



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

¡Que alcance para todos! Comida y *fuerza* en los Andes (pueblo de los pastos)

Natalia Ortiz Hernández

Universidad Nacional de Colombia
Facultad de Ciencias Humanas, Departamento de Antropología
Bogotá, Colombia

2016

¡Que alcance para todos! Comida y *fuerza* en los Andes (pueblo de los pastos)

Natalia Ortiz Hernández

Tesis de investigación presentada como requisito parcial para optar al título de:

Magister en Antropología

Director:

François Correa Rubio

Línea de Investigación:

Antropología Social

Universidad Nacional de Colombia
Facultad de Ciencias Humanas, Departamento de Antropología

Bogotá, Colombia

2016

“He querido poner de relieve que esas gentes que comen patatas a la luz de la lámpara han trabajado la tierra con las mismas manos que meten en el plato, de modo que mi cuadro exalta el trabajo manual y cómo ellos se han ganado honradamente su sustento”

Vincent Van Gogh, acerca de *Los comedores de patatas*, 1885.

“Adoptemos pues, como principio de nuestra vida, lo que ha sido y será siempre el principio: salir de sí mismo, dar, libre y obligatoriamente”

Marcel Mauss, *Ensayo sobre el don*, 1925

Agradecimientos

Gracias a Ana Isabel, mi madre, empecé a entender qué es cocinar: lo bonito y lo feo, lo alegre y lo ingrato; lo efímero y fugaz de su delicioso producto.

También agradezco a mi hermana Laura y a mi padre José Lizardo. Con mi madre, son tres queridas personas con las que cuento siempre. Gracias por perdonarle a esta tesis el tiempo que les robó.

A mi familia también, gracias. Gracias Vivi, tía Marina, tía Esperanza y tía Irma. Gracias a todas y a todos, los grandes y los chicos.

A mis amigas y amigos: Boris, Andrés, Ana María, Nancy, Pilar, Leonardo, Ingrid, Nora, Mónica, Fabián.

A François Correa, por ayudarme a moldear esta tesis, a darle peso y sentido.

A Carlos Páramo y a Luis Alberto Suárez Guava, que me dieron a conocer lo bello, lo terrible, lo trágico y lo cómico del mundo andino.

A mis compañeras y compañeros de trabajo de campo en el sur del país, especialmente a Nathaly, amiga mía. Todas y todos han sido para mí maestros de la etnografía.

Qué decir de los amigos de Aldana. Gracias María Inés por llevarme a tu casa. Infinitas gracias a Doña Tulia y doña Esperanza, por acogerme y enseñarme a aterrizar. Don Gonzalo, risueño, me acompañó esa vez que me quedé sola. Gracias a todos los Reina y los Piarpuzán, entre Chitaíra e Ipiales. Gracias a doña Sara Calpa del Chaquilulo por ser tan amigable. A su hijo Lucio también. En Güespud vivía la finada Luz Chacua, su hija y su nieta. Allí también le debo gracias a don Antonio Reina y a su esposa Aura. También a doña Blanca Casanova.

Quedan los de Córdoba. A Beatriz, gracias por ser buena conversadora, siempre alegre a pesar de las cosas duras. A Amanda por ser como una hermanita. A doña Saturia, por sus cosas de mayora de antes. A don Homero Pinchao y su esposa, gracias por los cuentos y los cantos. A don José Elías Guancha, al igual que a todas y todos los que ya nombré, gracias por sus preciosos consejos para vivir la vida.

Resumen

La presente etnografía versa sobre la relevancia social de la comida y el comer en los resguardos indígenas de Pastás y Males, pertenecientes al pueblo de los pastos, ubicados en el suroccidente colombiano. El sentido de colectividad que se expresa a través de la preparación y consumo de alimentos exige indagar acerca de las ideas y representaciones asociadas al cuerpo, la salud y a la vitalidad. A este respecto, el concepto local de *fuera* es especialmente relevante, pues no sólo confiere habilidades físicas para el trabajo agrícola, sino que también dispone moral y emocionalmente a los individuos para la vida en el campo y anima la vida social en este territorio. Ciertos alimentos, comidas y bebidas poseen el potencial de comunicar dichas cualidades, sobre todo cuando estos son fruto de semillas nativas, o cultivados y procesados por sus mismos consumidores. Más aún, dado que la *fuera* se encuentra profundamente vinculada con el pasado prehispánico, míticamente enterrado tras la conquista española (Mamián Guzmán, 2004), el trabajo agrícola también tiene la capacidad de despertarla, sacando de adentro hacia afuera todo lo que ha sido enterrado. Al ser desenterrada, la *fuera* posibilita la reproducción de los alimentos. Este principio multiplicador también es puesto a circular a través de los actos de dar, compartir y consumir comida, practicados con suma ritualidad aun en su forma más cotidiana. En esta visión de mundo, la generosidad y la solidaridad se convierten en los equivalentes sociales de desenterrar la *fuera* para generar abundancia y bienestar.

Palabras clave: Comida, Cocina, Trabajo, Reciprocidad, Cuerpo, Medicina tradicional, Indígenas pastos, Estudios andinos.

Abstract

The following ethnographic account addresses the social relevance of food and eating in Males and Pastás, two *resguardos* of the Pastos people located in southeastern Colombia. The sense of collectivity communicated through food preparation and consumption entails the need to explore the ideas surrounding the notions of body, health and vitality. In this regard, the local conceptualization of *fuera* (force or strength) is particularly important, since it does not only provide the bodily capabilities for agricultural labor, but also a series of moral and emotional dispositions towards life and society in this territory. Certain foods and beverages communicate said qualities, mostly if they are the result of the cultivation of traditional seeds, or grown and processed by their own consumers. Due to the fact that the notion of *fuera* is deeply connected to the pre-Columbian past of the Pastos people, mythically buried since the Hispanic conquest (Mamián Guzmán, 2004), the act of cultivating the land has the special property of making it come back to life, unburying all that has been previously hidden. When unburied, *fuera* stimulates the reproduction of foodstuff. This reproductive principle also circulates through the acts of giving, sharing and eating food, which are highly ritualized even in the most quotidian events. In this world-view, generosity and solidarity (offering what's owned) are therefore the social equivalents of unburying *fuera* in order to generate abundance and well-being.

Keywords: Food, Cooking, Work, Reciprocity, Body, Traditional medicine, Pasto people, Andean studies.

Contenido

	Pág.
Resumen	IX
Abstract	X
Introducción	1
Consideraciones preliminares (teóricas y metodológicas)	2
Comida y sociedad en el sur de Nariño	5
Estructura del texto	8
Capítulo 0: El Nudo de los Pastos	12
Capítulo 1: Volver la fuerza	19
Perder el “alma”	23
Malos aires.....	26
Lo que quedó enterrado	32
Cuando la tierra <i>desconoce</i>	38
La pena	43
Criar fuerza	48
Conclusión	55
Capítulo 2: <i>Piones y cocineras</i>	59
La tierra es fuerte	62
“¿Y ahora, si nos <i>chumamos</i> ?”.....	67
Cocinar para <i>piones</i>	77
Un hogar comunitario	85
Dominios culinarios	87
Fogón 88	
Servir 91	
Moler 95	
Gente bien <i>guarme</i>	96
“Perdonará el arroz”	101
Conclusión	106
Capítulo 3: “A nosotros no nos gusta ser miserables”	109
¿Qué significa comer?	110
“¡San Francisquito bendito, qué alcance para todos!”.....	116
San Bartolito, que pone y quita en cuestión de animales.....	124
Sacramentos y grados: “trabajos en la casa”.....	132
Velorios	140
Conclusión	147

Conclusiones	157
A. Anexo: “Las tres mujeres y el fogón”	167
B. Anexo: “La arada”	171
Glosario	175
Bibliografía	181

Introducción

La comida es importante.

Lo mismo podría decirse de cualquier tiempo y cualquier lugar, pero en el sur andino del departamento de Nariño la comida es importante. El día gira alrededor de ella: de hacerla y de comerla; pero sobre todo de ofrecerla y recibirla. Hay que tomar el café de la mañana, el de la media mañana, almorzar, tomar el café de la tarde, y luego la merienda. Comer durante el día para trabajar, y de noche para poder dormir. “¿Qué tal acostarse a dormir bostezando?”

A menos que algo muy grave lo impida, es requisito recibir con comida a todo aquel que entre a la casa, aunque sea con un “agua de remedio”.¹ Pero a la hora del almuerzo o de la cena, a unos se les sirve más que a otros, en un orden delicadamente estimado: primero a la visita, a quienes vienen de lejos o a las nuevas amistades, y en su defecto, a los hombres de la casa y a las personas mayores. Siguen los demás. La cocinera come de última. Cuando hay fiestas, se sirve la misma cantidad a todo el mundo, en una cuidadosa secuencia. Y aún en estos casos existen personas privilegiadas: los compadres, el *padrecito* o los músicos, cuyos platos se disponen primero, con más y mejor comida.

En cualquier caso, a todos se les debe dar de comer y todos deben comer. Y si esto último no ocurre, es obligación al menos recibir los alimentos ofrecidos, aunque siempre será preferible comerlos en su totalidad. Si usted no va a comer, y si la situación lo permite, guarde la comida en una talega con discreción. Está bien visto querer compartir “lo bueno” –cuy, toro, gallina o puerco– con los de la familia, quienes tristemente no

¹ Infusión de plantas aromáticas, endulzada con abundante azúcar.

podieron asistir al bautizo, al grado o al velorio. Si está en casa ajena y le invitan a repetir, hágalo, pues de lo contrario estaría privando a los demás la posibilidad de hacerlo. “Todos redondos, si no, nada”. Además debe comer rápido, porque “el que no come ligero no sirve ni para comer”, mucho menos para trabajar. En cualquier caso, haga lo posible por no despreciar la comida. Haláguela, pero tenga en cuenta que el mejor cumplido es devorar ágilmente la totalidad del arroz y las papas que colman ese plato soperero. El ají, exquisito siempre, pero más cuando se muele con cuajada, ayuda a bajar. El jugo y la chicha cumplen la misma función.

De modo que para los indígenas del pueblo de los pastos existen dos reglas básicas, casi inviolables, para que la vida social fluya correctamente: dar comida y consumirla toda. Dejar en el plato algo tan valioso como una presa de cuy (así sea sólo el cuero) es igual o más grave que negarla; sobre todo habiendo animales para “pelar” en los días especiales, como los domingos, cuando las familias se reúnen en la casa de los abuelos. Un apetito cerrado es lo mismo que un bolsillo amarrado: ambos identifican a los avaros. Por el contrario, una actitud abierta a recibir y a comer la comida ofrecida es el reflejo de una persona sana, amigable, dispuesta a compartir y a hacer comunidad con los demás. “A nosotros no nos gusta ser miserables”, reiteran los habitantes de los resguardos de Pastás (Aldana) y Males (Córdoba): en nada se escatima, menos si es para comer; ser tacaño con otros equivale a ser tacaño con uno mismo, pues ofrecer alimentos es precisamente lo que hace que estos sigan existiendo, aumentando, creciendo. Pero además, estas actitudes de generosidad (y la forma en que ocurren en escenarios tanto cotidianos como festivos) son fundamentales para la reafirmación del sentimiento colectivo en el sur de Nariño.

¿Qué hay, entonces, detrás de esta tremenda atención que los indígenas pastos ponen en los alimentos? El propósito de esta investigación será ahondar en las lógicas y sentidos sociales de comer y dar de comer en el sur de Nariño, y para desarrollarlo es preciso hacer muchas preguntas respecto a un fenómeno en apariencia obvio.

Consideraciones preliminares (teóricas y metodológicas)

La comida es importante, por supuesto. De ella depende nuestra existencia biológica y nuestro disfrute también. Sin embargo, y aunque se trate de una actividad que satisface nuestras necesidades y deseos más básicos, es significada, interpretada y ordenada culturalmente, con arreglo a distintos contextos y a toda una serie de variables sociales, ambientales y económicas: acceso a alimentos, clase, etnicidad, ideas alrededor del cuerpo y el bienestar, visión de mundo, religión, etc. Siendo así, y con el fin de indagar por la relevancia social de los alimentos en el sur de Nariño, nos preguntamos primero que todo, y en dicho contexto ¿cómo es comprendido el comer (como necesidad y como actividad)? Poniendo entre paréntesis consideraciones nutricionales, vale la pena preguntarnos (antropológicamente) ¿qué hace la comida en el cuerpo? ¿qué es lo que ella reconstituye?, ¿por qué resulta tan satisfactoria?

Nos preocupa, por tanto, dar cuenta de la forma en que los indígenas del sur de Nariño elaboran su comprensión acerca de los alimentos, no sólo como vigorizadores del cuerpo o fuente de energía, sino también como aliento para la vida social. Lo anterior exige que primero nos concentremos en describir y analizar el modo en que ellos conciben y explican sus cuerpos, la forma en que estos se animan y activan. Simultáneamente, exploraremos las labores y oficios relacionados con la producción y la preparación de alimentos como prácticas que además de derivar en resultados concretos y materiales, informan y dan sentido a su identidad, fuertemente asociada a la tierra y al trabajo agrícola (Gose, 2004).

Del mismo modo, y en razón del indispensable pero invisible papel que ocupa la cocina en la división sexual del trabajo y en las relaciones de producción, esta investigación reflexiona acerca de las relaciones de género en el sur de Nariño, sobre todo acerca de la representación de las mujeres como cocineras y las particularidades materiales y sociales de esta labor: los procesos y habilidades involucrados, así como la forma en que estas son comprendidas cultural y simbólicamente.

Pero además nos interesa abordar las técnicas y tecnologías que median la producción y preparación de alimentos como mecanismos a través de los cuales los seres humanos son capaces de conocer, adquirir experiencias y recorrer trayectorias vitales y colectivas a través del cuerpo, sin que esto implique necesariamente la verbalización o conceptualización de las mismas (Csordas, 1990; Jackson, 1983). En otras palabras, las

prácticas que integran la producción y preparación de alimentos son, por derecho propio, significativas. Aun así, arar la tierra o servir una sopa no son sólo actos dotados de significados, o *incorporadores* (en los individuos) de una cierta experiencia en el mundo, sino que también tienen implicaciones en el sentimiento colectivo de las comunidades que los practican, como hemos dado a entender en lo que va de esta introducción. En este marco de ideas, la presente investigación busca dar cuenta del papel de la comida en la construcción que los habitantes de los resguardos de Males-Córdoba y Pastás-Aldana (pertenecientes al pueblo de los pastos) hacen de sí mismos, de sus cuerpos y su sentido de colectividad.

Ahora bien, ¿cómo han sido abordados estos problemas por la antropología? Arjun Appadurai (1981) distingue fundamentalmente dos puntos de vista: el primero se ha preocupado por los alimentos como símbolos o como sistemas de sentido y comunicación que condensan imágenes, protocolos de uso y de conducta, ideales, sueños, valores y tabúes que dicen más de las sociedades que los consumen que de sí mismos (Lévi-Strauss, 1968; Barthes, 2006 [1961]; Douglas, 1997 [1971]); mientras que de otro lado se encuentran las perspectivas que se enfocan en la relación entre comida y organización social, como el estudio pionero de Audrey Richards (1948). Muy cercana a esta perspectiva se encuentra la de Jack Goody (1995), quien ha indagado acerca de la incidencia que en distintas sociedades tiene la organización de la producción y la jerarquización social en la configuración de distintas *cocinas*.² Otras investigaciones se han preocupado por la forma en que la economía política, el poder, la identidad y el género se ponen en juego a través de la comida (Appadurai, 1981; Mintz, 2003 [1996]; Counihan & Van Esterik, 1997).

Acerca de los Andes, el interés antropológico por los alimentos se ha dirigido a investigar acerca de las relaciones entre cocina y género (Weismantel, 1994; Weismantel, 2001; Rivera Cusicanqui, 1996; Ferraro, 2008), por las particularidades sociales, técnicas y simbólicas de su producción (Vokral, 1991; Pazzarelli, 2010), así como por el vínculo entre comida, etnicidad e historia (Weismantel, 1991; Corr, 2002; Jennings & Bowser,

² El conjunto de ingredientes y técnicas utilizadas en la preparación de comida, pero también las representaciones, creencias y prácticas asociadas a ella, compartidas por quienes pertenecen a un grupo social o cultura (Fischler, 1995, pág. 34).

2008; Krögel, 2011; Gil García, 2014), y por la incidencia de la globalización en los sistemas agroalimentarios andinos (Spedding P., 2010). En Colombia, Esther Sánchez Botero (1989) se ha acercado al sistema de conocimiento inscrito en la semántica de la alimentación de los nasa del suroccidente del país; mientras que Juana Camacho ha analizado el modo en que la ecología y las condiciones económicas –junto con los cambios en los sistemas agroalimentarios locales– inciden en la dieta, las identidades y las relaciones sociales en comunidades indígenas y campesinas de los Andes ecuatorianos (2006) y colombianos (2011); en esta última investigación, la autora aborda el papel desempeñado por el cuerpo y las emociones en la relación que los campesinos del centro del país sostienen con los alimentos, fundamental para la construcción de su identidad y subjetividad.

Si bien investigación se inspira en los trabajos de antropología simbólica que se valen de los hábitos y actitudes que rodean la alimentación para dar cuenta de los sentidos y valores propios de una sociedad, el camino para hacerlo no será algún tipo de análisis estructural de los alimentos, sino la descripción y la reflexión acerca de la forma en que ellos son producidos, preparados, servidos y compartidos y de la forma en que ellos median y en ocasiones informan las relaciones sociales. Existe en esta tesis, por otro lado, un fuerte interés por resaltar el hecho de que, así como la comida construye vínculos sociales, las ideas que un grupo social tiene acerca de la comida también tienen que ver con las nociones de quienes participan en él acerca de sus cuerpos, su funcionamiento y cuidados, y en suma de su bienestar. La amplia comprensión de los sentidos de la alimentación y de la producción de alimentos a la que apunta esta investigación busca, en últimas, esclarecer el importante papel de la alimentación en los ideales sociales acerca de cómo se es y se vive en el sur de Nariño.

Comida y sociedad en el sur de Nariño

Los alimentos tienen la cualidad de unir, congrega y propiciar sentimientos de colectividad. En el territorio de los pastos, en fiestas, mingas, y aún en la vida cotidiana, la comida funciona como un *don* (Mauss, 1976) que obliga a las almas a través de las cosas, por lo que la comida tiene la enorme capacidad de crear, prolongar y reactualizar las relaciones sociales. Como veremos a lo largo de este texto, el afán de los habitantes

del sur de Nariño por brindar y consumir alimentos resalta la importancia de estas dos prácticas como transacciones fundamentales de la gramática del don (dar, recibir y devolver), por lo que el acto de alimentar y de alimentarse constituye en el principio moral o valor fundamental para la cohesión y la solidaridad social. Compartir con otros a través de la comida –ofreciéndola, pero también consumiéndola– es signo de apertura a la vida social.

En esta medida, las prácticas relacionadas con la producción, preparación y consumo de alimentos integran la ideología o representación que los indígenas pastos hacen de sí mismos en su mundo y de los otros, al tiempo que orienta sus acciones y les permite juzgar las de los demás, así como construye lo que puede decirse acerca de la vida y la forma en que esta es experimentada (Weismantel, 1994). También podría decirse que a través de los alimentos opera una *gastro-política* (Appadurai, 1981, págs. 412-413), o arena en la que emergen conflictos sociales y competencias por recursos culturales y económicos, que además comunican concepciones profundas acerca de sí mismo y del otro, lo alto y lo bajo, lo propio y lo ajeno. En el sur de Nariño, por ejemplo, quien no come pasa por “agrandado” (un “blanco”, un “rico”, un pueblero o un ciudadano); y si no le gusta el cuy, la cebada o el *locro*³ es porque las cosas de la chagra no le atañen ni le agradan, pues no está *enseñado* a tocar la tierra para tener qué comer. En la comida también se forjan los principios generadores de prácticas distintas y distintivas, que dan lugar a esquemas de clasificación (Bourdieu, 1997): indígenas y no indígenas, campesinos y habitantes urbanos, ricos y pobres, mujeres y hombres. En suma, alrededor de un plato de comida se juega la “cara” del comensal: determinadas disposiciones a solidarizarse con los otros por medio de continuas dádivas y consumo de comida dan cuenta de una identidad, un origen y una forma de entenderse con el mundo.

A pesar de los importantes significados que en este sentido tienen los alimentos en el sur de Nariño, vale la pena tener en cuenta que no se trata de objetos inertes. Su relevancia no radica únicamente en su aspecto transaccional o semiótico, pues ellos poseen el vigor

³ Sopa de calabaza con verduras y tubérculos. Aunque sus componentes varían según la receta y la disponibilidad de ingredientes, suele llevar papas (blancas y amarillas), *ocas*, *ollocos*, habas, zanahoria, y choclos. Su consistencia espesa se debe a la calabaza, que se deslíe durante la cocción.

y el dinamismo de los seres vivos, además de estar cargados con la potencia de sus productores, así como con las intenciones afectivas y emocionales que los hacen posibles (Meiggs, 1997, pág. 104). Al comer, los seres humanos somos sustanciados, *corporizados*, por dichos contenidos y cualidades (Mintz, 2003 [1996], pág. 100). Para los habitantes del sur andino de Nariño, la comida hace parte de lo que construye el cuerpo, la personalidad, la dimensión moral, y en cierto sentido el “alma” de las personas. De ahí que este trabajo se preocupe por el sentido social de la *incorporación*: el íntimo y profundo vínculo que se teje entre un cuerpo humano y el mundo a partir de la ingesta de algo que en principio pertenece al segundo, pero que termina modificando al primero desde su interior (Fischler, 1995, págs. 65-66). Dicho de otro modo, la comida y el comer se entienden como vehículos que unen, tanto mística como fisiológicamente, –y en una sola vida– objetos y organismos aparentemente diversos y separados entre sí (Meiggs, 1997, pág. 95). A este principio de construcción de la identidad se suma el de la *comensalidad*, mecanismo por el cual se crean “comunidades de sustancia” o “grupos corporizados” (Santos-Granero, 2012, pág. 189), vínculos de pertenencia y solidaridad colectiva, creados y consolidados a partir del hecho de comer juntos (Carsten, 1995, pág. 224).

Resulta particularmente importante entender la comida como *sustancia*: perspectiva interna del mundo material, aquello de lo cual está compuesta una cosa, materia sin forma (Hahn & Soentgen, 2011). En el territorio de los pastos, la comida es una expresión del principio vital de la *fuerza*, una sustancia que inscribe en las personas una serie de atributos que combinan lo físico y lo fisiológico (habilidad y resistencia para trabajar en el campo) con cualidades morales, como la disposición (o “ánimo”) para realizarlo. Estas son alcanzadas a través de una “alimentación buena”, preferiblemente como la que consumían “los mayores de antes”: cultivada en chagras (huertas) y procesada en casa. Dicha sustancia es producto de las propiedades de la tierra en que se cultivan los alimentos, del trabajo que invierte en ellos, y de la forma de prepararlos. De modo que si la comida es la materialización de las relaciones sociales y de los agentes que participan –pasiva y activamente– en su producción (Santos-Granero, 2012, pág. 185), esta es capaz de conectar, de manera entrañable, a los comensales con los sentidos y esfuerzos sociales que resultan en los alimentos. Motivos como los anteriores hacen que Usendozki (2004) conciba la alimentación como un proceso en el que se

genera *valor*: un sistema cultural de la acción productiva humana por el que las personas se relacionan social e intersubjetivamente.

En este sentido, la comida constituye un “hecho social altamente condensado”, pues ella encarna las tecnologías, relaciones de producción y de intercambio, condiciones del campo y del mercado y demás fenómenos que la hacen posible (Appadurai, 1981, pág. 494). Esta cadena de procesos que se resumen en los alimentos son especialmente ocultas para los llamados “comensales industriales”: habitantes urbanos que poco imaginan las conexiones entre el comer y la tierra, tornándoseles la comida en algo vago, una abstracción de ingredientes y contenidos nutricionales (Belasco, 2008, pág. 5). Sin embargo, todos los días y en todos los lugares del mundo nos vemos obligados a resolver la misma pregunta “¿Qué comeremos hoy?”; de cuya mano aparecen otras, que terminan resolviéndose en un bocado de comida sin haber sido verbalizadas: ¿quién logra nuestros alimentos?, ¿cómo es que llegan a estar disponibles para nosotros?, ¿quiénes los procesan y cómo lo hacen? Y en muchos casos, ¿quiénes los preparan y cómo los cocinan? En otro tiempo, los comensales tenían –y aún en ciertos lugares tienen– las respuestas a casi todas estas preguntas, pero desde hace varios siglos vivimos en mundo en el que “la gente, cada vez más, no consume lo que produce y no produce lo que consume, ni siquiera buena parte de lo que come” (Mintz, 2003 [1996], pág. 31). Y aunque los indígenas pastos no producen todo lo que consumen, lo cierto es que dependen de sus prácticas agrícolas para su subsistencia, así como para su inserción al mercado. Debido al lugar significativo que el trabajo de la tierra ocupa en la economía del departamento de Nariño, no sorprende que la forma en que los pastos se disponen técnica y socialmente para la producción de alimentos construya cualidades, habilidades y atributos fundamentalmente vinculados con su identidad

Estructura del texto

Para dar cuenta de la enorme relevancia de los alimentos en la vida social de los habitantes del territorio de los pastos nos hemos dejado guiar por tres cuestiones fundamentales, desarrolladas a lo largo de los tres capítulos que componen esta investigación y que siguen a un “Capítulo Cero”, en el que describimos el contexto geográfico y social de los resguardos de Males (Córdoba) y Pastás (Aldana).

En el “Capítulo 1: *Volver la fuerza*”, nos preguntamos por la comprensión social del cuerpo y su relación con la cosmología del pueblo de los pastos. La puerta de entrada a estas cuestiones será su sistema médico, el cual se funda en la curación de una serie de enfermedades debilitadoras del cuerpo y del ánimo, causadas por el desequilibrio o la falta de compatibilidad entre los seres humanos y las entidades espirituales de la naturaleza. La etiología de dichas enfermedades, junto con las técnicas que curan estos males, permiten esclarecer los fundamentos de la salud y el bienestar (físico, mental y emocional) de los pastos, concentrados en la noción de *fuerza*: cualidad ligada a la firmeza del cuerpo y de la personalidad, profundamente vinculada con la historia y el territorio de los pastos en la medida que tiene que se obtiene a través del trabajo con la tierra al tiempo que es indispensable para el mismo.

El “Capítulo 2: *Piones y cocineras*” aborda las prácticas relacionadas con la producción de alimentos en las *chagras* (o huertas) y en los fogones. Además de describir la forma en que los pastos se organizan para el trabajo (tanto en mingas como en jornales), ahonda en los sentidos sociales de las técnicas y los recursos que posibilitan la producción. Las cualidades de los alimentos que dan *fuerza* a los trabajadores sirven de punto de partida para analizar la relevancia social de la práctica de la cocina, al igual que su papel en la asignación social de cualidades distintivas y roles relativos al género. El dominio de una serie de habilidades culinarias, así como la capacidad de alimentar a sus familias y de reproducir las fuerzas productivas de propios y ajenos, hacen parte de las premisas con las cuales se representa a “una buena mujer” en el sur de Nariño. Dichas habilidades brindan a las mujeres posibilidades ambiguas y contradictorias (Counihan, 2012): por un lado, son naturalizadas como parte de lo que significa ser madre o esposa, limitando su acción al espacio doméstico; por otro, su trabajo en la cocina es imprescindible para la producción pues, además del pago del jornal, quien quiera contratar peones para trabajar en sus terrenos debe darles de comer. Y ya que la cocina es un dominio casi exclusivo de las mujeres, sin su labor culinaria difícilmente habría cosecha. Aprovecharemos este espacio para explicitar las paradojas de la práctica que ejercen las mujeres pastos en la cocina con el fin de valorarla y resignificarla, dando cuenta de la complejidad técnica y experticia que ella exige.

El trabajo que las mujeres realizan en la cocina también es fundamental en mingas, celebraciones rituales y demás eventos en los que se refuerza el sentimiento de colectividad de los pastos, pues ellos son protagonizados, en gran medida, por abundantes raciones de alimentos. Estos eventos serán abordados en el “Capítulo 3: ¡A nosotros no nos gusta ser miserables!”, que trata sobre la forma en que la alimentación estimula la relaciones sociales a través de un permanente afán por “cuidar” o “agradar” a otros con generosas dádivas de comida. Estos agasajos, realizados por “la pura obligación y gusto de dar”, no sólo configura una *economía moral*, o unas nociones de “justicia” y de “mínimos básicos vitales” y unas reglas de juego propuestas “desde abajo” para la regulación de las relaciones económicas (Thompson, 1984 [1979]), sino también una economía en todo derecho: un “sistema por el cual los elementos del mundo natural son transformados en objetos de consumo humano” (Rubin, 1986 [1975], pág. 102). Ofrecer y comer son actos que no sólo consolidan un sentido de solidaridad entre quienes participan de dichas interacciones, también tienen la poderosa capacidad de permitir el flujo del principio vital (o *fuera*) que permite la reproducción, multiplicación y abundancia de la comida, logrando así “que alcance para todos”.

Estos “efectos” sociales de la comida, las formas en que estos expresan las ideas del pueblo de los pastos acerca del bienestar individual y colectivo, se encuentran consignados en el relato etnográfico presentado a continuación, elaborado a partir de la experiencia de campo llevada a cabo en los resguardos indígenas de Pastás-Aldana y Males-Córdoba, desarrollado durante varias temporadas entre los años 2010 y 2015, en los hogares de Tulia Piarpuzán y Esperanza Reina en la vereda Chitaíra (Pastás) y de Beatriz Díaz en la vereda Muesmuerán (de Males), quienes me han brindado su amistad. Allí compartí con los miembros de sus extensas familias, aprendí acerca las actividades relacionadas con el campo y en el mantenimiento del hogar. Por supuesto, cociné; o al menos procuré aprender este duro oficio, aparentemente fácil en las manos de las expertas cocineras del sur de Nariño. También participé –en la cocina y como comensal – en fiestas y otros eventos de carácter colectivo (como velorios y grados) en los que se revelan los sentidos de dar y consumir alimentos en cantidades abundantes. Las fotografías, apuntes en diario de campo y grabaciones de narraciones y palabras sabias recuperadas de conversaciones informales ocurridas a lo largo del trabajo de campo son los insumos que nutren y sostienen la presente investigación. A ellos se suman las ideas

y experiencias de un grupo de jóvenes antropólogas y antropólogos que han indagado etnográficamente en el sur de Nariño, especialmente en los resguardos de Cumbal y Pastás-Aldana (Reina, 2010; Rivera Morato, 2010; Arango Villalón, 2011; Galindo Orrego, 2012; Clavijo Salas, 2012; Palacios Palacios, 2013; Palacios Palacios, 2014; Granados Uribe, 2014; Martínez Quijano, 2014; Guzmán, 2014; Delgado Moyano, 2015), en las cuales me apoyo para soportar los argumentos presentados a lo largo de las siguientes páginas.

Capítulo 0: El Nudo de los Pastos

La frontera entre Colombia y Ecuador es el río Guáitara-Carchi. Su curso quiebra las montañas del sur colombiano mientras la carretera Panamericana lo bordea al entrar por esta esquina del país. Al tiempo que el río empieza a correr, la cordillera de los Andes se divide en dos: occidental y central. En la rama occidental se elevan tres volcanes: Cumbal, Chiles y Azufral; mientras que en la central se encuentra el altiplano de Túquerres-Ipiales, las dos grandes concentraciones poblacionales de la región. Faltando una hora para llegar a Pasto (capital del departamento), la carretera supera el profundo cañón del Guáitara que de lo contrario impediría llegar por tierra a este lugar. Aquí termina el sur andino de Nariño.

La elevada topografía de la región, sumada a su ubicación geográfica alguna vez considerada “inaccesible”,⁴ merecieron que Alexander von Humboldt la llamara “el Tibet de América” (Viloria de la Hoz, 2007, pág. 15). No obstante, se le conoce como *Nudo de Huaca* o *W’aka* (Asociación de Cabildos y/o Autoridades Tradicionales del Nudo de los Pastos “Shaquiñan”, 2013). La palabra quechua *huaca*, *guaca* o *wak’a* “indica el tiempo y el lugar donde se concentra la vida y la muerte, [...] el lugar de la cordillera de los Andes donde salió la primera pareja humana que dio origen a todas las comunidades llamadas *ayllu* [unidad comunal compuesta por una serie de familias extensas vinculadas a un origen común], después del *pachacutic*,⁵ es decir, cuando se dio el gran trastrocamiento del mundo, cuando «el mundo se volteó al revés»” (Fundación Natura Regional, 2011). Se trata por tanto de una noción ordenadora del mundo, que vincula a

⁴ “Todavía en las primeras décadas del siglo XX el Departamento de Nariño continuaba aislado del resto de Colombia. El viaje de Pasto a Bogotá demoraba al menos cuarenta días por caminos peligrosos, pasando por páramos, valles, selvas húmedas, ríos caudalosos y el riesgo de las enfermedades tropicales o de ser asaltado” (Viloria de la Hoz, 2007, pág. 9).

⁵ Noción andina ordenadora del tiempo y el espacio traducida como “inversión del mundo” o “retorno” (al tiempo de los ancestros y las huacas).

quienes habitan este territorio con sus antepasados, que se manifiestan a través de fuerzas provenientes de la tierra.

Este territorio es también conocido como *Nudo de los Pastos*, pueblo que heredó la tierra repartida entre la provincia ecuatoriana del Carchi y del sur del departamento de Nariño. Como ocurre con la mayoría de pueblos indígenas en América, es probable que “pastos” sea un nombre impuesto por los colonizadores, el cual pudo deberse a la semejanza fonética del término castizo con algún vocablo de la lengua originaria, o quizás en razón de que sus montañas y praderas fueron identificadas como terrenos aptos para la ganadería. Tiempo después, la denominación “pasto” pasó a ser el nombre con el que se totalizó a la población indígena de esta región: una serie de comunidades autónomas con un territorio delimitado y organizado internamente, cuyos miembros se afilian a un ancestro u origen común (Mamián Guzmán, 2004; 2000).

Dado que estos grupos habitan la llamada *panamazonia* –intersección de la “vertical” (norte-sur) andina, con la “transversal” pacífico-amazonas–, la geografía en que se han repartido es vastamente diversa:

“Aparentemente, los límites orientales y occidentales de los Pastos son las cimas de las cordilleras de ambos lados; sin embargo, la ocupación práctica, el saber comunal y los estudios de académicos muestran la presencia de un espacio territorial más allá de estos accidentes, hacia el Piedemonte y las selvas tanto del Pacífico como del Amazonas, siguiendo las hoyas de los ríos Chota, Plata, Mayasquer, Guiza, Mira, Telembí y Pacual al occidente y el Guamuéz y Sucumbíos al oriente” (Mamián Guzmán, 2000, pág. 36).

Es por esto que volcanes, páramos y gélidas lagunas se encuentran a una distancia relativamente corta de tierras cálidas, húmedas y costeras. Lo anterior ha favorecido que, a través de un conjunto de modalidades y transacciones económicas, sus habitantes tengan acceso desde hace largo tiempo a una gran variedad de productos: desde tubérculos andinos hasta productos de los valles interandinos, obtenidos en otra época a través de distintos mecanismos de intercambio reciprocidad, y desde hace varios años gracias al comercio y el mercado.



Foto 1. Vista a la cordillera. Ipiales, 2013

Aunque la lengua de los pastos es el español, en ella persisten algunas huellas de la lengua prehispánica (sobre todo en apellidos y topónimos) cuya filiación se discute (Mamián Guzmán, 2004:25). Adicionalmente, una cantidad considerable de objetos, acciones y cualidades se nombran o derivan del quechua, lengua que llegó a la región a consecuencia de la penetración del imperio incaico hacia el sur de Colombia (hasta el río Mayo), que por su alto nivel de expansión fue utilizada para la evangelización durante la colonia (Arboleda Toro, 2000). De ahí que en el sur de Nariño se hable un inconfundible español andino, caracterizado por una serie de quechuismos y localismos, así como por ciertas construcciones verbales que pueden confundir a otros hablantes del español (Albor, 1972; 1975; Cisneros Estupiñán, 1999).⁶ La particularidad del español hablado en

⁶ Para hallar la traducción y definición de estos términos, así como el significado de otros localismos, ver *infra*, “Glosario”.

Nariño y su vínculo con el español predominante en otras regiones de los andes se debe también a los fuertes vínculos (históricos y geográficos) que esta región sostiene con el Ecuador, así como al relativo aislamiento que ha sostenido con el resto de Colombia.

Los pastos constituyen un pueblo binacional, que ocupa seis cantones en el Ecuador (divisiones administrativas de segundo nivel); mientras que en Colombia se organizan territorial y políticamente en resguardos y cabildos, según la legislación a la que se acogen los pueblos indígenas a partir del reconocimiento concedido por el Estado colombiano en la Constitución Política de 1991. Fue con motivo de la lucha por su reivindicación étnica y autonomía en relación con el poder estatal que se recuperó y revitalizó la denominación “pastos”, otrora olvidada (Mamián Guzmán, 2004:16-20).⁷ De modo que hoy en día el pueblo de los pastos cuenta con 19 resguardos y 6 cabildos en el departamento de Nariño (Asociación de Autoridades Indígenas del Pueblo de los Pastos, 2012), a los que se suman otros territorios y estructuras organizativas de indígenas pastos asentados en el Putumayo, Cauca y la ciudad de Bogotá. Pero ocurre que, a pesar de encontrarse política y estructuralmente afiliados a dicha denominación, sus miembros se reconocen con más facilidad como propios o pertenecientes a las diferentes comunidades a las que pertenecen (*cumbales, pananes, chiles, guachucales*, etc.). Esto se evidencia, entre otras cosas, en las narraciones acerca del origen particular de cada uno de estos territorios, algunos de los cuales abarcaban varios de los actuales resguardos. Sus pobladores son hijos de hombres y mujeres nacidos en sus lagunas, o provenientes –algunos a lomo de serpiente– desde lugares tan lejanos como el Ecuador o el Putumayo, desde donde llegaron a la región con un gallo bajo el brazo, buscando el lugar donde se escuchara su canto para allí poder asentarse. Con todo, estas comunidades comparten una misma historia de colonización y dominación, así como una visión de mundo (o cosmología) particular y una serie de usos y costumbres que los

⁷ Desde finales de la década de 1970, la causa indígena protagonizó una inusitada lucha por la reivindicación de sus derechos. En el sur Nariñense, comuneros del Gran Cumbal (que comprende los resguardos de Cumbal, Chiles y Panán) y otras poblaciones se enfrentaron con grandes hacendados por la recuperación de su territorio ancestral. Para ello contaron con la solidaridad de otros pueblos indígenas del suroccidente, conformando el Movimiento de Autoridades Indígenas de Colombia. Además de la recuperación de tierras de los pastos y guambianos (en el Cauca), esta iniciativa conjunta tuvo una injerencia significativa en el reconocimiento de la autonomía de los pueblos indígenas en la carta política colombiana.

identifican, por lo cual merecen ser reconocidos como parte de una misma matriz cultural andina originaria sur de Nariño.

El presente texto busca dar cuenta de la vida en esta región a partir de dos de sus territorios: Pastás (en el Municipio de Aldana) y Males (en el Municipio de Córdoba) correspondientes a la subregión del piedemonte costero del territorio de los pastos (Asociación de Autoridades Indígenas del Pueblo de los Pastos, 2012). En adelante nos referiremos a ellos como Pastás-Aldana y Males-Córdoba.

Pastás, comúnmente conocido como Aldana, se encuentra alejado hacia el occidente del río Guáitara. Desde allí se observa sin mayor dificultad el volcán Cumbal, aunque este no ejerce mayor influencia sobre la vida de sus pobladores. A 3.050 metros sobre el nivel del mar, es un lugar bastante frío. Para el año 2006, de los 10.311 habitantes del municipio, 4.530 (el 44%) pertenecían al resguardo (Asociación de Cabildos y/o Autoridades Tradicionales del Nudo de los Pastos “Shaquiñan” , 2013, pág. 24). Aldana limita con los territorios de Pupiales, Cuaspud-Carlosama, Guachucal e Ipiales y sólo bastan 15 minutos en carro para llegar a esta ciudad. A pesar de no limitar con el Ecuador, sus caminos han sido durante largo tiempo sendas del contrabando (de alimentos, gasolina, cilindros de gas y aguardiente) desde este país. Sus habitantes, no obstante, tradicionalmente han subsistido del cultivo de alimentos: cebada (hasta que esta empezó a importarse en la década de 1990) y papa. En la actualidad enfrentan una situación económica precaria, fruto de la abismal caída en los precios de la leche y la papa.

Justo sobre la vertiente oriental del Guáitara se encuentra el resguardo Males, territorio antiguamente integrado por los pueblos de Yaramal, Potosí, Tescual, Canchala, Puerres y Chapal, y en la actualidad comprendido únicamente por el municipio de Córdoba (Mamián Guzmán, 2004:50). Aunque es significativamente más grande que Aldana, la proporción de integrantes del resguardo de Males es menor: para 2006, de 21.005 habitantes, 6.884 (el 33%) eran indígenas pastos (Asociación de Cabildos y/o Autoridades Tradicionales del Nudo de los Pastos “Shaquiñan” , 2013, pág. 24). Aunque cuenta con páramos y selvas, la mayor parte de Córdoba se encuentra entre los 2000 y los 3000 metros sobre la altura del mar, lo cual facilita el cultivo de una mayor variedad de alimentos que en Aldana. Hasta hace algunos años, sus habitantes eran conocidos

como asiduos productores y consumidores de maíz; hoy dependen de la producción de alverja y mora. Y a pesar de ser relativamente más prósperos que los cultivadores de Aldana, enfrentan vicisitudes similares, debidas a la generalizada precarización de la agricultura en Colombia.

Además de colindar con Puerres, Potosí e Ipiales, Córdoba limita al oriente con el departamento del Putumayo, territorio con el que se encuentran relativamente familiarizados sus habitantes, pues muchos han migrado a municipios como Puerto López, Orito o La Hormiga persiguiendo su bonanza cocalera, aún boyante. Ya que Córdoba comunica la selva con los Andes, no extraña que las grandes cajas y paquetes de quienes arriban al municipio desde el Putumayo sean revisados por la policía en cualquier esquina del pueblo, con el fin de combatir el tráfico de drogas por este corredor.



Foto 2. Cordillera. Males-Córdoba, 2013.

Capítulo 1: Volver la fuerza

Dale fuerza, dale valor, en su camino, en su negocio, en su trabajo, en su pensamiento, en su salud, que tenga valor, capacidad, tata Santiago, tata España, tata San Jerónimo. Perdónale, discúlpale, donde se ha asustado, con cariño, con corazón, con voluntad te entregamos esta ofrenda, esta mesita. Dale un camino bueno, pensamiento bueno, en sus viajes, en su trabajo, ¡fuerza, ánimo, coraje, valentía!
(Curación aymara para la pérdida del *ánimu*. En: Fernández Juárez, 2004, pág. 287).

“El alma es material, de una materia completamente distinta, una materia que no tiene lugar, ni tamaño, ni peso. Pero ella es material, muy sutilmente. Por eso escapa a la vista”
Jean Luc Nancy, *58 indicios sobre el cuerpo: extensión del alma*.

Le hacía soñar, pero no dormía. Sus párpados estaban caídos, los ojos perdidos. Triste. Lloraba inconsolablemente y no había manera de hacerle probar bocado. La descubrían intensamente concentrada en sus pensamientos, como los que se enamoran. La suya era una presencia dislocada: estaba allí, pero no era ella. Se había perdido en algún lugar del camino: en la misteriosa zanja llena de ramas por donde atajaron para llegar al potrero donde su madre recogía yerba; o en el “puente”, nombre para los troncos que cruzan antiguas quebradas, hoy secas, que atravesaron para ir al monte a recoger leña. Otros decían que se había asustado... que era de haberla llamado el día que la escucharon llorar y la encontraron tirada en el suelo, con las manos y las rodillas raspadas, el triciclo volcado, y las ruedas girando en el aire. Entonces, había que *llamarla*: y así, sentada en el regazo, se le invoca por su nombre, cantando: “*¡Vení, vení! ¡No te quedarís!*”. En todo caso, no podía pasar más tiempo, había que hacerla curar, pues era evidente que estaba espantada.

En el territorio de los pastos, el *espanto* ocurre cuando a alguien “se le queda el alma en algún lugar” (María Inés Reina, en Rivera Morato, 2010, pág. 53), cuando “pierde su espíritu”, o en todo caso cuando se encuentra fuera de sí. Se trata de una enfermedad, o

más bien un *mal*, que sobreviene principalmente a los niños, pero también a los jóvenes, a los adultos y a los ancianos, y se presenta con una variedad de síntomas: decaimiento, mirada triste, palidez, escalofrío, inapetencia, palpitaciones en diferentes partes del cuerpo, insomnio y visiones o sueños extraños durante la noche. En los niños se manifiesta con un llanto incontrolable y sin razón aparente, “aburrimiento” (o irascibilidad), dolor y retorcionas en el bajo vientre, diarrea, vómito o tos. Y aunque estas dolencias indican la clara presencia del espanto, sus manifestaciones varían: “Unos del espanto salen de un modo, otros de otro modo”. De cualquier manera, este mal debe ser curado lo más pronto posible, pues entre más tiempo pase, menores serán las posibilidades de hacerlo:

“Yo venía de trabajar en la tarde y cuando ya iba llegando ahí donde es la chorrera de la quebrada, tocaba pasar pues por ese camino que es bien estrecho, y yo llevaba cargado mi tasa de papas que me dieron en el trabajo. Iba caminando bonito, cuando de repente me resbalé. Yo pegué un chillido nomás, y me fui para la quebrada. Y claro, ahí me espanté. Pero yo no me hice curar bien, y después eso me hacía soñar⁸ que en la chorrera me llamaban que vaya. Ahí mismito me fui a hacer curar, y claro, el espanto ya estaba rematado, que costó para que me cure doña Teresa” (Esperanza Reina, en Reina, 2010, pág. 58)

Según su origen y sintomatología, el espanto del sur de Nariño se clasifica en tres categorías: *quedado*, *susto*, y *caído el cuajo*. El *susto* ocurre cuando alguien se lleva un sobresalto de cualquier índole: mordidas de perros, electrocución, quemaduras, etc. Las caídas son las causas más frecuentes, y los niños los más susceptibles. Aunque también dicen que ellos se espantan porque se les “mete” un “espíritu maligno” que les hace soñar las “cosas feas” que los asustan (Galindo Orrego, 2012, pág. 63). El *susto* y el *quedado* son muy similares, pues quien se asusta también frecuentemente se *queda* en el lugar donde esto ocurrió. Sin embargo, lo más común es que la gente se *quede* al transitar por uno de tantos lugares considerados *pesados*: quebradas, chorreras (emanaciones o canalizaciones de agua), zanjas pobladas de vegetación, etc. Incluso

⁸ En territorio pasto, la gente no sueña, ni tiene visiones, sino que alguien-algo les “hace soñar” o les “hace ver”, similar al modo entre los misak nadie sueña por su cuenta, sino que *el espíritu* (Pishimisak, inaugurador del pensamiento misak) se revela en ellos, *hablándoles la verdad* (Peña Bautista, 2009, pág. 352).

hay quienes se espantan al descansar en los potreros donde se han hallado entierros prehispánicos, llamados *infiel*. El espanto *caído el cuajo*, responde a causas similares, pero como su nombre lo indica, consiste en un desajuste de los contenidos del estómago (Rivera Morato, 2010, págs. 80-81), y afecta sobre todo a los más vulnerables: niños y ancianos.

Lo pesado (también llamado *sólido* o *bravo*), consiste en un conjunto de espacios cargados de energía, historia y sentido. Se trata sobre todo de lugares de difícil acceso, terrenos extraviados por los que no se debería circular, o cuyo acceso es posible solo a través del misterio, so pena de enfermar. De ahí que sean considerados sagrados: moradas de ancestros, espíritus de la naturaleza y otras fuerzas profundas. Entre ellos se cuentan las casas deshabitadas y los cementerios, así como los sitios donde se han encontrado guacas de plata, ollas de barro y restos de cuerpos prehispánicos. En suma, para los habitantes del sur de Nariño, *lo pesado* está presente en lugares, objetos y hasta en los restos de los *mayores de antes* y de *la gente de adelante*, resguardados por los espíritus que ellos mismos han conjurado para este fin.

Al atravesar cualquiera de estos lugares, pero sobre todo al llevarse los niños un susto o sobresalto, es perentorio *llamarlos*. De esta forma se evita que el alma se desprenda de su cuerpo, o que regrese rápidamente a él. Por eso, como medida preventiva, se recomienda *marcar* (a cargar) a los niños, y cantar con mucha confianza: “¡Vení, vení! ¡No te quedarás! ¡Vení a tu casa, pero no te quedarás!”

“¡Y! Cuando se llevan un susto, por ejemplo se asustan, ‘tonces ya queda espantada. Por eso, cuando usted lleve un susto, que la vaya a morder un perro, o vaya a pasar un ganado, usted se espanta, ¿no? Entonces primero tiene que decir: «¡Vení, vení! -el nombre que es- ¡Vení vení! ¡No te quedarás!» Entonces no le hace nada. Es llamarse a uno mismo. Entonces verá.” (Luz Chacua. Vereda Güespud, Pastás-Aldana).

Si ya es muy tarde, y se ha regresado a casa con un cuerpo vacío y por ende enfermo, es perentorio curarlo, pues el espanto conduce lentamente a la muerte. Por lo general, quienes han sido madres saben llamar a sus hijos, o a los ajenos. Pero no a todo el mundo “le oye”. Hay quienes dicen que las *mayores* son muy buenas para curar, otros dicen que la persona que cura tiene que ser *brava*, muy fuerte, sino “no le escucha”

(Pastás, 2016, pág. 40). No obstante, y a pesar de que cada día son más pocas, las curanderas por excelencia entre los pastos son las parteras. A ellas se acude en los casos más extremos: cuando se *cae el cuajo*, y en el estómago se empieza a sentir una extraña palpitación que, de llegar al corazón, acaba con la vida de niños, jóvenes y ancianos. Para aliviar esta afección, las parteras frotan el vientre del paciente con una pepa caliente de *guanto* (borrachero) amarillo o, en su defecto, con una de sus hojas, la cual deben arrojar muy lejos una vez concluye la curación. También son efectivos los masajes en los testículos con enjundia de gallina o aceite de almendras, tres gotas de agua y tres brasas de candela; y si el enfermo es adulto, dicho procedimiento es realizado en el aire (Rivera Morato, 2010, págs. 54-55). Adicionalmente, se busca acomodar el vientre desajustado, para lo cual se recuesta al paciente sobre su espalda y se sacuden sus piernas de arriba abajo; procurando que ellas regresen a su lugar y adecuada proporción, pues uno de los síntomas del caído el cuajo es la desigualdad en el largo de las piernas.

Hay quienes aseguran que para curar el *susto* o *quedado* es necesario regresar hasta el lugar donde este se originó, y desde allí reemprender camino hacia el hogar, llamando de casa en casa al *espantado*. Sin embargo, la técnica más socorrida consiste en soplar al paciente y acomodar su estómago mientras se le llama. Con este fin, las parteras piden al afectado (o a sus padres) llevarle hojas de *marco* (altamisa) y flor de *gallinazo*, y con la ayuda de tabaco y aguardiente proceden a hacer la curación. Sin embargo, la madres también pueden curar en casa: llevando en la boca algún tipo de líquido (que bien puede ser etílico o no, pues también es válida el agua bendita, del aljibe, e incluso la saliva), soplan o chupan el cuerpo espantado. “La manera y los lugares donde se chupa pueden variar según la edad del paciente. No en todos los casos la persona que está curando debe mantener contacto por medio de su boca con el cuerpo del paciente. Y aunque en algunas ocasiones lo haga, en otras, la persona que está curando chupa [o sopla] el aire” (Rivera, 2010: 77). Por lo general, la curación inicia por la cabeza, en los occipitales, luego sigue el pecho (“el corazoncito”), la espalda, las coyunturas de los codos, las muñecas, el bajo vientre y las rodillas. Después se tiende al enfermo sobre su espalda, se soba su vientre, y finalmente se levantan sus piernas y así, sacudiéndolas de arriba abajo, se le llama: “¡vení, vení! ¡vuelve a tu casa! ¡vení, vení!”. Algunas parteras acomodan el vientre citando sus contenidos desacomodados: “¡Sungo, sungo, sungo!

¡Boje, boje, boje! ¡Cuajo, cuajo, cuajo! Al terminar, el estómago brama como señal de mejoría. Para asegurar la curación, algunas mayores recomiendan usar “agua de nervios”, la cual se prepara dejando reposar al sol en una tinaja de agua con flores y yerbas (eventualmente la cáscara de una piña) para que desprendan su aroma. Con ella se baña a los niños y a los ancianos propensos, quienes también pueden beberla, mezclada con vino blanco.

Perder el “alma”

El *espanto* es una enfermedad bien difundida entre un sinnúmero de comunidades de indígenas, campesinos y pobladores urbanos de diversos lugares de América Latina, entre quienes se manifiesta con la misma languidez, pérdida del apetito e introversión que en el sur de Nariño. Hay quienes han intentado develar una epidemiología general para este mal acudiendo a explicaciones psicológicas y fisiológicas, hallando como detonante el estrés o la ansiedad que en ciertos individuos genera la imposibilidad de responder o cumplir con ciertas expectativas sociales (Rubel, 1964). Otros suman la pobreza y la angustia que ella conlleva como un factor desencadenante, pues el presunto sentimiento de impotencia frente a la precariedad conduciría a los estados de desánimo y apatía que caracterizan a dicha dolencia (Mysyk, 1988).

Esta forma de comprender a la etiología del *espanto* pretende ser una lectura “entre líneas” de los sistemas médicos locales, con el fin de hacerlos aprehensibles a la nosología médica occidental, que homogeniza sus manifestaciones, exponiéndolas como variaciones locales de un mismo fenómeno que se presenta con las mismas causas y los mismos síntomas en todos los lugares donde hace presencia, principalmente sectores empobrecidos y marginados en distintas partes del mundo, pero sobre todo de América Latina y el Mediterráneo (Scheper-Hughes, 1997, pág. 173). Empero, justamente en razón de la cantidad de lugares donde existen fenómenos similares –hecho que se suma a la variedad de nombres y etiologías que lo caracterizan–, la comprensión de las distintas manifestaciones del “espanto” como una sola y misma enfermedad no sólo carece de sentido, sino que rendir una versión que además sintetice todas las técnicas curativas con que se le combate resulta imposible (Greifeld, 2004). Por ello, optamos por entender el espanto (y a otras enfermedades asociadas) como *síndromes culturalmente*

específicos: “enfermedades que no pueden ser comprendidas desligadas de su contexto cultural o subcultural, por lo cual su etiología condensa y simboliza campos de significación y normas de comportamiento centrales de la sociedad” (*ibid*, pág. 362).

Diferimos de interpretaciones que descreen de la posibilidad de que una sociedad “otra” sea capaz de explicarse a sí misma. Consideramos que para entender este tipo de enfermedades es necesario reconocer que hacen parte de amplio conjunto de representaciones sistematizadas que incluyen sus propias teorías y experiencias acerca de la constitución del ser humano y de la forma en que este se relaciona con el entorno, la sociedad y el cosmos (López Austin, 2008 [1980], pág. 9). La indagación por la manifestación del espanto en el territorio de los pastos permite acercarnos a la forma en que la experiencia personal –sus cuerpos, sus emociones y su agencia– se anuda con la historia, el territorio y el colectivo. El punto de partida para esta exploración será la entidad conocida como “alma”, a la que sus habitantes se refieren cuando explican el fenómeno del *espanto*. La indagación sobre este principio resulta fundamental, pues “[a] pesar de las informaciones constantes sobre la creencia de la pérdida de alma como enfermedad en cualquier monografía de estudios andinos, poco conocemos sobre esas «almas» que se pierden” (Fernández Juárez, 2004, pág. 279). En efecto, a lo largo de los Andes existen toda suerte de entidades capaces de usurpar el *ánimo*. En los páramos ecuatorianos, al igual que en las punas peruanas, bolivianas y argentinas, espíritus encarnados en cerros, páramos y hasta en la propia tierra tienen la capacidad de “agarrar” el alma de las personas, mientras que los entornos acuosos son asociados con los muertos, igualmente propiciadores del *susto* y la pérdida del alma (Bugallo & Vilca, 2011; Hess, 1994; Balladelli, 1990; Bernand, 1986). Al ser “cogidos”, “agarrados”, “botados” o “devorados” por dichas entidades, los seres humanos son vaciados de un principio vital que los mantiene con vida y salud, y es responsable de su vitalidad, animación, conciencia, coraje y capacidades sensoriales (Gose, 2004; Cavalcanti-Schiel, 2014).

Los pastos definen el espanto como la pérdida del “alma”, producto de un “susto”, generalmente motivado por contacto con el mundo de la naturaleza y los antepasados. Al ocurrir esto, las víctimas de este “mal” son dominadas por estados de languidez, debilidad y tristeza, manifestados en la falta de voluntad o capacidad para realizar

actividades fundamentales para fortalecer y reconstituir el cuerpo, ya que la enfermedad les impide dormir o comer adecuadamente, tornándolos así en seres improductivos. Además de aliviar sus síntomas más evidentes (malestares estomacales, fiebre o el escalofrío), la curación de este mal busca reestablecer algo que resulta imprescindible, pues es dicha “alma” la que otorga vida y voluntad al cuerpo, dirige sus acciones, al tiempo que confiere intención y energía para realizarlas. Ya que su síntoma fundamental es el desaliento o la debilidad, este *algo* que roba el espanto tiende a recibir el nombre de “alma”; porque “si el alma siendo *ánima*, lo que anima el cuerpo, no se queda en el cuerpo, lo más lógico es que el cuerpo esté desanimado, con desgano” (Rivera Morato, 2010, pág. 53). Sin embargo, en la práctica –a la hora de diagnosticar o curar esta enfermedad– no se invoca entidad alguna denominada “alma”, ni se buscan “espíritus” humanos en las quebradas. Es más, ni siquiera se menciona que estos se disocian del cuerpo, solo se dice que el enfermo se quedó, y por ende hay que llamarlo, siempre a través de su nombre. De ahí que nos interese tanto abordar la especificidad de este principio que desaparece con el espanto, y que se manifiesta en el discurso justamente cuando se ausenta del cuerpo, dejándolo vivo, pero vacío.

De lo anterior se desprende que la idea de “alma” que nos atañe corresponde a una noción de persona que excede la idea legitimada por Occidente –de origen medieval e ideada por Santo Tomás de Aquino– que la concibe como la unión *indisociable* entre un alma y un cuerpo (Mauss, 1976), que integran un individuo racional cuya sustancia es completa en cuanto a que no hace parte de nada más, que subsiste por sí mismo en la medida que existe en sí y no en otro, y se distingue de otros, pues su existencia es independiente a la de todo lo demás (Santos-Granero, 2012, pág. 181). Ya Lévy-Bruhl (2003 [1927], pág. 201) advertía la frecuencia con que, a falta de comprensión, o quizás mejores palabras, los investigadores que se encuentran con explicaciones “otras” acerca de las realidades que animan a los seres o a los objetos (y que a menudo escapan a la representación conceptual), tienden a identificarlas con nociones análogas pertenecientes a su propia cultura.⁹ Siendo así, nos dedicaremos a comprender la

⁹ Sobre todo porque muchos de los informes a los que acude Lévy-Bruhl en busca de ejemplos y argumentos a favor de un principio de identidad completa y fundamental entre los seres humanos y las cosas –el llamado *principio de participación*– fueron escritos por misioneros, quienes en virtud de su propósito evangélico se interesaron por comprender los conceptos nativos

especificidad de esta “alma”,¹⁰ que puede abandonar el cuerpo pero que aun así le es indispensable, pues su pérdida resulta en la ausencia de ciertas propiedades fundamentales para la preservación de la vida, y que por tanto puede ser introducida o forjada en el mismo.

Ahondar en las lógicas que subyacen a estos fenómenos nos permitirá acceder a las ideas que giran en torno a las cualidades valoradas como ideales o indispensables para la existencia física, moral y social de los indígenas pastos. Por lo anterior, continuaremos indagando acerca de las situaciones y entidades que suscitan la ausencia del “alma” y que compartir un mismo origen con el espanto: lo *sólido*, lo *bravo*, lo *pesado*, el *monte*.

Malos aires

El *monte* es una noción difícil de definir, pues su principio consiste precisamente en ser inaccesible. Crece donde siempre ha crecido, está donde tiene que estar, y la mejor forma de describirlo es como un lugar en que la vegetación se extiende sin control o proporción. Se trata por tanto, de un territorio anterior a cualquier tipo de intervención humana. La abundancia de vegetación que lo caracteriza (y por lo tanto su fertilidad), se debe a la afluencia de agua con la que se le identifica, pues allí nacen quebradas, ríos, *ciénegas*,¹¹ *chorreras*, ojos de agua, grandes lagunas y otras *cochas*. El monte y los cuerpos de agua están asociados, pues él los posibilita y ellos lo alimentan. Es más, lo colman: se habla de cerros rebosantes de agua en su interior cuya furia puede inundar las casas que se asientan en sus faldas, o llenar los campos de granizo morado. Dicha afluencia de agua posibilitó la construcción de aljibes, de los que se abasteció la gente de Pastás-Aldana una vez se acabaron las quebradas y los ojos de agua que manaban en las veredas.

(melanesios, sobre todo) de su “animismo” basándose en prejuicios *sustantivistas* acerca de la identidad de los seres humanos propios de la concepción occidental.

¹⁰ Que esporádicamente es llamada “espíritu” en el sur de Nariño.

¹¹ Zonas pantanosas donde se camina como pisando esponjas. En ellas reina (o reinaba, pues ya no son iguales que antes) la *tótor*a, un junco que solían recoger las mujeres para hacer esteras.



Foto 3. Casita de adobe. Pastás-Aldana, 2012.

Con el paso del tiempo, el monte ha tendido a desaparecer. En Aldana dicen que “cortaron la rama del agua”: las papas y los tractores secaron la tierra, ahogaron las *ciénegas* con pasto, y nadie volvió al monte a recoger palos de *chilca*, *colla*, *pumamaque* ni *pundé* para prender el fogón. Fue entonces cuando la gente acudió a las *zanjas*¹² para sembrar la leña, por lo que hoy los pinos y *ocalitos* (eucaliptos) son los únicos árboles cultivados en medio de una vegetación que crece libre, como si estuviera en el *monte*. Debido a su altura y profundidad, así como a la frondosidad de ramas que las componen, las zanjás son muros idóneos para delimitar y cercar hogares y propiedades, así como para bordear los caminos, constituyéndose así en un mecanismo ordenador de la tierra, que marca la presencia de los pastos en sus terrenos y permite rastrear la historia de su territorio (Rappaport, 1988). Aún más, las zanjás son las fronteras que median entre lo silvestre y lo cultivado, pues son los mismos espacios en los que el monte resiste a ser

¹² “Las zanjás son una especie de surco, un poco más ancho y mucho más profundo; son un hueco en la tierra, por lo que son húmedas y frías. Algunas de ellas tienen pequeñas corrientes de agua; están llenas de plantas silvestres (moras, *tausos* o curubas, *marco*, frutos de *la vieja*...), árboles y raíces; por lo que se puede decir que son lugares por excelencia muy fértiles [...]. Son oscuras, como los huecos, y tenebrosas; aunque sea de día, difícilmente se aclaran.” (Martínez Quijano, 2014, pág. 56).

tumbado o secado definitivamente (Martínez Quijano, 2014, pág. 58). Por ello es que el monte resiste en las zanjas, aunque zanjando se acabe con él.

A pesar de que algunas *partes malas* son transitadas a diario, ellas también resultan especialmente peligrosas. Entre las ramas de los árboles existen seres y fuerzas capaces de enfermar a quien entra en contacto con él, entrometiéndose sobre todo con su espíritu, pero también con su razón y su corazón. Prueba de ello son las muchas historias acerca de encuentros sobrenaturales propiciados por la oscuridad de las zanjas y la monstruosidad que adquieren sus formas en las noches. A través de estas apariciones, el monte *entunda* (ver Galindo Orrego, 2012): hace que las personas pierdan el sentido, *les hace olvidar*, las *enamora*, las traga... En el sur Nariño, estar enamorado se percibe como una situación negativa y potencialmente trágica. Cuando las madres se enteran que sus hijas tienen “amigos”, les aconsejan: “vea mijita, no se vaya a enamorar...” y les advierten acerca de las fatales consecuencias de “perder la cabeza por un hombre”, como quedar embarazadas y luego ser abandonadas.¹³ Sin embargo, dichas entidades se presentan sobre todo a los hombres, en la forma de visiones que seducen a sus víctimas para extraviarlas e incluso desaparecerlas por completo. Para ello se valen de ilusiones: adquieren un aspecto familiar o seductor, se disfrazan de novias, esposas, amantes, *guaguas* (niñas o niños) u otros seres queridos. Una vez mordido el anzuelo, la *tunda* obliga al desafortunado a deambular por el monte sin dar razón de sí. Por ello se la describe como “una visión que lo pierde a uno y le deja el espíritu en otra parte; es como si uno quedara tonto de repente, sin saber dónde está” (Manuel Erita, en Galindo Orrego, 2012, pág. 28).

La *viuda entunda* a los hombres casados, enamorados o borrachos, entre otros caminantes nocturnos, pero también a las mujeres que tienen malos pensamientos. Con este fin, se disfraza de una atractiva mujer que se deja perseguir hasta los más oscuros rincones del monte, haciéndoles pensar que no lo son. Una vez perdidos en la espesura, ella se descubre como un esperpento esquelético vestido de negro, que llora la ausencia de su finado esposo y entierra vivos a los ajenos... si es que no los ahoga en las

¹³ En Pindilig (Ecuador), Carmen Bernand encuentra remedios para los “ardores amorosos” (como si en efecto fueran un *mal*): “de repente, alguna se enamora, entonces ya buscan poleo, ruda, y con ajos y sal se coge y se sopla en el pupito” (1986, pág. 41).

quebradas o los cuelga de los árboles. Quienes se salvan, reaparecen sin tener idea de cómo llegaron al lugar donde recuperaron la conciencia, completamente deshechos. La *viuda* también engulle el corazón de sus *entundados*, haciéndoles vomitar sangre y causándoles la muerte (*ibid*, pág. 67).

Esta *tentación* es similar a la *vieja* o *vieja del monte*. Quienes la han visto la describen como una anciana de piel maltratada, que viste únicamente una *follera*,¹⁴ si acaso un pañolón, que deja al desnudo sus pechos largos y arrugados, los cuales arrastra por el suelo o carga en su espalda, aventándolos por encima de sus hombros. Además de recorrer los caminos abandonados, de engañar con falsas apariencias y de extraviar a sus víctimas (como hace la viuda), la *vieja del monte* se adueña de las casas –en ocasiones escondiéndose en el soberado¹⁵ –con el fin de *llevarse* a los niños, engullirlos, devorar su corazón.

“La Viuda, del mismo modo que La Vieja, hace que sus víctimas pierdan el corazón, el ánimo, la razón, y lleva a la pérdida de sangre. Hacen pues que sus *entundados* se vuelvan anémicos, que para el caso de Aldana no sólo tiene que ver con la pérdida de sangre y la falta energía que ello trae consigo, sino que además es la falta de ganas de vivir, de estar, de hacer, es *estar sin poder*, ni siquiera trabajar.” (Martínez Quijano, 2014, pág. 26).

Los *duendes* y las *duendas* son algo distintos, aunque también *entundan*. Se trata de pequeños seres rubios y de ojos claros que visten enormes sombreros y habitan cerca de las quebradas o las chorreras. Su música atrae a los niños y su baile seduce a las *señoritas*, pero también a los jóvenes solteros. Los duendes enamoran a sus víctimas para llevarlas a parajes similares al infierno. En caso de ser librados de su encanto, los *enduendados* regresan enloquecidos a sus hogares, incapaces de dar cuenta de sus extrañas acciones, pues los duendes toman control de ellos: los celan y les hacen maldades; aunque también pueden ayudarles a completar las tareas del campo con una diligencia imposible, pero en desorden o estropeándolo todo. Hay duendes que son traviosos y pierden las cosas, rasgan la ropa de quienes viven en casa, les cortan el pelo o botan suciedades en la comida. Unos son “trabajadores” y obligan al *enduendado* a

¹⁴ Falda larga de pliegues típicamente usada por *las mayores de antes*.

¹⁵ Despensa ubicada en el techo de las casas a la que se accede con una escalera.

trabajar sin cesar, mientras que otros le hacen dormir (Arango Villalón, 2011, págs. 18-20).

Así como poseen moradas, las *tundas* del sur de Nariño también tienen horarios, pues el tiempo también puede ser *pesado*: las seis de la mañana, las doce del día y las seis de la tarde se conocen por ser *malas horas* u *horas malas*, en las que salen los *espíritos de la otra vida* (o *maloras*) a pasear por las veredas en sus *carros de la muerte*, que “son los mismos de la procesión del Santo Sepulcro de Nuestro Señor, pero no de Dios, sino del diablo” (Marcos Reina, vereda Chitaíra, Pastás-Aldana). *Maloras* son también las ánimas del purgatorio, que deambulan por los caminos sin ser vistas. Sólo los perros dan razón de ellas y les ladran porque son *sentidores*; por eso, al escuchar ladridos sin motivo aparente, se teme que algún vecino haya fallecido y que su ánima esté recogiendo sus pasos. El “ánima” es distinta del “alma” que el espanto extravía, no obstante, pues se trata más bien de una forma corporal que con la muerte puede desprenderse del cuerpo y adquirir una especie de vida propia (Gose, 2004, pág. 155), mientras que el “alma” es el aliento, no necesariamente la vida, pero sí la vitalidad de una persona. De otro lado, los *duendes*, *la viuda*, *la vieja* y otros encantos son también conocidos como *maloras*, al igual que *cucos* o *tentaciones*: entidades de la naturaleza potencialmente dañinas. Y es justo en las *malas horas* cuando se les encuentra con más facilidad; estos son los momentos del día en que las personas son más susceptibles a un mal más frecuente que el espanto: el *mal aire*.

El *mal aire* ocurre sobre todo en las tardes, cuando el frío permite respirar las minúsculas gotas de agua que se tejen en la neblina. Aunque está presente por doquier en el *monte* (hay quienes dicen que cuelga de las ramas), existen unas llamadas *partes malas* donde es más probable contraerlo: la mata de uvilla que crece en medio de las papas, los alrededores del *bordo* más alto de ese camino cerrado por matorrales, o el aljibe que fue abandonado cuando el acueducto llegó a la vereda. También *pega* donde han ocurrido muertes (sobre todo si han sido trágicas o sangrientas), o donde existen entierros, como en los cementerios o los lugares con guacas. A diferencia de la *malora* (que “inunda el pensamiento”), el *mal aire* consiste en un azote de viento que cuando *pega* o *se pega*, penetra en el cuerpo y lo enfría; esto genera un adormecimiento u hormigueo en la mitad del cuerpo, o sólo en algunas partes: entre el corazón y los brazos, por ejemplo.

Igualmente, ocasiona dolor de cabeza (una especie de picor), tuerce la cara y enrojece los ojos, sin contar los dolores de estómago que también lo caracterizan. No obstante, su síntoma fundamental es una nefasta pesadez: sensaciones de sueño, cansancio, e indisposición general hacen del mal aire “una cosa que lo pone a busté a dormir... perezoso” (Manuel Erira, en Arango Villalón, 2011, pág. 20)

Es común que otras manifestaciones de la naturaleza como las *maloras*, las *tentaciones* o los *cucos* reciban también el nombre de *mal aire*. Incluso algunas aves nocturnas, como el *cuscungo*, caben en esta categoría:

- *Es un animal. Eso es para ver muerto... saben decir, pues, pero no sé qué será. Y entonces se ha dado en espantar ese... entonces cuando sale para afuera, ahí le pega, también. Como mal aire.*
- *¿Ese también es mal aire?*
- *Sí ese también es... como una malora, dicen que es eso.*
- *¿Malora?*
- *Sí, como malora.*
- *¿Y qué es la malora doña Blanca?*
- *La malora, pues... cómo le digo... Que le pega, también. Que no se deja ver, pues, como invisible.*

(Conversación con Blanca Casanova, vereda Güespud, Pastás-Aldana, 2010)

Entre los pastos, “[e]l mal aire, es por excelencia el mal del Monte, y es común que se nombre al resto de los males como mal aire, aunque en explicaciones más detalladas se encuentren las diferencias. [...] Como si el mal aire las contuviera a todas, y al mismo tiempo hubiera otra enfermedad más específica que se llama mal aire.” (Rivera Morato, 2010, pág. 39). Aunque no todas las *maloras* son consideradas *mal aire*, las manifestaciones de este último parecen resumir o expresar, de manera elemental, los efectos del monte cuando este *entunda*, *espanta* o golpea con vientos fríos. Por ejemplo, el *espanto* hace que el “alma” se pierda en los lugares *pesados* o *llenos de monte*, mientras que las *tundas* extravían a las personas para adueñarse también de su “alma”, su “cabeza” o su “corazón”. Y aunque algunas de estas experiencias pueden ser temporales (como los paseos por el monte guiados por las *tundas*) o permanentes (si el *duende* o el *espanto* no son curados), todas implican o resultan en la pérdida de la voluntad, junto con el desvanecimiento de ciertas condiciones físicas y anímicas,

fundamentales para la vida. Dichas pérdidas devienen en los estados característicos de la enfermedad por *mal aire*: desgano y cansancio crónico, junto con otros síntomas similares que se resumen en la expresión “estar sin poder”. De ahí que, por lo general, tener sueño estando despierto genere sospecha y algo de preocupación, pues indica la presencia de alguna de estas afecciones, significativamente peligrosas en razón de su misterioso poder debilitador (Arango Villalón, 2011, pág. 47); sobre todo si se tiene en cuenta que una condición básica para la vida en las áreas rurales del sur de Nariño es la cualidad de ser un arduo e incansable trabajador o trabajadora.

En otros lugares del suroccidente colombiano, el *mal aire* es una enfermedad bien conocida que tiende ser equiparada con el espanto. Para los sibundoyes es difícil distinguir entre uno y otro fenómeno, pues “mal aire” es un término comprensivo que incluye la noción de “espanto” (Seijas, 1969). Entre los territorios yanaconas y coconucos del Macizo Colombiano, el llamado *mal viento* “priva al individuo de su espíritu personal, hecho que le causa un «frío» o «hielo» cuya consecuencia es una flojera general acompañada de vómito y diarrea”. Debido a sus síntomas, etiología y curación, es clasificada como parte del síndrome del “susto” (Faust, 2004, pág. 353). Mientras que según Nates Cruz (2002, págs. 53-93) se trata de dos males con idéntica sintomatología (“enfriamiento del cuerpo”, “pérdida del espíritu”), pero con causas distintas que, sin embargo, constituyen las manifestaciones más patentes de los *pantasmas* (también conocidos como *cocos*, *espíritus* o *tentaciones*): seres espirituales y divinidades de naturaleza dual, que cuidan y curan tanto como enferman, y que además velan por el adecuado comportamiento de los seres humanos.

Lo que quedó enterrado

En el territorio de los pastos, la pérdida del “alma” y los “malos aires” son fenómenos ligados a la acción de la naturaleza, pero también a la de los antepasados, que la representan y que a su vez resguardan. Por ejemplo, los niños que juegan en los potreros donde se han encontrado *guacas* o entierros pueden ser *espantados*. Pero los ancestros prehispánicos no son los únicos que enferman, las tumbas de los padres y los abuelos también tienen esta fuerza abrumadora. Por eso se acostumbra a entregar una ramita de ruda a los niños para protegerlos del *mal aire* cuando asisten a los entierros;

los adultos, por su parte, fuman copiosas bocanadas de cigarrillo antes de entrar a sus casas para limpiar lo que pudo haber *pegado* después de visitar el cementerio, comúnmente llamado “panteón”. Pero más allá del misterio que rodea a la muerte y a los muertos, su poder parece radicar en el hecho de estar *enterrados*.¹⁶

En Males-Córdoba y Pastás-Aldana la gente habla fundamentalmente lo que pasa o está pasando en el presente (o en un futuro muy próximo) y a lo que ocurrió en otras épocas o cómo era la vida en el pasado, “tiempo de los mayores” o de los “mayores de antes”. Es muy raro que hablen del futuro o hagan planes a largo plazo, pues este tiempo tiende a ser impredecible o inescrutable, y la más de las veces ajeno a su voluntad, “sólo Dios sabe” (Arango Villalón, 2011, págs. 29-31). Las decisiones se toman muy cerca del momento de la acción y sólo entonces se sabe si se pueden o no hacer las cosas; pero esto no significa que no deseen ni esperen cosas de la vida y del futuro.

Además de estos dos tiempos existe otro pasado (“*adelante*”) habitando (pues connota una configuración especial distintiva) por “los de *adelante*”, “gente de más antes” o “de antigua”. Y aunque los “mayores de antes” como “los de *adelante*” están enterrados y hacen parte del pasado, pertenecen a generaciones distintas, siendo la de estos últimos anterior a la conquista de América: al enterarse de la invasión europea, y creyendo que podrían salvarse, “la gente de antigua” decidió enterrarse con su chicha para refrescarse y su *moroch*¹⁷ para comer, aguardando que los españoles abandonaran su territorio para poder salir de su escondite. La espera terminó asfixiándolos y con su entierro pasaron a habitar otro mundo, el “mundo de abajo”. Lo único que quedó de ellos fueron sus huesos, sus ollas de barro y sus bancos, fabricados con un hueco en cada costado, donde cabían sus colas, pues cuentan que eran como *monos*.¹⁸ A estos entierros se les conoce como *infiel*, y en ellos también se encuentra guardado el oro y la plata de estos *antiguos*, así como los *encantos* que conjuraron para cuidarlos: toros, serpientes, perros,

¹⁶ En esto coincidimos con la tesis en desarrollo de Luis Alberto Suárez Guava (2013), según la cual existe una fuerza en la riqueza enterrada, capaz de mostrarse eventualmente, mover la tierra (generando avalanchas y volcanes) y conceder buena o mala suerte.

¹⁷ Maíz blanco o colada elaborada con el mismo, altamente energética. Ver *Capítulo 2*.

¹⁸ Esta descripción alude probablemente a los machines, motivo recurrente en los petroglifos y piezas cerámicas halladas en territorio pasto, uno de los esquemas de identificación más importantes para este pueblo en la actualidad (Granados Uribe, 2014, pág. 86).

curas, viejas con enormes *follados*, pero también candela y truenos que atacan a los codiciosos que se atreven a buscarlas, enterrándolos en el mismo lugar que sus ansiados tesoros (Reina, 2010, pág. 33). Algunos *infieles* están enterrados en los cerros, y quien quiera que se acerque a ellos corre el riesgo de desatar enormes tempestades de granizo e inundaciones. Otros existen en forma de pailas de oro que dan vueltas sobre lagunas y *ciénegas*, capaces de sumergir en sus heladas profundidades a quien las quiera para sí, halándolos con la misma sogá que lanzan para cogerlas. Lo que no entienden estos desventurados gUAQUEROS es que las *GUACAS* sólo se brindan a quienes ellas elijan, o a aquellos que sigan ciertas prescripciones: “se cogen” en partidas de tres (hombres, preferiblemente), cuyos participantes deben caracterizarse por no ser cobardes pero tampoco –ni mucho menos– ambiciosos.

Tras la conquista, algunos individuos que reemplazaron a los “antiguos” continuaron enterrando sus tesoros –ahora monedas de plata– en grandes cajones de cuero. Estas *GUACAS* (a secas) son vigiladas por encantos similares a los de los *infieles* y llevan consigo una maldición similar, ya que de ellas emana el *solimán*: un vaho, otro *mal aire*, que enferma igual o peor que los demás.

También conocido como *mal de guaca*, el *solimán* “seca”, “negrea”, “tulle” y enferma irreparablemente, pues lleva consigo la marca de la muerte:

“El *mal de guaca*, como el *mal de ánima*, envuelve a las personas y las mata; los afectados pueden salvarse con rezos, cigarrillo y ruda. Un señor al que se le metió el *solimán* por el recto, nos comenta Jaime, se murió: la gente se enferma, se consume, queda «muerto-en-vivo». El *mal de ánima* es como llevar encima un muerto, el espíritu lo envuelve y lo va acabando a uno.” (Galindo Orrego, 2012, págs. 16-17).

En los Andes ecuatorianos, el *mal de guaca* es conocido como *antimonio* (Bernand, 1986, pág. 139). Propio de la alquimia y relacionado con el azogue o mercurio utilizado en la explotación minera, el antimonio consiste en vapores o emanaciones producidas por la tierra, los cerros y los páramos, pero más propiamente por los sitios donde es

posible hallar tesoros de los “gentiles”¹⁹ (antepasados prehispánicos), con quienes los “renacientes” (que recuperan y reivindican lo indígena en ellos) sostienen “una deuda”:

“La leyenda cuenta que esos gentiles se enterraron con su oro para huir de los españoles, pensando resucitar al tercer día. Pero como eran ingenuos y «tiernos» quedaron para siempre dentro de la tierra y las nuevas generaciones «ya vinieron a domesticarse y a entreverarse». Este hombre moderno y doméstico ha sido castigado por partida doble: condenado a la pobreza (ya que no tiene el oro) y a la enfermedad (ya que en vez de protegerlo, las huacas le envían enfermedades)” (ibid, pág. 160).

En el sur de Nariño, “llevar un muerto encima” es cargar con el peso de *los de adelante*: la enfermedad es un golpe de los espíritus que rigen su territorio, de la fuerza de los ancestros que lo habitaron, vivos aunque hayan sido enterrados (*cf.* Suárez Guava, 2013). “Nosotros somos otros” o “somos la conquista”, dicen los de este tiempo, pues afirman que “perdieron la costumbre” y “se han hecho cobardes”. El cataclismo que ocurrió con motivo de la conquista y que condujo al entierro de los antiguos (que devinieron huacas), significó la aparición de nuevos habitantes en los territorios fundados y habitados por ellos. “Somos indios revueltos”, dicen algunos indígenas pastos (Palacios Palacios, 2013).

En comunidades andinas de habla quechua y aymara de los Andes australes existe una idea similar acerca de la gente anterior e este tiempo, condensada en el concepto de *chullpas*: “gentiles” o “antiguos”, al tiempo que los vestigios arqueológicos en forma de torres funerarias que ellos construyeron y en los que reposa su memoria. Hoy en día son descritos como seres de tamaño reducido, pertenecientes a un tiempo oscuro o de oscuridad salvaje, por lo que su cultura es rudimentaria, poseedores de poderes mágicos y extintos a causa de la génesis (y a veces del castigo) del sol, el Inca, Dios o Jesucristo (Gil García, 2014; Cereceda, 1990). Debido a su característica cultura –salvaje, muy asociada con la naturaleza, pero aun así cultura, pues tenían agricultura, pastoreo, alfarería– constituyen identidades distintas a las de los actuales habitantes de estos territorios. Como vimos, la existencia de unos antepasados “otros” que habitan un espacio-tiempo anterior está presente entre los pastos, así como otros pueblos de los

¹⁹ Y en algunas versiones también por la tierra, los cerros y los cementerios.

Andes septentrionales. Sin embargo, la forma en que se concibe la alteridad de los *chullpas* es distinta a la de los *infielos* o *antiguos* de los pastos, pues mientras que los *chullpas* poseen una cultura y una vida social totalmente opuesta y reprobable con respecto a la de los contemporáneos (su comida es cruda y desabrida, se rehúsan a compartir, aún entre ellos mismos), los pastos encuentran en sus *infielos* no sólo un reservorio de identidad (“indianidad”) –a pesar de que muchas personas resaltan como diferencia crucial y negativa el hecho de que no fueran bautizados– sino también de agencia, como veremos en el segundo capítulo de esta tesis.

Vale la pena anotar que es muy difícil elaborar un concepto sintético de los *chullpas* de los Andes del sur o de los *infielos* y las *guacas* de los pastos, pues las ideas que giran en torno suyo son heterogéneas. Por ejemplo, en algunos relatos se nombra a los *infielos* como necesariamente prehispánicos, mientras que en otros relatos constituyen los entierros de tesoros posteriores a este momento de quiebre histórico. A esto se suma que dichas formas de existencia en ocasiones son fácilmente confundidas con otras entidades de la naturaleza –al punto que parecen intercambiables– (Martínez, 1983), debido en parte a que la evangelización ha echado bastante mano de los principios de la vida y de lo sagrado en los Andes (Estenssoro Fuchs, 2003; Howard-Malverde, 1984; Taylor, 1980): por ejemplo, en Pastás-Aldana y Males-Córdoba suele usarse el término *cuco* para referirse al mal aire, o al viento que lo ocasiona (Rivera Morato, 2010, pág. 13), pero también al diablo y a todo lo que a él concierne (Ortiz Hernández, 2011). Es por eso que aquí no nos proponemos reducir o limitar la definición de dichas entidades, sino más bien seguirlas como manifestaciones de del pasado y de lo enterrado como pistas para la comprensión de la relación que una cierta noción del tiempo y el espacio sostiene con el cuerpo y la enfermedad.

Para los pastos, los lugares y los seres que evocan tiempos prehispánicos o no cultivados –como las *guacas*, los cementerios, el monte, los ríos, las lagunas– son fuentes de enfermedad porque están *encantados*, o son sitios de *encanto*. El *encantamiento* es una de las principales consecuencias de la conquista del territorio: la llegada de los españoles no sólo enterró a los antiguos y a sus tesoros, sino que “le dio la vuelta” al territorio, enterrando lo que estaba afuera y arriba, y sacando hacia afuera lo que estaba adentro y abajo (Mamián Guzmán, 2004). Así fue como aparecieron los

cerros y nacieron las lagunas, hoy considerados sagrados, pues están conectados con el antiguo orden del mundo, previo a la conquista. Precisamente estos espacios tienen el potencial de *encantar* a sus actuales habitantes, “llevándoselos” o apropiándose de su “espíritu”: al enamorar o *entundar*, la *malora* del sur de Nariño somete a sus víctimas a un estado “en que el cuerpo y el alma (no necesariamente juntos y al tiempo) quedan atrapados en un espacio determinado, casi siempre mítico, mágico o del dominio de los espíritus” (Delgado Moyano, 2015, págs. 37, nota 13).

Las enfermedades propias del territorio de los pastos tienen, sin lugar a dudas, un innegable origen colonial, el cual va más allá de la influencia que pudieron tener o no las teorías médicas occidentales (especialmente la teoría humoral) en las concepciones originarias del Nuevo Mundo (ver la discusión que López Austin, 2008 [1980] sostiene con Foster, 1962). Los *males del monte* hacen parte de una cosmología –o matriz general de inteligibilidad del mundo (Viveiros de Castro, 1996)– que integra la dominación colonial a su relato mítico (expresión privilegiada de la aprehensión del tiempo), del mismo modo que esta forzosamente incluyó a los habitantes originarios del continente a su propio “mito” –la historia, lineal, unidireccional y progresiva–, asignándoles arbitrariamente la identidad de “indios”, la cual hoy en día reedifican y reivindican.

A lo largo de los Andes, la sucesión de eras históricas de la que hemos hablado, junto con la reivindicación ideológica del pasado, se resumen en *pachacuti* (Flores Galindo, 1968): noción ordenadora del tiempo y el espacio, que enterró a los ancestros prehispánicos, al igual que al principio favorecedor de la existencia encarnado en las guacas o huacas: lugares, fenómenos de la naturaleza, elementos del paisaje, objetos y restos humanos tutelares de comunidades y favorecedores de la reproducción de las condiciones básicas para la vida (Allen, 2014). *Pachacuti* viene de *pacha*, que quiere decir tierra o mundo, y es un concepto tanto espacial como temporal; *cuti*, por otra parte, significa vuelta o regreso. De ahí que el término se traduzca como “inversión del mundo” y a veces como “retorno” (a veces al tiempo de los antiguos y otras veces a los ritos dedicados a las guacas). Este concepto está fértilmente diseminado en el pensamiento andino y tiene un enorme poder político: está presente tanto en el nombre del inca (Pachacutec) que construyó el carácter imperial del Tawantisuyu, como en el pensamiento que inspiró distintas insurrecciones de carácter milenarista, desde el *Taki*

Onqoy (o *Taqui Ongo*), revuelta nativista ocurrida en el Virreinato del Perú entre 1564 y 1572), hasta el movimiento guerrillero Sendero Luminoso. En el contexto del *pachacuti*, la enfermedad aparece como parte del regreso o “vuelta” de los ancestros –quizás una forma de recordar su existencia a los vivos–, como ocurría durante el siglo XVI en el *Taki Onqoy*: “enfermedad del baile” o “enfermedad del canto”, evento en el cual las guacas regresaban dramáticamente para vengar su abandono, reclamando los ritos y libaciones de chicha y ofrendas de maíz con que antiguamente se les honraba, amenazando con la enfermedad y la muerte a quienes sirvieran a los españoles, usaran sus costumbres, vistieran sus ropas, consumieran sus alimentos o practicaran su religión (Molina, 1989 [1547]; Wachtel, 1997 [1992]; Molinié-Fioravanti, 1991; Fernández Juárez, 1998).

Según Carmen Bernand (1986), el hecho de que los males vinculados a las entidades telúricas sean descritos como golpes o azotes (pues “pegan” o “se pegan”) recuerda la relación que Guamán Poma de Ayala establecía entre las enfermedades y el sufijo quechua *macasca*: “que ocupa una posición similar a *uncuy* (enfermedad) y su significado es “golpeado”, “castigado”, y *pachamacasca* puede traducirse por “el castigo de la tierra” (o “castigado por la tierra” [...]). Una idea similar está expresada por *uacamacasca*” (pág. 192), que traduciría “azote de *guaca*”. Para los pastos, como hemos visto, los *malos aires* también “pegan” o “golpean”, y su castigo parecer ser la consecuencia de la incompatibilidad entre las cualidades (físicas, emocionales y morales) de los habitantes de estos territorios con respecto a su historia y al carácter de la tierra, que se extraña de quienes le son ajenos.

Cuando la tierra *desconoce*

Aunque nadie está exento de ser golpeado por los *malos aires*, algunas personas enferman más que otras. Entre ellas se cuentan los niños y algunos adultos mayores, así como ciertos individuos que poseen cualidades particulares que los hacen susceptibles a los males del *monte*, al punto que existe una categoría para nombrarlos. Estas personas son de *sangre liviana* y se les reconoce por ser risueñas, “saludadoras” y afables; pero también asustadizas, en ocasiones nerviosas y consecuentemente propensas a la enfermedad. Su contraparte son las personas de *sangre pesada*: serios y reservados, más no necesariamente hostiles, ni malintencionados (Reina, 2010; Rivera Morato,

2010). Algunos de ellos nacieron en veredas asociadas al monte, y se les reconoce por ser más fuertes, y por ende mejores trabajadores (Clavijo Salas, 2012, pág. 64). Son poco proclives a los males del monte, al punto que pueden tocar vasijas de *infiel* sin ser afectados por su fuerza, algo poco recomendable para los de *sangre liviana*. Como si fuera poco, su *mirada pesada* tiene la capacidad de *ojear* a las personas de *sangre liviana*. Los *ojeadores* afectan a otros sin querer o sin saberlo, aunque a veces lo hacen al fijar en alguien una mirada de curiosidad o extrañeza: “se le quedan viendo”.

El *ojeado* o *mal de ojo* es como el *mal aire*: quienes son sorprendidos por la fuerza de aquellas miradas sienten una pesada somnolencia o cansancio, les duele o les *brama* el estómago; y al igual que otros males del monte, el *ojiado* puede acabar con la vida. Para evitarlo, se acostumbra *quebrar* al afectado: se toman sus hombros por la espalda, tratando de unir con fuerza los omoplatos, hasta que algo en su cuerpo suene como si se hubiera quebrado. En los casos menos drásticos, el afectado puede escupir tres veces sobre su propio pecho y dibujar una cruz con su saliva para sanarse a sí mismo. Muy similar al ojeado es el *pujo*, una especie de ahogo que ataca a los niños recién nacidos cuando ven o se dejan ver de una mujer embarazada.

“Y eso se escapan a quedarse. Y se les sale el ombligo. Y eso para que le quite tiene que irse a buscar la mujer que lo ha visto. Y con confianza decirle, vea regáleme una salivita pa’ ese niño, porque se me hizo pujón. Usted no más me lo vio. Entonces ella va y le da la saliva al niño. O si no, lo ponen en una cosa roja y que lo salve [o aúpe], para que le quite el pujo.” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Pastás-Aldana).

Los fogones también *ojean*: generan la misma pesadez y somnolencia que ocasiona el *mal aire* cuando *desconocen* a quienes se sientan a su alrededor, o cuando ellos intentan prenderlos (por lo general sin éxito). Cuando los cerros, las lagunas y los páramos *desconocen* a los extraños que intentan recorrerlos, se protegen cerrando sus caminos con niebla o arremetiendo contra ellos con lluvia y granizo. Las enfermedades, los *malos aires ojeadores*, funcionan bajo una lógica similar, más no necesariamente atacan a los forasteros, sino a quienes no logran familiarizarse con la tierra y el territorio que visitan. Por eso, para contrarrestar sus efectos, es necesario hacerse como el monte:

“Cuando alguien está en lugares desconocidos hay que tomar un poco de tierra y llevársela a la boca, para así ser como la gente que vive en ese lugar y la naturaleza lo reconozca. Eso lo aprendí desde pequeña. Cuando mi madre me llevaba a lugares extraños para mí, me decía que tomara un poco de tierra y me la comiera para que no me pegue el mal aire y no me enfermara.

«De lo contrario te enfermará y te dará el mal del cerro o el ojeado del cerro, que en últimas es el mismo mal aire. Este se encuentra en ciertas partes del cerro. Si en alguna ocasión se va a caminar por él, hay que ir por el camino que ya ha sido señalado por la gente que vive en el sector.

El cerro se nublará y caerá lluvia, transites por donde transites, pero hay ciertos lugares que no se debe recorrer, como los ojos de agua, las zanjas y los arbustos, ya que ahí se encuentra el mal aire» (Reina, 2010, pág. 55).

Si bien las cualidades *sólidas* o *pesadas* de estos espacios enferman y debilitan a las personas que los recorren, ellas también pueden serles comunicadas, infundidas e inculcadas, porque el monte no solo enferma, también es fuente de remedios. En el resguardo de Chiles se cuentan historias acerca del “jardín botánico de Juan Chiles” - cacique ancestral, importante defensor del territorio del pueblo de los pastos- que se esconde entre la niebla del páramo y, como pasa con las guacas, sólo acceden a él quienes han sido señalados para tal fin. El jardín posee una gran variedad de plantas dotadas de un enorme poder curativo, superior –según algunos –al de los más poderosos volcanes ecuatorianos, como el Cotopaxi o el Chimborazo. Pero como la curación está igualmente al alcance de los legos, algunas plantas de remedio también crecen en las zanjas, como ocurre el *tipo*, el *paico* y la *chilca*, que bordean los caminos veredales. No por nada se afirma que “los males del monte se curan con el mismo monte”. Por esta razón, las madres acostumbran recoger un poco de agua o de tierra del lugar donde se han quedado sus hijos para curarlos del *espanto*. Asimismo, las personas de *sangre liviana* se hacen más resistentes al monte comiendo o bebiendo un poco de él: tres tragos del agua de una quebrada o de algún río –más si es del río Guáitara, a la altura de la catedral de Nuestra Señora de las Lajas- son suficientes para que entren en su sintonía y enfermen menos, a pesar de que dicha condición los acompañará irremediabilmente durante todas sus vidas. Al hacerse un poco monte, incorporando sus cualidades, evitan que este los desconozca.



Foto 4. Volcán Cumbal, visto desde la vereda Chitaíra. Pastás-Aldana, 2013.

Como hemos dicho, la mayoría de estas enfermedades se tratan en casa, y en caso de gravedad se acude a parteras –o a quienes lograron aprender algo de su arte– y a médicos yerbateros. De cualquier modo, la curación suele requerir materiales asociados a alguno de los siguientes elementos: humo, aguardiente y matas del monte o de las zanjas (llamadas “brujerías”). Ellos corresponden a cada uno de los vehículos por medio de los cuales en monte enferma: el viento de la montaña, el agua que la recorre y las plantas que componen su espesura (Rivera Morato, 2010). En las cocinas del sur de Nariño es muy común encontrar botellas con aguardiente teñido con las plantas de remedio que en él se maceran. Tampoco faltan los cigarrillos *pielroja*, cuyo humo se sopla alrededor de quienes han contraído *mal aire*. Una mayor de Chiles recomienda sahumar a los niños en el fogón (“como asando cuyes”) para curarlos del *espanto*. El humo también era usado antiguamente para la “sacada de la *vieja*” o *jailina* (Osejo & Flores, 1992), evento por el que se expulsaba de las casas de tapia recién construidas la influencia negativa y potencialmente predadora del *monte*; esto se hacía balanceando a sus dueños sobre una hoguera y sahumando todas las esquinas de la construcción.

De otro lado, el aguardiente, junto con otros líquidos similares, resulta imprescindible para la curación: algunas personas friegan su cuerpo con él después de pasar por una *parte mala* o *pesada*, y las parteras lo soplan en caso de *mal aire*, o lo llevan en su boca mientras chupan las coyunturas de los *espantados*. Y aunque se reconozca que aguardientes artesanales como el *chancuco* y el chapil son los más eficaces medios para la curación, su ausencia no limita la sanación: la saliva, el agua de manantial, aljibe o acueducto, y hasta el agua bendita son también bastante útiles.

El tercer medio para la curación son las plantas: arrayán, *marco*, chilca negra, tarta negra, tarta blanca, *cueche*, romero y ruda... “Todo lo que tenga amargura, que tenga fuerza” (Manuel Erika, en Arango Villalón, 2011, pág. 42), porque lo amargo mata. Aquellas son conocidas como “plantas de espíritu” o “plantas de luz”, y además de ser amargas, se caracterizan por ser calientes, por lo que no sólo quitan el frío que los males introducen en el cuerpo, sino que también alejan las *maloras* y los *malos aires* (Galindo Orrego, 2012, págs. 57-66), razón por la cual deben ser usadas en las *malas horas* en que las *tentaciones* salen a deambular los caminos. Entre todos estos remedios, la ruda tiende a ser la más importante, sobre todo cuando hay sospechas de *mal aire*. Ella sólo

puede ser arrancada por sus dueños, no sin antes pedirle permiso a la mata, pues es *celosa* y se seca con facilidad. Con un puñado de ramas se santigua el cuerpo del enfermo en las noches –justo antes de irse a dormir– tras lo cual se lanza al fogón, únicamente cuando la familia haya abandonado la cocina, para evitar contagiarlos. Si ha sido *mal aire*, la ruda toteará, como los cuetes en las fiestas, y el mal saldrá volando por la chimenea, enredado en el humo que ella despide.

Gracias a su poderosa capacidad para enfermar, y dada la facilidad que tiene para crecer sin ser cultivado, el monte parece más que nada una maldición; sin embargo, hay quienes afirman, como si fuera cosa de no creer, que los espíritus que lo habitan en realidad cuidan a la gente (Rivera Morato, 2010, pág. 69). Ya nos hemos referido a la manera en que las *maloras* o *tundas* ejercen control sobre ciertos comportamientos reprobables, como los encuentros nocturnos entre amantes, la avaricia de los guaqueros, o la borrachera de los hombres; también hemos observado que la presencia de las guacas y los ancestros hacen de estos territorios espacios de *encanto*, reclamando la fuerza vital de sus actuales habitantes, al tiempo que ofrecen sus tesoros únicamente a ciertos individuos, quienes se acercan a ellos con nobleza en el corazón y casi sin intención. Igualmente, los espíritus de la naturaleza tienden ser más drásticos con las personas de *sangre liviana*, a quienes *desconocen* en la medida que no logran relacionarse fácilmente con la fuerza del monte. Siendo así, es posible que la raíz de la enfermedad no se encuentre en el *monte*, sino en una incompatibilidad entre la disposición (emocional y corporal) de las personas respecto al carácter de este territorio.

La pena

En otros lugares de los Andes, los males asociados a la pérdida del ánimo son producto del desequilibrio entre el carácter del territorio y el ideal social acerca de las cualidades psíquicas, emocionales y morales de los seres humanos. En Zumbagua (Ecuador), por ejemplo, “[l]os cerros son buenos, la gente tiene espíritus malos” (Hess, 1994, pág. 83, nota 27): son desordenados, intranquilos y cobardes. Por consiguiente, se afirma que “los espíritus de la montaña no atacan activamente a la gente, ni el contacto con ellos provoca necesariamente una enfermedad. Más bien «cogen» con preferencia a las personas «miedosas», a quienes tienen «falso carácter» y a los que llevan «mala vida»”

(*ibid*, pág. 60). En la orilla contraria a los enfermizos se encuentran las personas con “pensamiento y corazón buenos”, poseedoras de una gran fuerza interna que endurece el cuerpo. En Pesillo, otra localidad ecuatoriana, el mal viento ataca “cuando dicen el corazón es flojo, cuando son sencillos, más que todo” (Balladelli, 1990, pág. 107). Por ende, la vitalidad y la salud son cualidades que acompañan a quienes coinciden con una representación de persona “templada”, que lleva una vida moderada, ejerce autocontrol sobre los impulsos y las emociones negativas (como la pena o la ira), y está siempre presta a compartir alimentos (Hess, 1994). Dichas condiciones construyen a lo largo de la vida un “espíritu fuerte” y un “cuerpo duro”, resistente a los males del campo. De ahí que los niños sean más propensos a la enfermedad, pues se les considera débiles por naturaleza, ya que sólo la experiencia y la madurez robustece a las personas.

Igualmente, ciertas emociones predisponen el cuerpo hacia la enfermedad, o bien, sustraen su vitalidad. En la tradición aymara, el temor, la timidez, la aflicción, el enfado y la rabia son estados que tornan a los seres humanos proclives a las enfermedades; los tímidos, por ejemplo, no sólo se asustan con facilidad, sino que también se les dificulta cumplir con las obligaciones sociales y familiares que idealmente les corresponden (Fernández Juárez, 2004, pág. 293).

En el sur andino de Nariño, la *pena* y la *rabia* son estados de ánimo que de por sí constituyen estados de enfermedad. Entiéndase por *pena* una suerte de tristeza o melancolía que da lugar a sentimientos de compasión –la cual no debe confundirse con la lástima– y solidaridad con quienes sufren. La muerte de un ser querido, el matrimonio fallido de algún hijo, el robo de una vaca o un puerco, entre otras desdichas (propias y ajenas), llevan a estados –a veces muy profundos– de *pena*. Esta condición se manifiesta a través de patentes síntomas de orden fisiológico: “cuando la gente tiene pena se pone morada. Ahora le pasó al tío Antonio. Se ponen morados los dedos. Les cae la melancolía” (Esperanza Reina, vereda Chitaíra, Pastás-Aldana). La *rabia*, por otro lado, es desatada por las malas experiencias, la brega con los animales necios, los percances en las tareas del hogar, los altercados con los familiares, etc. Esta es la causa más común de *trombo* o *derrame*, malestar de orden neurológico que conduce a distintos tipos de parálisis. Como si fuera poco, quienes padecen de pena o rabia también pueden contagiar a los demás: sus miradas ojean y es poco recomendable que la madres

amamanten a sus hijos cuando experimentan estos estados, pues es “como darles a beber veneno puro”: mueren durante el sueño y amanecen con los dedos, uñas y el costado sobre el que dormían completamente morado.

En kichwa (Toussignant, 1988), la *pena (llaqui)* es una tristeza caracterizada por suspiros profundos y una agitación en el corazón que se extiende hacia la cabeza, los pies y las manos. Al igual que en el sur de Nariño, se trata de una disposición anímica que puede convertirse en enfermedad, desarrollándose a medida que las malas experiencias se acumulan más allá de la resistencia psíquica de la persona. Esta puede ser desencadenada por distintos motivos, que varían según el género; sin embargo, hombres y mujeres reaccionan de la misma forma ante la muerte de un familiar o ser querido. Entre los pastos, además del llanto y la tristeza, la pena ocasionada por el fallecimiento de amigos y familiares llama a los *nervios*, un estado de anomia que regularmente afecta a los dolientes más próximos al difunto durante el velorio y el entierro.

“Cuando murió Don Marcos, a doña Tulia le inyectaron Neurobión. Neurobión es complejo de vitamina B, un relajante muscular que se usa bastante por estos lados. En Tulcán lo venden barato. Sirve para los *nervios*. Fabiola, su nieta, auxiliar de farmacia, afirma que sirve para el estrés. Cuenta doña Tulia que cuando se lo inyectaron se puso pálida, pálida, pálida... No podía llorar. La llevaron al panteón (o cementerio) y tampoco allí pudo llorar. No sentía las piernas. Pasaron como tres días hasta que por fin sintió como si despertara de un sueño.

Es mejor llorar, dicen las señoras, para soltar la pena. Hace quince días falleció un hermano de doña Esperanza Yanalá; le iban a hacer beber un “agua de nervios”, pero ella no quiso porque es mejor desahogar, decía. Por *agua de nervios* se refería a ese jarabe que venden en el carrito de remedios que se encuentra en Córdoba durante el día de mercado; también lo he visto en los “centros naturistas” de Ipiales... Es la misma caja que tenía Aura en su casa después de que Javier se cayó de ese andamio y su familia pasó tiempos duros porque él no pudo trabajar durante algunos meses.” (Notas de campo, 6 de Octubre de 2013, Vereda Chitaíra, Pastás-Aldana)



Foto 5. Venta de remedios. Día de mercado en Males-Córdoba, 2013

Los *nervios* consisten en un debilitamiento general del cuerpo y la voluntad y se caracterizan por simultáneas señales de cobardía e inercia. Aunque están relacionados con la tristeza, constituyen por sí mismos un trastorno psíquico y físico. “Ser nervioso es cuando uno debe hacer algo y no lo quiere hacer, pero toca hacerlo; entonces le dan ortiga” (Fernando Reina, vereda Chitaíra, Pastás-Aldana). Y aunque no están vinculados etiológicamente, son cercanos al *espanto*, pues hay quienes ofrecen a los espantados la misma *agua de brasas* (una infusión en agua de tizones del fogón, encendidos, más no en llamas) con la que se tratan los *nervios*. El agua reposada con flores (sobre todo rosas) –también llamada *agua de nervios*– se usa para proteger a los niños de todos los males nombrados, así como para aliviar los *nervios* de las mujeres mayores. Este remedio es por tanto de una especie de tónico, un vigorizador que combate la debilidad.

Los conceptos relativos a los desórdenes emocionales que hemos presentado hasta ahora dan cuenta de la atención y preocupación que en el sur de Nariño despiertan ciertos estados de *indisposición* anímica: la apatía, el desgano, la tristeza, la debilidad... Como el mal aire y el espanto, los padecimientos que hemos descrito (*pena, sangre liviana, nervios*) se caracterizan por debilitar o “consumir” a quienes los padecen. La realidad de estos fenómenos es tanto fisiológica como anímica, pues así como se manifiestan en el cuerpo, también afectan las emociones y la moral de sus víctimas. La alteración de dichos aspectos de la subjetividad se debe a la ausencia de un principio vital que, en condiciones ideales, facilita habitar el territorio de los pastos, con todo y su carácter *pesado, sólido, bravo*. La entidad de la que venimos hablando es el vehículo de la serenidad, la voluntad, la determinación y la apertura a las relaciones sociales, pero también de la capacidad y la fuerza física. Por ende, una elaboración sobre las ideas acerca del cuerpo en el sur de Nariño difícilmente podrá sostenerse si se supone que dichas cualidades anímicas están escindidas de él. En otras palabras: cierta noción de la fuerza corporal implica que quien puede ejercerla es también dueño de una particular disposición hacia la vida. A continuación nos dedicaremos a ubicar y delinear con mayor concreción esta forma de agencia, que sobresale cuando está ausente y que, como veremos más adelante, surge de la tierra.

Criar fuerza

Las personas no nacen fuertes, ni logran serlo de repente: la fuerza se adquiere a lo largo de la vida, se construye, se *cría* o se cultiva al tiempo que ellas se *enseñan*: es decir, se habitúan a la forma de vivir en tal o cual lugar. *Enseñarse* al territorio de los pastos significa poder con el frío, trabajar duro y comer lo que estas dos cosas exigen: ají con las papas que nunca deben faltar, cuy para celebrar, sopa porque alimenta (y porque no siempre hay arroz), y *hervidos* para abrigarse y reír un rato. En suma, aprender a vivir entre la tierra y el fogón. *Enseñarse* también significa comprender que todo debe hacerse *con modo*: aflojar el terreno para sembrar, servir un plato de comida, sacar el agua del aljibe, andar por los caminos que son y saludar a los vecinos... Desde enterrar el cute para cosechar papas, hasta la forma en que estas se pelan, toda práctica tiene un *modo*, una forma correcta y casi incontestable de ser llevada a cabo. Pese a esto, los *enseñados* aprenden solos, pues la costumbre no tiene otro maestro que el hacer mismo, y sólo en la práctica se construye para sí el conocimiento del colectivo, muy al estilo del *habitus* de Bourdieu (1997). Como en todo lugar, la experticia sólo se logra con la insistencia; y sin embargo, la reiteración de las tareas del campo no sólo desarrolla destreza en quienes las ejecutan, también engendra la fuerza y la voluntad para seguir haciéndolas. De ahí que “no enseñarse” impide el desarrollo de las disposiciones y habilidades para trabajar la tierra, cualidades de las que también carecen algunas personas *nerviosas*:

“Yo sé ser bien nervioso, cuando niño era llorón [...] No sirvo para el campo, tampoco, sólo una vez eché palancón, sembré y me dieron migrañas” (Fernando Reina, vereda Chitaíra, Pastás-Aldana).

Al tiempo que existen personas de *sangre pesada*, particularmente dadas al trabajo, existen otras *nerviosas*, asustadizas o flojas, a quienes se les dificulta desempeñarse en las arduas labores del campo, incluso en las que se considera que por naturaleza u obligación deberían realizar. Para corregir esta dificultad se acostumbra a castigar a los niños y los jóvenes con baños o azotes con ortiga (aunque sea sólo a modo de amenaza), pues el frío del agua y el ardor de la ortiga les *enseñan* a obedecer, al tiempo que enderezan sus cuerpos y forjan su carácter, haciéndolos resistentes al dolor y a la

dificultad. “Tenemos, entonces que si alguien se enseña a algo o a algún lugar habrá incorporado sus reglas, es probable que haya recibido escarmiento, también que se haya impuesto una férrea disciplina que lo lleve a ser un experto” (Guzmán Peñuela, 2014, págs. 9-10). El fuate (o *castigo*) también se usa para inculcar una conducta apropiada en individuos de todas las edades, pero sobre todo en los niños. El castigo también sirve para acostumbrar animales y los objetos. Las *mayores de antes* acostumbraban a estrenar las ollas de barro golpeándolas con ramas de verbena mientras ponían a cocinar una *chara*,²⁰ con el fin de evitar que estas se hicieran *zucarronas*, es decir, enseñarlas a cocinar rápido, pero no tanto como para que las sopas se derramen sobre el fogón (Mamián Guzmán, 2011). Los azotes aún hacen parte del ritual por el cual se toma posesión de los terrenos adquiridos o heredados al interior del resguardo. Los tres fuetazos propinados a los nuevos beneficiarios de un pedazo de tierra sirven para *aconsejarles* acerca de la responsabilidad y las posibilidades que ella entraña: “uno para que lo goce, otro para que lo *usufrute* y otro por los usos y costumbres” (Guzmán Peñuela, 2014, pág. 32). En la medida que se acude a ellos para “enseñar” –es decir, para forjar en las personas ciertas cualidades que las hacen menos nerviosas– los azotes son también un mecanismo de curación, de corrección de las conductas sociales desviadas (a veces en potencia), como hace por ejemplo el monte a través de *la tunda* (cuyo nombre de por sí alude a las golpizas) o *la viuda* con los hombres borrachos o infieles, o con las mujeres chismosas. No en vano “enseñar” una olla de barro nueva es lo mismo que “curarla”.²¹

Empero, los “patrones” de otras épocas también acudían a él, casi como los encomenderos, con la autoridad paternal impuesta por el aparato colonial, “protegían” e inculcaban sus leyes a sus tributarios indígenas:

[...] para las pascuas de Semana Santa, el abuelo de Doña Carmen convidaba a la gente a comer en su casa: mataba puerco, gallinas, y en fin... ofrecía una buena comida. A los que llegaban, vuelta, los *fuetiaba*, mientras los *aconsejaba*, diciendo: «¡Pondrás remesa para tu mujer! ¡Pondrás remesa para tu mujer!». Luego les daba la comida. Pero era la mujer del

²⁰ Arroz de cebada.

²¹ Agradezco a Carlos Páramo por estas últimas apreciaciones.

patrón a quien peor le iba, comenta dice doña Carmen, a ella le daba fuate parejo...” (Notas de campo, 6 de agosto de 2013, vereda Muesmuerán Bajo, Males-Córdoba).

Pero antes de acudir al fuate, y aún antes de llevar a los jovencitos al terreno para mostrarles como es de trabajar, o quizás de entregar a las niñas la responsabilidad de manejar el fogón, sus madres solían emplear una técnica previa para inculcar fuerza en los cuerpos de sus hijos. Usaban una faja de lana de oveja tejida en *guanga* para envolver a los niños pequeños con el fin de enderezarlos, literalmente:

“Ajuntarles los piecitos juntitos, que no se vayan a torcer... Manitos a cada lado, bien apretaditos... Si eran fuerzudos, se desfajaban. Hasta grandecitos, tocaba, hasta los dos años. Se los ponía en la hamaca y se cubrían con chalinás, bien ajustados” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Pastás-Aldana.)

“Comiendo y fajado duro. Antes era bien envuelto, con una buena faja. Ajustado bien las manos, las piernas, para uno tener fuerzas a trabajar. Los de ahora creo que ya no los envuelven nada. Así no más. Envuelven unos pañales ¡y fuera! ¡*Chucha* [perezoso, flojo] pa’ trabajar! Son bien cobardes...” (Saturia Díaz, vereda Muesmuerán Bajo, Males-Córdoba).

Se fajaba a los niños para que *enduraran*: “porque los del campo siempre nos toca duro... pues a cosechar, así... y entonces le toca alzar cargas, entonces sabían decir las abuelitas, eso es peligroso” (conversación con Aura Chalapud y Blanca Casanova, vereda Güespu, Pastás-Aldana). Ser *duro* es otra forma de decir que alguien es fuerte, (sus huesos, su piel) resistente, y que no se da por vencido fácilmente, sin importar las dificultades ni los obstáculos. Por consiguiente, es apenas lógico que las mejores terapias para *endurar* sean rudas, vigorosas, incluso dolorosas: trabajar con gripa en vez de guardar reposo, o preferir los sacudones y estirones de las manos de un sobandero a los yesos, masajes y ejercicios recomendados por médicos y fisioterapeutas. Para muchos, este tipo de tratamientos y cuidados son el secreto de la longevidad y tenacidad de los mayores. Las ajustadas vueltas de la faja alrededor de sus cuerpos daban lugar a cuerpos fuertes y erguidos (“derechitos”), que aún caracterizan a quienes nacieron en centros médicos (hoy jóvenes que rondan los veinte años). “Si un niño ha sido bien criado, bien fajado, se sabe que será valiente, corajudo, emprendedor, no miedoso, ni

asustadizo” (Pastás, 2016, pág. 41). Sin embargo, hace un tiempo que en Aldana las madres no volvieron a envolver a sus hijos: “¡No ve que los doctores acaban de hablar! Que cómo van a envolver así...”, y por eso algunas mujeres explican que los niños de hoy sufren de luxación de cadera y andan por ahí con las “patasdialicate”.

Si hay que fajar a los más pequeños para hacerlos resistentes, los cuerpos de sus madres no se quedan atrás, pues dar a luz solía ser considerado como un evento que las conducía a un estado casi fatal: “decían, un pie está en la casa y el otro es en el cementerio” (Sara Calpa, vereda Chiquilulo, Pastás-Aldana). Para recuperarse del esfuerzo del parto, las mujeres debían seguir una estricta *dieta* que duraba cuarenta días, más uno, el del nacimiento. Durante ese tiempo debían procurar moverse lo menos posible y no cruzar nunca el umbral de la puerta de su cuarto. Tampoco podían permitirse sentir frío, razón por la cual se sentaban exclusivamente en el piso, sobre estereras cubiertas con cuero de vaca, y sólo se bañaban hasta el día veinte después del alumbramiento. En sus casas se mataba gallina especialmente para que ellas comieran, y sus sopas no debían colorearse con achiote. Pero antes de cumplir con todas estas prescripciones, debían someterse a *la compuesta*, “sacar los entuertos”: justo después del parto, las curanderas presionaban con sus manos el vientre de la madre para facilitar el flujo de la sangre que aún quedara en la matriz, tras lo cual les hacían beber *aguas de purga* (infusiones de alhelí, arracacha y ramas de zanahoria), para que la sangre no se subiera a la cabeza. Después, seguía la *encaderada*:

“Lo *encaderaban* y quedaba apretada la rabadilla, la cintura mija, con una sábana. Bien apretada, *encaderada*. Para que los huesos... Igual es que el parto, mijita, pujando, digamos vulgarmente, se aflojan los huesos. Entonces, elay, eso era encaderar. Le ajustaban con una sábana o con un pañolón de antes, que habían.” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Pastás-Aldana).

No obstante todos estos cuidados, el vientre (o *madre*) se torna irreparablemente débil tras el parto: la pérdida de sangre lo hace susceptible al frío, la *pena*, la *rabia*, o al esfuerzo desmedido. Todas estas afecciones hacen que *la madre se caiga* o desacomode, lo cual genera dolor y retorcijones en el estómago, además de dolores de cabeza o de cintura. En general, el vientre de las mujeres es particularmente sensible, por lo que es muy común que jóvenes, adultas y ancianas lo protejan con chalinas o

cobijas. Con el mismo propósito, las mayores suelen usar *refajos*: faldas de tejidas con lana sintética, formadas por franjas de varios colores, las cuales visten bajo sus faldas de paño (usualmente de colores oscuros), por lo que son consideradas como ropa interior. La parte superior de estos refajos (que cubre el vientre) es elaborada con *lana de verdad* (Granados Uribe, 2014, pág. 110), es decir, lana virgen. Las mujeres que usan pantalón suelen envolver su vientre con una chalina de día y de noche, especialmente cuando hace frío. Pero aun estando abrigadas, sentadas al pie del fogón u ocupándose de otras labores del hogar y del campo, ellas se *re-fajan*. Esta práctica es particularmente indispensable a la hora de trabajar la tierra, pues el esfuerzo que demanda esta labor es enorme. Hasta hace algunos años, las mujeres recibían un pago menor que el de los hombres por el *diario* (o jornal), ya que se consideraba que ellas no debían cargar las bestias, ni manejar la yunta, pues la fuerza que requerían estas labores aflojaba la matriz, perjudicando así su capacidad fisiológica para la reproducción; sin embargo, hoy las mujeres reciben el mismo pago y los hombres admiten que trabajan “parejo” con ellos. De todas formas, ellas acostumbran a usar la *chalina* bien fajada alrededor del vientre para proteger a la *madre* del frío, al tiempo que adquieren fuerza para usar el palancón, recoger yerba para los cuyes o manejar el fogón, actividades que demandan gran fuerza al centro del cuerpo, pues para realizarlas es necesario agacharse y levantarse constantemente.

De modo que aunque ya no se faje a los niños para dar solidez a sus huesos, las mujeres continúan fajándose para robustecerse y fortalecer sus vientres, pues es allí donde se encuentra el motor de su fuerza. No en vano la curación de distintos males debilitadores del cuerpo y el ánimo es dirigida a esta parte del cuerpo. Los desacomodos de la *matriz* se corrigen “sacudiendo” a las afectadas: tendidas sobre una cama, las curanderas levantan sus piernas (“colgándolas”) y enseguida las sacuden de arriba a abajo con vigor para devolver el vientre a su lugar. Esta técnica se asemeja a aquella empleada para curar el *espanto*, la cual busca reacomodar el vientre del enfermo con masajes o sacudones de piernas, al tiempo que se invocan sus contenidos: “¡Sungo, sungo, sungo! ¡Boje, boje, boje! ¡Cuajo, cuajo, cuajo!”. Entre los nombres de estas entrañas –que los humanos comparten con algunos animales– sobresale el *sungo*, un término de origen quechua usado en el sur andino de Nariño para nombrar alternativa y simultáneamente al hígado y al corazón. En los cuyes, el *sungo* equivale al hígado,

mientras que en las vacas y los toros comprende el páncreas, los pulmones, el hígado, el corazón y los riñones. Al respecto, llama la atención que buena parte de los males del monte (*espanto, mal aire, ojeado*, etc.) se manifiesten en el estómago y que por tanto la curación esté dirigida a reestablecerlo. Argumentamos pues que dicho conjunto de órganos (*sungo, boje y cuajo*) integran el reservorio de la energía vital de las personas. No por nada las brujas –*viejas del monte* o *turumamas*– agotan a los seres humanos tomando de sus vientres el corazón que tanto gustan consumir:

- ¿Qué hacen las brujas?
- Se comen los niños... se comen el corazón del estómago.

(Conversación con Brayan, 4 años, vereda Muesmuerán Alto, Males-Córdoba).

Podemos considerar que en estos territorios el vientre constituye un “centro anímico”: una parte del cuerpo donde se concentran las sustancias vitales; son los lugares donde se generan los impulsos básicos que dirigen los procesos que dan vida y movimiento al organismo, al tiempo que permiten la realización de las funciones psíquicas (López Austin, 2008 [1980], pág. 197). Los potencialmente mortales males del *monte* se manifiestan en el vientre porque es allí donde descansa el principio de la vida: está habitado por un corazón que, además de bombear sangre a todo el cuerpo, proporciona fuerza y vitalidad. A lo largo de los Andes, la parte de cuerpo conocida como *sungo*, *sonqo* o *shungu* suele constituir el núcleo de la determinación y la motivación. En el quechua colonial *soncco* significaba “el corazón y entrañas, y el estómago y la consciencia, y el juicio y la razón, y la memoria, y el corazón de la madera y la voluntad y el entendimiento” (González Holguín, 1993 [1608], pág. 328) De acuerdo con Michel Toussignant (1988, pág. 193), el *shungu* kichwa es el lugar donde se alojan las emociones, el carácter del individuo y tiene la connotación de “alma”. Y a pesar de ser frecuentemente traducido como “corazón fisiológico”, el *shungu* se encuentra asociado a otros órganos: existe un *shungu blanco* (*yura*) equivalente a los pulmones y otro *negro* (*yana*) que es el mismo hígado. Los habitantes de Pindilig, por otro lado, no se refieren al “alma” o al “ánimo” para hablar las consecuencias de la enfermedad, sino al *shungu*: “el interior del cuerpo (corazón, entrañas), que es también el lugar donde se localizan los fenómenos psíquicos” (Bernand, 2008, pág. 173). En efecto, quienes son atacados por el “botado del cerro” (mal equivalente al *espanto*) quedan *shungushca*, “es decir «herido en el *shungo*»”, vaciados de contenido (Bernand, 1986, pág. 169). El *mal de guaca*, o

antimonio, también conduce a este estado, pues penetra el organismo y lo vacía de su sustancia. El espanto de la gente de Pesillo se cura “haciendo el *shungo*”, es decir, acomodando de nuevo los contenidos del vientre, *llamándolo* por el nombre del niño enfermo (Balladelli, 1990, págs. 129-138). En ciertas comunidades peruanas, *sumaq sonqo* (“un buen y dulce corazón”) es un componente crucial de la identidad *runa* (Greenway, 1998, pág. 158), por lo que la destrucción de este órgano resulta en “la destrucción física e ideológica” de la energía de una persona (Millones, 1983, pág. 67).

En el sur de Nariño, el “corazón del estómago” contiene un principio vital que reúne cualidades físicas y emocionales fundamentales para la vida y para el trabajo, el cual suele recibir la denominación *fuera*. Sus habitantes afirman que “la tierra tiene *fuera*”, que ciertas bebidas (como el aguardiente y la chicha) confieren dicha propiedad y que hay que “criar *fuera*” para trabajar. La ausencia de este principio deteriora el cuerpo y la salud, así como también (y en distintos grados) la voluntad y el ánimo, pues acaba con los deseos de comer, trabajar y socializar, al tiempo que genera una pesada somnolencia durante el día y un cruel insomnio en las noches. Tales quebrantos son característicos de enfermedades como el *espanto*, *mal aire* y *ojeado*, así como de quebrantos físicos y emocionales como la *sangre liviana*, la *pena* y los *nervios*. Buena parte de las técnicas que apuntan a su curación tienen como objetivo reestablecer el vientre, con el propósito de devolver el ánimo al cuerpo. Entonces, si la curación busca reacomodar el vientre, y si a su vez este es el centro de la *fuera*, puede que lo que enfermedad extravíe sea dicha noción. Otras técnicas curativas apuntan a formar y prevenirla debilidad, como ocurre con el fute y hasta con el mismo trabajo con la tierra, pues estos *enseñan* la *fuera* al cuerpo y al carácter. Además, vale la pena anotar que la *fuera* es una entidad que no es meramente física o material, aunque definitivamente incide y opera a través ello, pues en últimas resulta indispensable para la producción y la subsistencia.

El concepto de “*fuera*” es también muy familiar para los habitantes de Pindilig, según Carmen Bernand, quien lo describe como una “entidad dinámica y no estática; lo que tiende hacia la vida y la reproducción, lo que asegura el equilibrio frágil de la vida y la sociedad” (1986, pág. 186). En su definición, la autora evidencia la incompetencia del castellano para expresar la profundidad vitalidad de dicha noción, que connota ideas que muy posiblemente le son ajenas. En efecto, en español, la palabra “*fuera*” significa

“vigor, robustez y capacidad para mover algo o a alguien que tenga peso o haga resistencia; como para levantar una piedra, tirar una barra, etc.”, “aplicación del poder físico o moral”, entre otras acepciones; aunque también quiere decir “virtud y eficacia natural que las cosas tienen en sí” (Real Academia Española, 2014), sentido mucho más próximo a la complejidad que posee el concepto en el sur de Nariño, que como el *mana* descrito por Lévy-Bruhl, constituye “una realidad misteriosa, expandida por todas partes, menos representada que sentida” (2003 [1927], pág. 23). Para los pastos, la *fuerza* es un principio vital que, nombrado o no, dota a los seres humanos de habilidades y disposiciones encaminadas hacia la vida y la producción –el trabajo en el campo–; que puede ser comunicada (perdida o introducida) a través del contacto con el territorio y que por ende exige a los seres humanos pactar con las distintas cualidades y propiedades de aquel (el pasado, la naturaleza y los espíritus que la caracterizan) para formar sus cuerpos y propiciar en ellos salud y bienestar.

Conclusión

“¡Vení, vení, vení! ¡No te quedarís!” cantan las madres y las parteras para que el monte no se quede con sus niños. Así los hacen *volver*, regresar al cuerpo y a su hogar. La curación hace que la *fuerza* regrese a los enfermos, mientras que los *quedados* escapan del universo mítico que los invita a perderse entre la neblina del páramo. Esta técnicas se acercan a aquellas con que los aymaras de Jujuy curan los malestares ocasionados por la acción de los cerros sobre el *ánimu*, haciéndolo *volver*, o “kuty” (Bugallo y Vilca, 2011, pág. 52). En quechua, *kúti* o *kutey* tiene el sentido de *vuelta*, *volver*, turno u ocasión²² y constituye un concepto clave para entender la forma en que se comprende el espacio, el tiempo, y por ende, la acción en el mundo andino.

En el sur de Nariño, las *vueltas* están plasmadas en las colas de los *machines* o monos, así como en la espiral que se desenrolla y vuelve a enrollarse en sentido contrario para formar los llamados *churos cósmicos*, importantes símbolos de identidad para el pueblo

²² “Kúti, f. Vez, turno, ocasión, caso, momento. [...] Kúti, f. Torna, acción de tornar o volver. Regreso. [...] Kúti, m. Sistema curativo consistente en administrar ciertas hierbas llamadas Kúti, que generalmente son trece.” (Lira, 1982, pág. 110)

de los pastos, los cuales están grabados en piedras sagradas, tejidos en mochilas y danzados en los bailes que representan la forma en que, dando *vueltas*, dos perdices-brujas míticas crearon el mundo, ordenando el tiempo y el espacio, el arriba y el abajo (Delgado Moyano, 2015; Granados Uribe, 2014). Cuando resolvieron ordenar el mundo, las perdices hicieron una apuesta para decidir dónde quedarían sus dominios, cualidades y dimensiones arquetípicas del mundo (Mamián Guzmán, 2004). Una era negra, originaria del occidente y representativa del mar, la selva, el calor y las minas de oro, entre otras cualidades. La otra era blanca, venida de oriente y era dueña de las montañas, el frío, la agricultura y la civilización. La apuesta ocurrió de la siguiente forma: al escupir o lanzar una flor al aire, las perdices danzaron dando vueltas –con sus caras apuntando en sentidos contrarios– hasta que aquella tocara el suelo; el lugar de sus territorios se decidiría según la dirección en que apuntaran sus cabezas en dicho instante. La perdiz victoriosa cambia según el relato y, sin embargo, la negra (el mundo oscuro y fantástico de los muertos, lo salvaje y lo espiritual) queda siempre abajo, mientras que la blanca (la luz, la tranquilidad, los cultivos y la sociedad de los vivos) logra lo de arriba, salvándose de ser enterrada. Muy similar es la historia del *Chispas* y el *Guangas*, dos brujos-tigres cuyo enfrentamiento sacudió al mundo: lo de arriba quedó abajo, lo de afuera dentro, lo de adelante quedó atrás, y lo que era bueno se volvió malo. Así fue como el mundo quedó “encantando”, trastocado y “al revés”, a la espera de que los tigres vuelvan a encontrarse y las cosas retornen a su antiguo modo, como era todo antes. La conquista se integra a esta historia como un cambio vital fundamental, pues la llegada de los españoles enterró a los de adelante, con sus costumbres, objetos y riquezas, *encantando* su territorio, sumergiendo antiguas ciudades de oro bajo el agua de las lagunas y convirtiendo en montaña todo lo que antes estaba oculto a la vista. Cuando la tierra se *desencante*, “los auténticos indígenas que se enterraron vivos renacerán, serán presente y los blancos irán al otro espacio-tiempo” (*ibid*, pág. 36).

La *vuelta* tiene una presencia constante en el habla del sur de Nariño, al igual que en ciertas prácticas cotidianas. *Volver* es un cambio, como cuando “vuelta anocheció”; o una comparación entre un estado y otro: “ahora los hijos tienen papá, *vuelta* antes no...” *Vueltas* son las ondulaciones que dibujan los caminos al bordear las montañas que la gente transita cuando “*vuelve vuelta*” a casa. También son vuelcos de adentro hacia afuera, como cuando se le da *vuelta* a la tierra para sacar la tierra buena para sembrar.

Lo mismo pasa cuando los peones *voltean* las matas de papa para cosecharlas con el *cute*, herramienta de labranza en forma de horqueta cuyo nombre anuncia su función, pues sirve para cosechar los alimentos que crecen dentro de ella (Clavijo Salas, 2012). En quechua, *kúti* también significa “mango de azada, de piqueta o de otro instrumento de labranza o agricultura.” (Lira, 1982). *Vuelta* es la constancia con que se realizan las actividades cotidianas (barrer la casa, alimentar los cuyes, cocinar, comer...) al punto que el concepto termina expresando el ritmo definitivo de la vida (Arango Villalón, 2011). La reiteración de cualquier práctica es también el fundamento del camino de conocimiento mediado por el cuerpo por el que la gente se *enseña*: sólo repitiendo una tarea una y otra vez se logra alcanzar la destreza que requieren habilidades como tejer en un telar de *guanga* o usar el *cute* para cosechar.

Las *vueltas* son un modo de entenderse con el mundo (el tiempo y el espacio), una cosmología concreta, o una serie de prácticas informadas por ella (Allen, 1988, págs. 32-33), como ocurre en toda buena cosmología. Como en otros lugares del suroccidente colombiano, un tiempo que da *vueltas*, en el que el pasado está *adelante* –o en el *centro* – y la historia se desenvuelve y envuelve contingentemente entorno a él (Dagua, Aranda, & Vasco, 1988), también indica la forma en que las cosas se deben hacer, de acuerdo a un uso, o unas *maneras* o *formas de ser*: experiencias compartidas por el cuerpo y los sentidos (Suárez Guava, 2003; 2002). Entre los pastos, las maneras se ponen a jugar en las relaciones sociales, por ejemplo, cuando se *vuelve* la *mano* después de haber gozado de la colaboración de un familiar en alguna mejora de su terreno o de hogar; pero también en la forma en que el cuerpo y el entendimiento propios son construidos a través de las *vueltas*.

La *fuerza* será entonces el término que utilizaremos para referirnos a una disposición corporal, emocional, anímica, psíquica y moral respecto a cierto modo de vida. Como hemos observado a lo largo de estas páginas, algunos fenómenos asociados a dicha disposición son conceptualizados como *fuerza*, mientras que otros evidencian la existencia de un ideal (o la distancia respecto al mismo) acerca de una adecuada constitución de las personas: decididas, resistentes, hábiles, solidarias y productivas. Por ende, aunque la *fuerza* dota a los individuos con las cualidades deseables en un trabajador, esta también tiene que ver con la facilidad que ellos tengan para entrar en sintonía con el pasado, a través de la naturaleza y la tierra, espacios que enferman o

deterioran la vitalidad de las personas que fracasan en establecer una afinidad con tales fenómenos. De ahí que el contacto con la tierra (donde reside buena parte de dicho principio), sea fundamental para la incorporación que cada quien hace de la *fuera*, pues ella la contiene y la comunica. Al expresarse más allá de sus cuerpos, la *fuera* aparece como algo más que el “alma” de las personas, pues también es una propiedad productiva y multiplicadora que, como veremos más adelante, va y viene entre los seres humanos y el mundo encantado/enterrado/volteado de sus antepasados y que es puesto a circular a través de los alimentos y de la generosidad con que estos son convidados, en distintos momentos de la vida social.

Capítulo 2: *Piones y cocineras*

“Para tumbar montañas se hacían mingas en las que se tomaba chicha sin panela y con hojas de limoncillo y de cedrón. Las mujeres llevaban leña y comida. Daban mote con papa, ullucu y coles o sopa de maíz con papa, que es la comida de ser indio y de ser pobre.”

(Abelino Dagua Hurtado, Misael Aranda y Luis Guillermo Vasco,
Guambianos, hijos del aroiris y del agua)

Alguna vez las montañas se doraron con la cebada con la que se cocinaban sopas y coladas, si es que no se vendía a la gran maltería de Bavaria que existió en Ipiales desde 1950, cuyo lugar es ocupado hoy por el primer centro comercial que ha visto la ciudad. En ese tiempo (tal vez desde mucho antes)²³ se cultivaba también el trigo con que algunas mujeres hacían pan para las fiestas, pues en el día a día este era más bien rareza. (Antes de eso, y sobre todo en los lugares más abrigados, la vida se sostenía con maíz). La apertura económica que experimentó Colombia a partir de los años noventa del siglo pasado disminuyó significativamente el cultivo de la cebada y el trigo en el sur de Nariño (Viloria de la Hoz, 2007; Parra Restrepo, 2002), lo cual contribuyó a la consolidación de la papa como principal actividad económica de la región, especialmente para los pequeños productores campesinos e indígenas, quienes además obtienen algunos ingresos de la producción lechera. ¿Imaginarían los abuelos que la vida les tocaría así? Cuando los mayores de la vereda Chiratíra (en Aldana) regresaban de recoger leña en el monte señalaban el ganado del hacendado de la zona, soñánsolo suyo: “¡Vela mi vaquita! ¡Ahí va mi ternero!” En ese entonces, la papa se sembraba para el consumo, y solamente “en tiempo conocido”: dos veces al año, en mayo y enero, para evitar las dañinas heladas de agosto y septiembre. Se cultivaban “papas *di’antes*” como

²³ La región del actual departamento de Nariño fue (junto con Boyacá) una de las primeras y más importantes regiones productoras de trigo en la Nueva Granada. Su cultivo fue principalmente desarrollado en poblados indígenas (Satizabal Villegas, 2004).

la *chala*, *guantiva* y *pamba*, que una vez cosechadas se guardaban en el soberado, donde lograban conservarse hasta por seis meses. Y aunque el departamento de Nariño es considerado un importante centro de diversidad de papas nativas (Tinjacá & Rodríguez, 2015), el cultivo y consumo de estas variedades tiende a decaer. Hoy se siembra papa en cualquier tiempo del año, por lo que es muy común encontrar apilados por doquier bultos de color blanco llenos con *parda pastusa*, o rojos con *capira*, papas tecnificadas, rendidoras y comerciales –pero también exigentes en cuanto abonos y plaguicidas químicos– cuyo destino es la central de acopio de Ipiales, desde donde se distribuyen a Cali y a otros lugares del país.

La indagación por las formas en que los indígenas de Pastás-Aldana y Males-Córdoba cultivan, procesan y cocinan sus alimentos, junto con los relatos acerca de la modernización de la dieta, nos permitirán comprender la relación que ellos sostienen con la comida y cómo esta les permite ser y hablar acerca de sí mismos. Vale la pena anotar que el potencial sustanciador o transformador que en el sur de Nariño tiene la comida no sólo deriva de su *incorporación* (Fischler, 1995; Meiggs, 1997), sino que las mismas prácticas por las cuales se producen y preparan los alimentos tienen la capacidad de incorporar cualidades materializadas en la comida. Lo anterior se debe a que cultivar o cocinar son actividades transformativas que además de resultar en objetos concretos que satisfacen una necesidad biológica, configuran el sentido y las propiedades culturalmente asociadas a los alimentos (Pazzarelli, 2010; Uzendoski, 2004). Es más, el trabajo agrícola también está lleno de sentido y, como ocurre en otros lugares de los Andes (Gose, 2004), es parte fundamental de la identidad de los habitantes de estos territorios. Por otra parte, los cambios en las actividades y técnicas que constituyen la labor de cocinar, junto con las concepciones y valoraciones que los pastos tienen de la misma, nos permitirán acercarnos a la forma en que ella participa de las representaciones de la “femineidad” en el sur de Nariño. Al indagar por la división sexual del trabajo evidenciaremos la fuerte relación que existe entre la cocina y el trabajo de la tierra, siendo el oficio de “cocinera” indispensable para que la producción sea posible. Con su trabajo en la cocina, las mujeres no sólo se encargan de reponer la fuerza de trabajo de los miembros de la familia, sino también la de los *piones* o jornaleros, ya que además de remunerarlos, quienes deseen contar con su fuerza de trabajo deben poder brindarles una adecuada alimentación. Sin comida (y por ende sin cocineras), no hay trabajo.



Foto 6. Cultivo de cebada. Pastás-Aldana, 2011.

Pero antes de abordar los saberes y las técnicas que adquieren las mujeres en la cocina y que las cualifica para alimentar a otras y a otros, explorando los sentidos del trabajo y de la labranza de la tierra y cómo es que los trabajadores obtienen la fuerza para hacerlo.

La tierra es fuerte

De la semilla que sea, siempre tiene que haber papas: “que no nos falten las papitas, aunque sea *llamuritas*, más que sea esas que dan al *cocó*, pero el todo es que tiene que haber papas... Aunque sea de esas delgaditas limpiamos cuando no hay. El todo es que tienen que haber” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Resguardo de Pastás-Aldana). Casi todas los hogares del campo tienen un *cucho* –un pequeño cuarto construido al lado de la casa o detrás de ella– donde se almacenan papas de todo tipo, que a simple vista son iguales, pero que el ojo conocedor distingue aun en la oscuridad: en esas sacas de allá, las redondas para semilla; aquí al lado, las parejas para la sopa; por acá desperdigadas las *llamuras* del puerco. Los estantes soportan tarros con plaguicidas y abonos, y en la mesa se apoya el molino de hierro para el maíz, que reemplaza las pesadas piedras con que anteriormente se usaban para procesarlo. Apilados en una esquina, están los cuadernos y los libros que usaron los nietos en la escuela, cuyas hojas se usan para prender el fogón cuando las hojas secas no hacen caso a los fósforos. La certeza de tener suficientes papas en ese cuarto es garantía de bienestar: un alivio, pues una familia alcanza a consumir un bulto a la semana, y aunque haya arroz, plátano, y granillo para la sopa, si no hay papas, “¡es como si no hubiera nada que comer!” (Rosa Reina, vereda Chitaíra, Resguardo de Pastás-Aldana).

Dependiendo del terreno y la variedad, las papas se siembran en *melgas* o en *guachos* (Clavijo Salas, 2012, págs. 40-42). Las *melgas* equivalen a los surcos y por lo general son usadas para sembrar papas amarillas, maíz, hortalizas y otros cultivares. Para *melgar* la tierra, primero hay que *picarla* clavando el palancón el suelo para sacar terrones de tierra que luego se despedazan y revuelven con el pasto y la maleza para abonarla. El *guachado*, por contrario, requiere partir de un terreno no trabajado, pues la técnica consiste en formar una larga cuneta, sacando adobes con el palancón, como si se estuviera doblando la tierra a un lado y al otro de la hilera donde se sembrarán los tubérculos. Los *guachos* sirven para sembrar variedades de papa gruesas (grandes,

como la parda, *capira*, etc.), cuyas semillas se ubican a un “bota” de distancia la una de la otra. Lo normal es que se siembren varias papas, pero dicen que con una sola el tubérculo engrosa con mayor facilidad. La semilla se rodea con *majada* (estiércol) de vaca, cuy o conejo, y finalmente se cubre con tierra. A los 15 o 20 días, se procede a desyerbar, se *flore*a tierra sobre la maleza para que no vuelva a crecer, se aplica la primera dosis de abono químico, y se “retapan” las matas para que el tubérculo no se asome fuera de la tierra y pueda crecer con fuerza. Esta acción se vuelve a realizar pasado un mes. Hoy en día, la papa se fumiga cada ocho días, cuatro si es *capira*. “¡Arriba la flor morada y abajo la pendejada!”: el florecimiento de la mata da cuenta del desarrollo del tubérculo, que estará listo para ser cosechado una vez la planta se torne amarilla. Para la cosecha se emplea el *cute*, herramienta alargada con forma de horqueta, cuya punta o *nariz* metálica (antiguamente de madera) se clava ágilmente en la tierra para voltear las matas de papa o de *ollocos*²⁴ y así poder recogerlos con facilidad.

“La tierra es fuerte, por eso se queda pegada”, dijo don Elías Guancha mientras enseñaba los ennegrecidos pliegues de sus manos. Quienes la trabajan, reconocen que la tierra tiene un carácter y un poder particular: en los terrenos *nuevos*, que poco saben de herramientas de labranza, la tierra tiende a estar apretada, dura, *gruesa*, *amañadora*. De acuerdo con Jaime Clavijo (2012, pág. 73), la tierra buena y amañadora “sabe viciar” y lo *vicioso* es vigoroso y fuerte. La arracacha necesita tierra suelta y suave para extender su raíz bajo la tierra, pero la papa prefiere crecer en un terreno bien grueso, que la llene de fuerza... sobre todo si se trata de papas de antes, como la *chaucha mambra*, que solo se cría en terrenos que conserven las cualidades del monte, que confieren a la tierra la fuerza necesaria para que los alimentos crezcan sanos y nutritivos (*ibid*). Los abonos y pesticidas químicos también engrosan las papas, rindiendo su producción. Sin embargo, la fuerza que ellos les imprimen las hacen crecer de forma desmedida, a veces demasiado grandes, pero *güeras* (huecas) por dentro. Muy distinta es la fuerza del monte, que concentra en ellas sustancia y *alimento*.

²⁴ *Ullucus tuberosus*, tubérculo redondo o alargado, de color rojo o rosado, con gran contenido de agua. Cocinado se hace blanco, blando y su sabor tiende a ser poco característico.

La tierra transmite esa misma fuerza a quien la trabaja: “Así saben decir, que el que toca la tierra es más fuerte, es más alentado; ¿no ve que la tierra alienta?, envejece, pero alienta” (Esperanza Reina, vereda Chitaíra, Resguardo de Pastás-Aldana, en Clavijo Salas, 2012, pág. 33). La tierra es el lugar de la fuerza porque la inculca al tiempo que la exige. Se sabe que alguien es bueno para *irse al cuto* porque su cuerpo es *grueso* (como la mejor tierra) condición que a su vez es producto de un magnífico apetito, estimulado por el trabajo que se materializa en los mismos alimentos que proveen energía para desempeñarlo, en un ciclo *ad infinitum*. Los buenos trabajadores también son *bravos*, como los toros de las yuntas con las que se afloja la tierra cuando no se usa el *palancón*. *Bravos*, también, como los *propios indios*:

“Don Arquimedes dice que fueron los indios los que enseñaron a los blancos a trabajar la tierra, porque estos no sabían cómo hacerlo. Esos indios de más antes tenían en sus saberes el trabajo con la tierra. En cambio, al blanco no le gustaba tocarla. Se le empollaban las manos al blanco, pues es flojo para trabajarla. Por ello, cuenta don Arquimedes que los indios saben todo lo que implica tratar la tierra, desde el cultivo hasta la cosecha. Las manos del indio no se empollan, son fuertes, están acostumbradas al contacto con la tierra, con la fuerza de la naturaleza, con el monte; en cambio, el blanco requiere guantes, protección para tratar con la fuerza del monte” (Clavijo Salas, 2012, pág. 39).

En el territorio de los pastos es muy común escuchar que “los antiguos” (también conocidos como *indios de pluma* o *pasados por pluma*) eran los más tenaces trabajadores agrícolas. En algunos relatos se les identifica con los mismos *infieles*, que prefirieron pasar a otra era (enterrándose) antes que ser conquistados por los españoles, como mencionamos en el capítulo anterior. La identidad más radical –más salvaje– que suele adoptar la fuerza de estos antepasados es la de *aucas*,²⁵ indios que no se doblegaron ante la conquista (*cfr.* Páramo Bonilla, 2009), y que en vez de enterrarse, se fueron a vivir al monte, a los páramos, donde nadie los ha podido encontrar (Palacios Palacios, 2013).

²⁵ “De /aúka/ 'salvaje', 'bárbaro'. O de /áwki/ 'infante'. Se refiere al niño que está sin bautizar. *Moro* en la Costa Atlántica. También se dice del crío tímido: *Dejelón* [sic], *niños. Auquita está*” (Albor, 1975, pág. 568)

El término también se utiliza para nombrar a los niños recién nacidos que son arrojados a las zanjas o enterrados sin bautizar. Si bien la muerte de un bebé bautizado solía ser motivo de baile y celebración –pues “según los mayores, que era una dicha mandar un niño al cielo, porque es inocente, es como hacer angelito” (José Elías Guancha, vereda Muesmuerán Alto, Resguardo de Males-Córdoba)–, los *aucos* son más bien un tormento, pues se convierten en *malora*, en espantos. En las noches, el llanto de los niños *aucas* genera terror y dicen que si hay uno cerca se escucha como si gritara desde muy lejos. Si ha sido enterrado con la cabeza hacia arriba, sigue creciendo y se ataca a llorar con desesperación, clamando ser sacado de la tierra; en cambio, si se entierra boca abajo, tiende a guardar un poco más de silencio. Hay quienes hallan estas criaturas en los caminos y, conmovidos por su orfandad, los recogen para criarlos en sus casas, pero desisten rápidamente al escuchar su horrible lloriqueo (Reina, 2010, pág. 73). En su limbo, la Virgen del Carmen, patrona de los condenados, ilumina su camino (Galindo Orrego, 2012, págs. 46-47).

Ya que los *aucas* son *mal aire*, los dueños de las casas y terrenos afectados por su presencia aprontan agua bendita para regarla donde quiera que se los perciba, como bautizándolos, para amansar “lo salvaje” que se ha apropiado de ellos. Por eso mismo se bautiza a los niños apenas se pueda:

“Si no, les da como si tuvieran malaire, bien desalentados se ponen: eso lloran, no duermen y bien groseros saben ser: ¡el hijo de una comadre que dizque había alcanzado a escupirle a un padre! Así mismito es que se ponen cuando les da el *mal aire* del infiel o de la guaca, ese que llaman *solimán*” (Palacios Palacios, 2013, pág. 97).

Los *quedados*, *asustados*, y demás espantados, se salvan del encanto del monte al ser llamados por su nombre, pues así se les recuerda que están bautizados y por ende se les reconoce como parte de este mundo, el de arriba, de los vivos.²⁶ Por eso mismo, una de las funciones de los padrinos de bautizo es *marcar* (cargar en el regazo) a los niños, y *marcar* es también una práctica muy típica de la curación del espanto.

²⁶ En los Andes peruanos, el *susto* o *espanto* hace que el alma de los enfermos se separe del cuerpo y se convierta en *salqa*, salvaje (Greenway, 1998, pág. 153).

Mientras que el agua bendita tiene la capacidad de amansar, el aguardiente, por el contrario, tiene la propiedad de hacer bravos y fuertes a quienes se embriagan con él, también a quienes lo utilizan para curar.²⁷ A la borrachera se le llama *chuma*, el mismo nombre del estado extático de visión y curación que genera el yagé (o *ayahuasca*) del piedemonte andino y la selva amazónica. La *chuma* hace que a las personas “se les olvide hasta el nombre”, como si desconocieran que fueron bautizadas. La embriaguez da la *vuelta*, saca lo *auca*, lo *infiel* (Clavijo Salas, 2012), hace que la gente se vuelva como el monte:

“La *chuma* es una vuelta, pues, y eso sabe ponerse a buscar pelea y todo. Con chicha o con *chupil* que traen de San Martín, Mayasquer y los *guaicos*,²⁸ también se chuma. Ese *chupil* es bien bravo también. Eso quita los nervios para todo: lo saben tomar cuando van ahí a las fiestas de Cumbal, de la Virgen del Carmen, es que es, que hay corridas de toros y chumados pues la gente se les tira para voltearlo de los cachos. Siempre saber haber muerto allá. Y es que al *chupil* bien le dicen allá en Cumbal que es agua de *cuca* porque lo pone a hacer diabluras. Como esos *cucos* son demonios que espantan en la semana santa al que no cree y saben andar por las casas y lugares pesados.” (Palacios Palacios, 2013, pág. 98).

Precisamente, el aguardiente es también conocido en algunos lugares del sur de Nariño con el nombre de “*fu*erza” (Osejo & Flores, 1992, pág. 123). Por eso no extraña que la gente de Aldana asegure que para sacar una *guaca* hay que estar *chumado*, pues la bebida da fuerza, coraje, valor; nunca un cobarde logrará obtener una. El aguardiente también despejó los nervios y las dudas de quienes recuperaron los terrenos que los terratenientes blancos hicieron ilegítimamente suyos en el territorio del Gran Cumbal, desplazando cada vez más hacia las montañas a los indios, hasta acorralarlos cerca de los páramos. En la década de 1970, hombres y mujeres bajaban de noche a los llanos para zanjar y *guachar* la tierra hasta recuperarla. La policía estaba confabulada con “los grandes”, y podía llegar en cualquier momento, por lo que los indígenas aprontaban la

²⁷ Beber aguardiente también puede ser una forma de curación, como refirió Leonidas Sandoval (1945) acerca de Salasaca, donde la chicha calma las mentes y corazones agitados de quienes sufren de espanto, o males similares.

²⁸ *Lo abrigado*, tierras cálidas ubicadas en los valles interandinos.

construcción de chozas de adobe para que las jovencitas tuvieran donde cocinar, pues era minga y su misión era cuidar a todos lo que ayudaron (Palacios Palacios, 2014).

Ahora bien, ¿a qué se debe y en qué consiste el extraordinario poder del alcohol?

“¿Y ahora, si nos *chumamos*?”

“Los hombres desahogan cuando se *chuman*, cuerdos no. Eso dicen. Sólo cuando se *chuman* lloran. Así le pasó a don Antonio Imbacuán cuando su madre falleció; lo mismo a uno de los hermanos de doña Esperanza Yanalá: callados callados al morir sus parientes, pero cuando toman ya desahogan. Así es como lloran sus penas” (Notas de campo, 6 de Octubre de 2013, Vereda Chitaíra, Resguardo de Pastás-Aldana).

Algunas mujeres argumentan que los hombres tienen el corazón duro: “les da rabia y apenas se ponen bravos... pero cuando toman, ahí sí les da por hablar” (Fabiola Reina, vereda Chitaíra, Resguardo de Pastás-Aldana).

El alcohol, al tiempo que saca la emotividad de adentro hacia afuera, también desata una temible violencia: “Las de antes vuelta aguantaban. ¡U! Mija, las mujeres de antes sí... Mi hermana, el marido era bien jodido. Él sabía barrer con ella” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Resguardo de Pastás-Aldana). Cuando las mayores hablan de esa época, relatan historias de hogares en los que los hombres están casi ausentes, empleados como *piones* en algún terreno lejano hasta donde sus esposas debían llegar cargando las cantinas de aluminio con el almuerzo. “Los maridos” vuelven a aparecer en las noches, cuando regresaban a casa, *chumados*, iracundos e impredecibles, prestos a apalear a sus esposas por el menor error.

Además del cuidado del hogar y de los hijos, las mayores de ese tiempo se dedicaban a elaborar algunos bienes con los que suplían parte de las necesidades económicas de sus familias: tejían cobijas, ruanas, esteras y canastos. En Aldana, muchas de ellas se encargaban de una parte significativa de la producción del *chancuco*, un aguardiente más puro que el *chupil* (Ortiz Hernández, 2011). Mientras sus esposos se iban a trabajar en el jornal, ellas ponían a fermentar el guarapo de panela y buscaban la leña para destilarlo.

Sus hijas, las que recuerdan ese tiempo, bromean al respecto: “¡La mamá hacía y los hijos tomaban!”

El primer paso para sacar chancuco era poner a fermentar un guarapo con la ayuda de levadura, o de una “madre”: un *concho* o residuo bien fermentado de alguna chicha preparada con anterioridad. El guarapo se dejaba madurar durante ocho días en ollas de barro enterradas bajo tierra, con el fin de ocultar la evidencia del contrabando de los *guardas* –autoridades policiales enviadas desde Ipiales para defender la ley y los intereses de la Agencia de Rentas. La destilación se realizaba en el *aparato*, un alambique construido a partir de dos grandes ollas de barro, una encima de la otra. La de abajo, ubicada sobre el fogón, contenía el guarapo, que una vez alcanzaba su punto de ebullición, se convertía en vapor etílico que subía por medio de la segunda olla –a la que se le quitaba el *asiento*– hasta tocar una paila que constantemente se refrescaba con agua fría para cerrar el sistema y favorecer la condensación. Las gotas condensadas del alcohol caían sobre un *plato* de madera colgado con hilos de la boca de la olla superior. El *plato* tenía canales o acequias labradas como venas en una hoja que conducían el aguardiente hasta un pico, que se ensamblaba al tubo por donde el *chancuco* salía fuera del *aparato*. Los primeros chorros del destilado se conocían como *flor* o *punta*, y eran los más poderosos para curar y embriagar.

Sin importar que los vecinos advirtieran la presencia de los guardas al grito de “¡El lobo! ¡El lobo!”, las bocanadas que despedían las casas de los chancuqueros terminaban delatándolos. De ahí que las mujeres recuerden el tiempo del chancuco con amargura e insistan que este quitó más de lo que dio, pues no sólo perdían buena parte de la producción en los bailes que frecuentemente se improvisaban en sus casas, sino también por la persecución, sobornos y demás abusos que las autoridades ejercían sobre sus hogares. Las antiguas *chancuqueras* conocen tantas historias acerca de los escondites para el guarapo y las malas pasadas²⁹ que hacían a la policía, como relatos de vírgenes peregrinas y santos que llegaron a sus casas para alejarlas de su oficio.

²⁹ En diferentes lugares de Colombia, especialmente en el suroccidente del país, la palabra chancuco también significa *trampa*.

A pesar de esto, los mayores consideran que el chancuco es uno de los más poderosos aguardientes que han podido probar, y sus cualidades sólo se comparan con las de los *chapiles* que hoy se producen en Mayasquer y San Martín, tierras bajas del Municipio de Cumbal. Al escribir sobre los aguardientes tradicionales de Nariño, Víctor Sánchez Montenegro se refiere al chancuco como un “aguardiente puro”, frente a otro, llamado *guandoy*, “aguardiente de olla o de contrabando” (1949, pág. 50). Don Alonso Mueses asegura que el extinto Aguardiente Galeras resultaba de la re-distilación de la “punta” del chancuco que se sacaba en Aldana. Al lado de otras bebidas embriagantes, el chancuco era incluso benéfico: su *chuma* no generaba la resaca que deja el *chupil* de Ipiales, que además provoca perjuicios estomacales. Doña Blanca Casanova opina que esto se debe a que los actuales *chapiles* (y demás aguardientes de contrabando) no son producto de la fermentación y destilación de la panela sino de la mezcla de “químicos”, “componendas”, “pastas”...

“Ah no, pues ahorita como no hay del de antes que se lo preparaba, nosotros sabíamos prepararlo. [...] Ellos sabían... más antes, pues, ¿no? Había las ollas, y la panela para hacer el trago. Eso se le enterraba así en un hueco y se lo tapaba, se lo tapaba. A los ocho días estaba para, para seguirlo... que se lo cocinaba, eso... y salía el aguardiente. Y la primer *flor*, esa era más buena para los espantos. Y ahora como ya no es, esa ya viene con pasta y todo, ‘tonces se le utiliza con el *chupil*’ (Blanca Casanova, vereda Güespu, Resguardo de Pastás - Aldana)

En esa época, el chancuco tenía varios usos. Las parteras lo empleaban para hacer *quemados*, una preparación con azúcar y canela a la que se le prendía fuego con una brasa del fogón y que se ofrecía a las mujeres durante el parto para protegerlas del frío. También era obligación de mínima cortesía llevar una o dos botellas de chancuco a ciertos eventos, como las fiestas de compromiso. Antes de casarse, los novios se debían comprometer a una pareja para ser sus padrinos, quienes se encargarían de presentarlos a los padres de sus parejas llevando consigo unas cuantas botellas de *chancuco* y comida para agradarlos. También se acostumbraba llevar aguardiente a las mingas de enteje, en las que amigos y vecinos se reunían para techar la viviendas recién construidas. Durante estos eventos se celebraba la *jailina*, el ritual por el cual se la *vieja del monte* era expulsada de las casas recién construidas, sahumando a sus dueños sobre el fogón (Osejo & Flores, 1992, págs. 49-50).

En Males-Córdoba, el enteje era un evento en el que se establecían vínculos de compadrazgo, pues –como las parejas y los niños –las casas también tenían “padrinos”. Quienes estrenaban hogar entregaban una teja a sus futuros compadres para que el día de la minga la devolvieran “vestida”: pintada de rojo, decorada con cintas de colores, y encumbrada con una imagen de hojalata, que podía tener forma de cruz, ramo de flores, paloma, o un apretón de manos. La teja llegaba en medio de un baile, acompañada por confites, cigarrillos y las consabidas botellas de aguardiente. Durante el enteje, los compadres caminaban sobre el techo repartiendo todos estos agradados entre los asistentes: “Confites y aguardiente mientras está la comida. ¡Y eche! ¡Eche!” (Saturia Díaz, vereda Muesmuerán Bajo, Resguardo de Males Córdoba).

Incluso la construcción de las paredes daba lugar a estos convites. Las mujeres cocinaban el almuerzo mientras los hombres hacían ladrillos vertiendo tierra en cajones de madera, mezclándola con agua y comprimiéndola: “¡Tacar, tacar y qué no falte la chicha, para que dé fuerza!” (Carmen Cuasmayán, vereda Muesmuerán Bajo, Resguardo de Males-Córdoba). En ese tiempo se hacía chicha de la *chumadora*: fuerte, fuertísima, y preparada sin dulce, como la que se ofrecía en las mingas de los resguardos de San Juan o de Males-Córdoba. Los mayores de Aldana afirman que allí, donde el clima es más cálido y el maíz abundaba, se hacía minga por todo, hasta para la cosecha, a la que asistían cargando productos de lo frío (como papas o paja) para cambiarlos por maíz y calabazas. También recuerdan que en Córdoba la gente iba a las mingas “por la chicha”, por lo que todos trabajaban *chumados*. Esto era posible porque existía bastante maíz “del propio”, aseguran, e incluso después de preparar los “dos kilos” o tazones de *arniada*³⁰ que consumía cada *pion* a la hora del desayuno, los dueños del cultivo destinaban una parte de la cosecha para hacer chicha.

Llegó el día en que en que el frío temperó y en Aldana se pudo sembrar maíz. En la vereda Chitaíra recuerdan que don Valenzuela, dueño de muchas tierra, solamente daba de comer a sus *piones* enormes tazas de colada de *morocho*, “y con eso se alimentaban”, dice doña Tulia Piarpuzán. Hoy en día, la colada de *morocho* se come en

³⁰ Sopa de maíz morocho, de grano blanco y duro, molido

las noches, a la hora de la merienda, pues es buena para ganar energía y abrigarse del frío. El *morocho* se consume en forma de *mote*, manteniendo el grano entero, o moliéndolo en distintas consistencias para hacer *champús*³¹ o colada. La colada de *morocho* se prepara remojando el maíz durante un par de horas para facilitar su procesamiento en el molino de hierro. Una vez molido, se vuelve a remojar en un tazón con agua tibia, y se revuelve para que suelte la *pluma* (o cáscara). La mezcla se cierne varias veces en el *arnero* (colador de lata) para sacar la *chulla* –primera agua del remojo– y también para eliminar todo rastro de la *pluma*. El resultado se cocina en una olla con suficiente agua durante largo rato, revolviéndolo para que no se pegue. Cuando la colada alcanza el hervor, se avienta varias veces o se sopla para que no se derrame. Finalmente se agrega sal, un poco de azúcar y bicarbonato, para que no tenga gusto a chicha. Se sirve en tazas de loza esmaltada, ojalá las más grandes, y se parte un ladrillo de panela para quienes gustan comerlo dulce.

Aunque sólo se siembra la semilla nativa del maíz (pues en el territorio de los pastos difícilmente crecen otras variedades), esta tiende a deteriorarse: se pudre con facilidad y es cada vez más propensa a las plagas.³² En Aldana es posible encontrar algunos maizales en las veredas más cálidas, mientras que en las de clima frío no alcanza a producirse, tampoco la quinua, el trigo ni la cebada. En las veredas frías, que son más húmedas, la yerba abunda y por ello es posible criar ganado “de doble ordeño”. En Córdoba hay más chagras de maíz, que en ocasiones se asocia con calabaza y frijol, según la vieja costumbre. Sin embargo, la dieta tiende cada vez más a alejarse de su antigua base de maíz; aún más, es raro probar una chicha *chumadora*, pues hoy en día la gente prefiere su versión suave y dulzona. Con todo, la chicha es infaltable en las celebraciones de grados, sacramentos (bautizos, primera comunión, confirmación), e incluso a veces durante los velorios, como acompañamiento fundamental para los

³¹ Mazamorra fría de almidón de maíz fermentado y aromatizado con ramas de arrayán, al cual se le agrega mote y se endulza con panela.

³² De acuerdo con la Campaña Semillas de Identidad, el departamento de Nariño cuenta con la segunda mayor agrupación de producción de maíz en Colombia, en la que prevalecen las variedades nativas: en 2010 se reportaban 15.103 hectáreas sembradas con maíz tradicional, 20 veces más que las siembras de maíz tecnificado. Sin embargo, las siembras de maíz tradicional han disminuido a la mitad en las últimas décadas, pasando de 34.600 hectáreas en el año 1.987 a 15.103 hectáreas en el 2.010. Preocupa el hecho de que las 45 variedades nativas reportadas, el 41.93% se han declarado perdidas (Fundación Swissaid, 2013, págs. 19-23).

ostentosos banquetes ofrecidos en estas ocasiones. “La chicha entra en todo. Hay cuy, hay pollo, hay *hornado*: lo primero es la chicha, para que baje... Y diga, mijita, ¡comiendo carne... pues da sed!” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Pastás-Aldana).

En otra época la chicha se preparaba con maíz *capiro* o *capia* (blando y harinoso, de colores blanco, amarillo y morado), cuyos granos se tostaban para que no quedara “dañadora del estómago”. Enseguida, se molía el maíz hasta que quedara como harina. El *capiro* también sirve para hacer *poliada* (sopa de maíz molido), envueltos y *aco*: una harina de maíz tostado que mezclada con panela y disuelta en agua resulta en una bebida refrescante y energética.

“Más antes, la chicha era con maíz tostado. Ahora no ¡Como no hay ni maíz! Ahora hacen de avena, de *bienestarina*, de *areparina*, de cualesquier cosa [...] De todas formas se pasa por la *callana*,³³ para que no haga daño, y para que medio quede el olor” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Resguardo de Pastás-Aldana):

“Tostar, moler, cernir, y medir en una taza ¡Y a la cuarenta de agua que estaba hirviendo! De ahí ya se le echan los remedios: canela, manzanilla, tipo, cedrón. Todas esas yerbas para que *voltee* pa'bajo, no haga daño al estómago. Que no llene, porque hay una chicha que se llena el estómago, le duele, de todo. [...] Que *voltee* la chicha para bajo, pa'l estómago. [...] Más antes la hacían *chumadora*. Ahora no, que sea suavita, y si no, no toman. [...] Y la harina: con que salga ya el zumo de las plantas se pone a cocinar y de ahí sí ya echa la harina. La harina en medida, según cuánto sea de agua. Y la pone e *hirve* unas dos hervidas y sáquela, porque si se cocinó de más se hace babosa. Sáquela. Ahora si la sacó, en un platón grande o algo para enfriar [...] tiene que aventar así, varias veces, para que no se haga babosa. Porque si la dejó... la hizo y la dejó que se enfríe a la voluntad de ella, mijita ¡se hace babosa! Se hace costras. Como gelatina se hace. Elay, ¡y eso tiene que saber!” Si no, dicen: «¿Quién es que hizo esta chicha babosa?» Hay que saberla hacer, la chicha.” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Resguardo de Pastás-Aldana)

³³ Plato de barro, que con el calor del fogón, sirve para tostar granos y cereales para el café (habas, arvejas) y tortillas (o *arepuelas*) preparadas con harina de trigo y endulzadas con un poco de panela.

Después de aventarla varias veces con un *mate* o tazón para enfriarla rápidamente, se añade bicarbonato de sodio y agua con panela; y si se antoja *chumadora* también se agrega guarapo. Entonces se guarda el recipiente que la contiene (anteriormente ollas de barro, hoy tanques de plástico) en un *cucho* o rincón de la cocina, o en el mismo cuarto oscuro donde se almacenan las papas. Pasados un par de días, la chicha empieza a *voltear*, que es lo mismo que *hervir*.³⁴ las burbujas que emergen de su superficie indican que está *fuerteando*. Después se agrega *chilacuán*,³⁵ piña o lulo, para darle más sabor. De ahí en adelante se pone a fermentar, proceso cuidadosamente vigilado por mujeres expertas en esta labor, pues la preparación de la chicha representa una gran responsabilidad que pone en juego su nombre y habilidad para cocinar. Ellas deben evitar que la chicha madure en exceso, o peor, que se *asiente* y tarde demasiado en *fuertear*.

Aunque las mingas para cosechar han desaparecido, la gente de Males-Córdoba continúa ofreciendo chicha en las *fainas* organizadas con motivo de la construcción de casas o instalaciones comunales, bien sea en la vereda o en el pueblo. Así se contrate a un maestro de obra que guíe la construcción, dichos eventos siguen teniendo el sentido de minga: vecinos y familiares llegan a colaborar en la construcción portando confites para repartir y dar fuerza mientras el almuerzo está listo. El cabildo de Pastás-Aldana organiza cada cierto tiempo *mingas de enrame*, o “de camino”, en las que se arreglan las vías que están sin pavimentar o se talan las ramas de las zanjas que oscurecen el panorama. Los habitantes de cada vereda están obligados a asistir. De no hacerlo, deben encontrar la forma de participar (llevando confites o dando café a sus vecinos), so pena de ser amonestados con una multa por parte de las autoridades del cabildo. Y aunque estas mingas ya no incluyen chicha, por lo general terminan en *chuma*. Corre el rumor de que algunos *alguaciles*³⁶ gastan en trago una parte del dinero que da el cabildo para la comida con que se *cuida* a quienes salen a desmontar zanjas. Durante una minga *de enrame* en la vereda Chitaíra, don Arquimedes Taimbud brindaba su célebre vino de mora, mientras recordaba que en el tiempo de antes se repartía aguardiente y en otra

³⁴ En efecto, cuando los líquidos en una olla (agua, aceite, etc.) alcanzan su estado de ebullición, se dice que “están *voltiando*”.

³⁵ *Vasconcellea pubescens*, también conocida como papayuela.

³⁶ Representante de cada vereda en el cabildo, autoridad de la guardia indígena en cada una de estas parcialidades.

época se aprontaba chicha. Aunque él ofreció el vino a las mujeres que trabajaban en la minga, fueron sobre todo hombres quienes lo recibieron, y aún entre ellos, la bebida ocasionó gestos de asombro y bromas, e incluso algunos lo rechazaban jocosamente. “¿Y ahora, si nos chumamos?”, decían quienes lo recibían. Abriendo sus ojos de par en par al beber la copa, otros preguntaban “¿qué es esto que me ha dado!”. Algunos hombres incluso lo rechazaban con humor: “no gracias, estoy planificando”, decían. Las mismas bromas se repiten al beberla un día cualquiera, fuera de minga o de fiesta.

Además de la adopción de nuevos ingredientes para la base de su preparación (harinas industriales y otros cereales), también han cambiado los recipientes en los que la chicha se pone a *fuertear*: hoy en día se utilizan tanques de plástico, cuando antes se usaban ollas de barro. Dicen que las ollas de *infíel* o de las guacas son las mejores para conservar el ají o para preparar chichas bien bravas. “La chicha en olla de *infíel* queda más buena porque la olla conserva la esencia del indio. La chicha se madura para que esa esencia aflore. La chicha bien madurada embrutece, y es así como quien la toma se torna salvaje, vuelve a ser *auca*” (Meneses Casas, 2012, pág. 261). El maíz de la de *arniada* o de la colada de *moroch* solía transmitir esa misma fuerza a los trabajadores, la misma que aun manda a dormir a quienes lo beben de noche, pues las cosas que “son alimento” tienen este mismo efecto. “¿Qué pasó, se tomó el alimento?”, le pregunta Beatriz, socarrona, a un joven de su vereda que un día andaba borracho. Como “alimento”, la fuerza del aguardiente vence a quienes no están en capacidad de afrontarla.

Aún más, podría decirse que el estado de esfuerzo es como una *chuma*. No por nada la plática de los trabajadores en los cultivos es característica: le llaman “conversa de piones”, y en ella abundan los chistes, risas y comentarios maliciosos de índole sexual... (Clavijo Salas, 2012, pág. 35). “¡Decíamos tantas tonteras!”

“Por eso es el dicho... «A la final, conversa de piones». Toca oírlo no más. A la final conversa de piones. Porque la conversa de piones no es buena. Son a veces tonterías, picardías, pasándose de cuentas. Así como los borrachos cuando se pasan de copas y ya no hablan bien como uno. Uno se acuerda, el borracho ya se pasa de mano. Si un *pion* dice, conversando, así despachadamente, sin que se le pase la mano, conversando a lo bien, el otro va y la daña... Se la da dañando la conversa. Sí, porque se la da dañando la

conversa con añadiduras en tono de maldad. Por eso es que dicen «conversa de piones». Entonces, con añadidura es la conversa de piones, eso se acaba de joder todo.” (José Elías Guancha, vereda Muesmuerán Alto, Resguardo de Males-Córdoba).

Acordarse es estar en un estado de lucidez; cuando alguien se *recuerda* es que ha despertado en medio de la noche. Los sueños y las alucinaciones suelen ser inducidos por agencias externas a los individuos, correspondientes al mundo de la naturaleza y de los antiguos, como ocurre en el caso de las enfermedades que se “llevan” a sus víctimas, como el espanto y el mal aire. *Acordarse*, despertar de un sueño o recobrar la consciencia implica huir de los estados de *encantamiento* inducidos por dichos males. En un sentido contrario, el trago y la embriaguez conectan al chumado con dichos espacios, dominios de “los antiguos”, de los *aucas*, dueños de la fuerza (Osejo & Flores, 1992), haciendo que al *chumado* “se le olvide hasta el nombre”, que olvide el bautizo (Palacios Palacios, 2013). La enfermedad se apropia de los cuerpos con disposiciones anímicas débiles, mientras que el aguardiente y la chicha les dispensan fuerza para trabajar. La enfermedad y la borrachera son dos efectos contrapuestos del influjo de la *fuerza* de la tierra en la gente del sur de Nariño: uno (los males del monte) la elimina del cuerpo, mientras que el otro (el trago) la potencia, pero ambos los conectan con el mundo enterrado con motivo de la conquista.

Como hemos visto hasta ahora, la fuerza que anima la vida en el Nudo de Huaca circula través de la tierra, el trabajo, la chicha, el aguardiente y ciertos alimentos. Carmen Bernard (1986, págs. 185-186) encuentra unos atributos similares en la localidad ecuatoriana de Pindilig. Allí, la fuerza se materializa en el maíz, pues ella favorece el crecimiento de aquel, y este a su vez la transmite a los seres humanos. Según Bernard, “fuerza” también significa trago, y es sinónimo de cierta música que acompaña a los trabajadores durante el jornal. Igualmente, “fuerza” es la calidad intrínseca de la tierra en su forma no domesticada, controlada y apropiada mediante el trabajo agrícola. Estas propiedades recuerdan las del *sami* o *samai* de los runas ecuatorianos y peruanos, serranos, puneños y amazónicos: aliento o soplo, principio o cualidad esencial para la vida, característico de la chicha y de ciertos alimentos, que confiere energía, gracia, fortuna y también fuerza a los seres humanos, pero que también subyace y da vida a todas sus actividades culturales, como la política, la economía y el ritual (Allen, 1988; Corr, 2002; Uzendoski, 2004)

En el sur de Nariño, la fuerza aflora a través de sustancias vigorizadoras como la chicha y el aguardiente, propias de todo trabajo de carácter colectivo y festivo (mingas, cosechas, etc.). En la medida que la fuerza existe como sustancia (Hahn & Soentgen, 2011), sus manifestaciones trascienden su encarnación en los cuerpos humanos, e incluso la misma materia. Su profundo poder que permite la comunicación y entendimiento con la mitología y el pasado, hace de ella una especie de situación o estado. Por ende no extraña que el sólo esfuerzo evoque y despierte en los *piones* sobrios una condición similar a la *chuma*, evidenciada en sus divertidas “conversas”, y claro, en la fuerza que indudablemente los invade a la hora de sembrar, cultivar y cosechar la tierra. De ahí que esta sea considerada como un elemento tremendamente propio de la labor agrícola y por lo mismo de su identidad como indígenas, pues como hemos visto, la fuerza también es producto de la historia de los pastos y de su relación con el territorio.

La forma pura y desatada de esta fuerza corresponde al mundo de los *infieles*, enterrado y *encantado*. “En el mundo de adentro, donde se encuentran las energías, las fuerzas, los espíritus primigenios de los ancestros, es donde se conecta o se relaciona con el mundo cósmico y es en el medio donde la vida florece” (Asociación de Cabildos y/o Autoridades Tradicionales del Nudo de los Pastos “Shaquiñan”, 2013). De acuerdo con Jaime Clavijo (2012), esta cualidad debe ser dirigida, domesticada y amansada mediante el trabajo agrícola, práctica que en sí misma *enseña* al cuerpo a guiar su propia fuerza para la producción. El mejor ejemplo de esta forma de hacer circular la fuerza se encuentra en la yunta de toros, cuyas narices soplan un vaho que la revigoriza la tierra mientras que sus pisadas la aflojan y el arado la peina. La yunta hace que los toros, amansados con soplos de *aguasal* (que también da fuerza), domestiquen la tierra, al tiempo que le transmiten la fuerza que no obstante los sigue caracterizando. “El toro y la tierra resultan compartiendo esa misma fuerza, una fuerza proveniente del monte, de lo salvaje” (pág. 48), que es amansada para hacerla productiva.

Los habitantes de Pastás-Aldana dicen que el cerro Gordo (tutelar del resguardo) ha sido amansado, pues ya no desploma granizo morado sobre quienes se atreven a visitarlo. A medida que fueron habitados, explotados, invadidos por antenas de celular y tapados con

pasto para criar ganado, las ciénegas y los cerros se *secaron*. Como vimos, el *monte* desfallece cuando se acaba el agua, pues ella no sólo permite que la vegetación crezca, sino que también permite que la fuerza fluya (*cf.* Bugallo & Vilca, 2011). En el Macizo Colombiano, el *amanse* comprende un proceso de humanización, socialización y control del territorio que facilita a los seres humanos el manejo del cuerpo, la naturaleza y las divinidades. “El amansar para habitar alude, en suma, a recobrar como manso un territorio que en la conquista se volvió *bravo*” (Nates Cruz, 2002, pág. 125). La clave de la producción agrícola radica en aprovechar lo *bravo* o *pesado* del territorio (que da fuerza a la tierra), amansándolo a través del trabajo, el cual sólo es posible si los pioneros son un poco *bravos* y fuertes, como los *aucas* y los indios, trabajadores de la tierra por excelencia. Esta dialéctica se encuentra mejor sintetizada en una frase propia del sur de Nariño que describe a humanos y animales: “¡Mansos pero jodidos!” (Guzmán, 2014): *bravos* como los *infieles*, pero dados a trabajar.

Cocinar para *piones*

Además del pago del jornal,³⁷ y según el vínculo con quien contrata el trabajo (que bien puede ser “un rico”, un vecino, un compadre o un familiar), los *piones* o jornaleros suelen ser compensados con una pequeña porción de la cosecha: una taza de papas, por ejemplo, y los tiempos de antes medio bulto. Los “patrones” también deben estar en capacidad de proporcionarles una propia para labor: abundante y vigorizante. Sin embargo, los mayores de Aldana recuerdan que en otro tiempo eran sus esposas quienes llevaban la comida al sitio donde estuvieran trabajando, usualmente lejos de sus hogares. Hoy en día, la jornada de los *piones* de Aldana empieza a las siete de la mañana con un desayuno consistente en café y pan. El almuerzo ocurre, sin falta, a las once, y tiene lugar en el mismo terreno del cultivo, hasta donde las cocineras llevan la comida, la cual sirven en “viandas” (recipientes de plástico), una para cada trabajador. Ellas entregan primero “el arroz” (también conocido como “seco”): plato compuesto por una buena cantidad del cereal, complementado con lentejas, frijoles, fideos con atún, ensalada o guiso de verduras, en ocasiones algo de carne y una enorme papa hervida.

³⁷ Que entre los años 2010 y 2015 osciló entre los \$10.000 y \$13.000 pesos.

Una vez terminado este plato, las cocineras sirven la sopa, que puede ser de granillo con *ollocos*, de verduras, de avena, una *chara* (cebada) con repollo o un caldo de *bámbaros* (fideos), etc. En Córdoba se acostumbra ofrecer una comida un tanto más nutrida: arroz, papa y frijoles o lentejas al desayuno; sopa (siempre con un buen pedazo de carne) para el almuerzo; y a la merienda de nuevo una sopa, que entonces sólo tendrá menudencias. Con todo, Flor Díaz afirma que los *piones* que ella y su esposo emplean para trabajar en sus terrenos se están haciendo cada vez más *formales* (o exigentes) para comer, pues piden más carne y más arroz, por lo que quisiera dejar de alimentarlos. Sin embargo, ella y su esposo deben asegurar una buena comida para los *piones*, pues el rumor de un mal almuerzo puede perjudicar su reputación como empleadores.

Las sopas son fundamentales para dar fuerza: “aquí en Nariño lo que se acostumbra es la sopa, eso no puede faltar”, asegura don Elías Guancha. Todas estas preparaciones llevan papas, y si se está cosechando, la materia prima será fresca, recién salida de la tierra, con toda su fuerza (Clavijo Salas, 2012). En ocasiones, papas, habas y *ollocos* “nuevos” se cocinan enteros y se sirven para comer tal cual, con la mano. Las papas se pelan con los dedos y las cáscaras se ponen aparte, para darlas a los perros. En los *ollocos* da igual, por algo les dicen *biringos*. El aderezo ideal para los alimentos así presentados es el ají, y aunque este va con todo y siempre será bienvenido, su presencia es imperdonable cuando hay *piones*: “yo tenía piones, entonces me fui a donde mi mamita a que me prestara la piedra del ají...”, dijo una vez doña Ester.

El ají también es indispensable en todo evento colectivo o festivo, como ocurre en algunas comunidades peruanas, donde “[u]na visita muy estimada se puede recibir diciendo «hay que moler ají»” (Vokral, 1991, pág. 155). Y mientras que en el antiguo Quito el ají era el mínimo absoluto de comodidad (Salomon, 1980, págs. 144-145), en Aldana se dice que “el rico come lo que le gusta y el pobre con el ají ajusta”. Aún más, el ají del sur de Nariño no sólo hace que la comida sea más succulenta, sino que también da *fuerza*, por eso algunas mujeres desaconsejan dárselo a los niños, pues se afirma que si se crían comiéndolo corren el riesgo de hacerse *bravos*.

El ají pertenece a la categoría de productos que salen del monte, o que crecen *como monte*, sin que nadie se esmere demasiado por cultivarlos, o que bien requieren muy

pocos cuidados. Así mismo se clasifica la *uvilla* (o *uchuva*), el *chimbalo* (pepino dulce), el *tauso* (curuba) y hasta la *calabaza*. Algunas de estas plantas se caracterizan por tener un gusto muy fuerte, como la mora y la *uvilla*. También son “celosas”, pues como los cerros y los fogones ellas *desconocen*: la mata de ají se seca si no es su dueño quien coge su fruto, y las calabazas se pudren con solo dejarse ver de un extraño. Su protector es el *chutún*, guardián de la chagra³⁸ y cuidador de todo tipo de frutales (como el tomate de árbol y el *chilacuán*), que puede tomar la forma de un animal (conejo, cuy, serpiente, sapo, perro), o de un *cururo* (vellón) de lana, con un ojo en la frente que brilla como espejo. Cuentan que al encontrarlo hay que evitar dejarse descubrir por su mirada, pues también es *mal aire* y por lo tanto ocasiona granos en la cara, entre otras afecciones dermatológicas. Por esa razón, poco se recomienda sembrar frutas al lado de la casa. Sin embargo, quienes logran trabar amistad con él, consiguen huertas prósperas, dignas de admiración, y son reconocidos como personas de importancia.³⁹

Como suele ocurrir con las cosas del monte, al ají hay que amansarlo para hacerlo comestible. Para ello se usa la “piedra de moler”, conocida antiguamente como *churume* (Apráez Villota, 1999, pág. 26): un mortero relativamente pequeño y un tanto pesado, similar al molcajete mexicano. Aunque hoy es posible comprar estas piedras en el Santuario de Las Lajas, muchas de ellas han pasado de generación en generación desde tiempos inciertos. Cuentan que incluso algunas han sido halladas en entierros de *infiel*, al igual que las ollas donde se prepara chicha de la más brava. Pero antes de molerlo, el primer amanse del ají ocurre en los tizones del fogón, donde se ubica una vez ha sido abierto en dos o tres partes y se le han retirado todas las venas y las pepas negras que contrastan con el rojo encendido de su carne. Cuando la piel se haya chamuscado, esta se retira con un cuchillo o con agua. Todo el procedimiento debe hacerse con cuidado, procurando no manipular demasiado el ají, pues las manos de quien lo prepara pueden quedar ardiendo durante el resto del día. Ya sin piel, la pulpa está lista para ser molida en

³⁸ Se llama chagra a la huerta o espacio de cultivo destinado al autoconsumo, ubicado por lo general frente a la casa o cerca de ella y resguardado por cercas vivas o de estacas, rodeado a veces por plantas que alejan las plagas (como el *guanto* o borrachero). En las chagras se siembran distintas hortalizas y frutas acordes con el clima, junto con plantas aromáticas y medicinales. En Males-Córdoba los cultivos relativamente medianos de quinua y maíz también reciben el nombre de chagra.

³⁹ Dumer Mamián, comunicación personal.

pedra con la ayuda de la *guagua* (pestillo de forma cónica o redonda) y un poco de sal – también muy buena para amansar⁴⁰ hasta formar una pasta que además se rinde con agua. Si aun así el ají sigue muy bravo, algunas cocineras recomiendan echar un poco a la candela para que amanse, mientras que otras lo muelen con una papa. A veces se mezcla con cuajada o quesillo para que quede más sabroso; también se le añade cebolla o huevo picados. En las fiestas es indispensable brindarlo molido con maní tostado. Y si no hay ají para moler, las papas se aderezan con una *aguasal* mezclada con cebolla larga finamente picada.

“Ají, para que no olvide la posada”, “Ají, para que no me olvides...” dicen las señoras cuando lo ofrecen a quienes comen de su fogón. Su sabor picante y ahumado, bravo y manso al mismo tiempo, da carácter a los alimentos que adereza y permanece en la lengua como recuerdo de la cocina donde se merendó. “¿Ají de casada o ají de soltera?” Si es “de soltera” es porque ha quedado bien bravo, mientras que el “de casada” es “mansito”. “¡Qué rico le quedó! Ya se puede casar...”, comentan entre risas los comensales al probar un ají molido por una mano inexperta. Matrimonio y cocina son dos cosas que van de la mano, las mujeres que deseen casarse deben saber que el matrimonio no sólo les exige sacrificios (una disposición más bien “mansa”), sino también destrezas, pues no cualquiera es capaz de dominar las técnicas asociadas al fogón de leña. A esta representación de la cocina como íntimamente atada al matrimonio se debe que algunos hombres (sobre todo los mayores) se refieran a sus esposas como “la cocinera”.

“Hay gente que dice «cocinar qué...» ¡Si en la cocina es donde más uno se mueve! Claro, diga, no ve que trabajando uno hace una sola cosa todo el tiempo... mientras que cocinando toca a un lado, al otro... hacer una cosa y luego otra...” (Saturia Díaz, vereda Muesmuerán Bajo, Resguardo de Males-Córdoba). Una buena cocinera es capaz de hacer varias cosas al mismo tiempo: “limpia papas” (es decir, las pela) ágilmente,

⁴⁰ En algunas historias acerca del amansamiento del territorio de los pastos la sal aparece como una herramienta para secar y aplacar la volubilidad de ciertas lagunas. Su función se asemeja a la del agua bendita, con la que se amansan las *partes malas* o *pesadas* de los caminos y los terrenos. De acuerdo con Gil García (2014), en algunas poblaciones peruanas y boliviana la sal “humaniza y domestica”.

dejando caer su cáscara en completa y delgada espiral mientras atiza el fogón para preparar la sopa, al tiempo que pone a cocinar el arroz en la estufa de gas... Como el trabajo de la tierra, la cocina es de esas habilidades que se *enseñan* y cuyos conocimientos son acumulados y perfeccionados, aunque no parezca, pues la labor se asocia con una naturalidad casi ingrata con la capacidad de las mujeres para procrear y tener (y atender a una) familia.

En efecto, la cocina está fuertemente vinculada con la reproducción, que aquí entendemos como el “complejo de actividades y relaciones gracias a las cuales nuestra vida y nuestra capacidad laboral se reconstruyen a diario” (Federici, 2013, pág. 21) y que operan en una dialéctica que permite la reposición de las personas y de las condiciones que hacen posible su existencia (Uzendoski, 2004, pág. 884). A ella también corresponden el refugio, el abrigo, la salud y el cuidado de niños, enfermos y ancianos, pero también se extienden a un vasto rango de formas y prácticas culturales que tienen que ver con el conocimiento y el aprendizaje y la transmisión de la aptitudes para el trabajo y el comportamiento en sociedad (Katz, 2001). Como nota Lise Vogel (2000), estas labores se han desempeñado de muy distintas formas a lo largo de la historia y no siempre por mujeres. Sin embargo, su trabajo es identificado como “doméstico” en virtud de una cierta división sexual del trabajo que en la que los oficios reproductivos son concebidos como secundarios. A continuación exploraremos la forma en que las técnicas y conocimientos propios de la práctica en la cocina tienen que ver con (más no totalizan) la construcción de las relaciones de género y la forma en que esta hace parte de la forma en que se representa a las mujeres indígenas del sur de Nariño.

Don Homero Pinchao, un *rezador*⁴¹ de Males-Córdoba, relata la historia de un hombre, dueño de varias sementeras, que es pretendido simultáneamente por tres mujeres. “Manejaba *piones*, de diez *piones* diarios. Y él sólo. Bueno, entonces cuando se interesaban las mujeres por casarse, dijo: «entonces será el destino que yo he de casarme ya, por eso Dios me alumbró que se vienen las mujeres a brindarse». Así es

⁴¹ Hombre o mujer encargado de dirigir las oraciones del Santo Rosario en velorios y veladas a los santos. Dependiendo de la ocasión y del ánimo de quienes asisten a estos eventos, don Homero Pinchao intercala el rezo de cada misterio con *cuentos* (historias cuyo argumento dura lo mismo que el rosario), *cachos* (mucho más cortos), o *ejemplos*, con el fin de entretener a los asistentes y evitar que sucumban al sueño y al cansancio.

que dijo, «pues voy a experimentar» (ver, “Anexo A”). El experimento consistió en someterlas a un conjunto de pruebas culinarias con el fin de determinar quién sería más apta para ser su esposa. Los retos aluden a distintas destrezas propias de la cocina: desde tasar la cantidad de comida suficiente para alimentar a sus trabajadores hasta su capacidad para mantener un fogón prendido con poca leña disponible. Tras los intentos fallidos de las dos primeras mujeres, la tercera se percata de que el hombre había escondido leña seca en el soberado, con el objetivo de descubrir cuál de ellas tendría la astucia y la resolución para bajarlos, rajarlos y en menos de nada cocinar el almuerzo para los trabajadores del hombre con quien finalmente se casaría.

Contaba doña Carmen Cuasmayán que su hija quedó embarazada mientras estudiaba una carrera universitaria. El padre del niño trató de persuadirla para que dejara sus estudios y así poder casarse con él, pues quería dedicarse a cultivar papa en cantidad y necesitaba unirse a una mujer que cocinara para sus *piones*. Su madre trató de aconsejarla: le preguntó cómo se sentiría cuando viera a sus compañeras graduadas, “todas perfumadas, trabajando en el pueblo, llevando carpetas y manejando papeles”... ella, por el contrario, viviría con las manos tiznadas de tanto trastear ollas. Finalmente, su hija decidió seguir estudiando. Y estuvo bien, pues logró graduarse, mientras que el hombre quedó en la ruina, pues en ese tiempo Colombia empezó a importar papa de Canadá a \$2.000 o \$3.000 pesos el bulto⁴² y una buena cantidad de paperos quebraron.

Otros también sienten *pena* cuando escuchan que una joven se va a casar: “mejor estese solita, así puede andar por dónde usted quiera, sin pedirle permiso a ningún marido”, le dicen, pues se supone que las esposas no deben ser andariegas. Un mayor comentó una vez en broma: “vea, no se case... mire que si no la matan, la descuartizan”.

No todas las mujeres desean, ni aceptan, casarse. Al enterarse que doña Sara estaba embarazada, los padres de sus dos hijos le pidieron matrimonio, pero sabiendo las golpizas que recibían sus hermanas a manos de sus esposos, los rechazó. Aun así, desde el carácter de las mujeres de hoy, renuentes a aguantar la violencia doméstica de otros tiempos, pero también poco dispuestas a alimentar familias o trabajadores:

⁴² En la actualidad oscila entre \$30.000 y \$50.000, dependiendo de la demanda y la temporada.



Foto 7. A Flor le gusta decir que tiene un fogón que “cocina sólo”, y que gracias a él puede estar pendiente de los pioneros que trabajan en los terrenos que ella y su esposo cultivan. Males-Córdoba, 2013.

“Eso mijita. Las de antes... los de antes eran jodidos. Maridos de antes era a cocinar, a las llanadas, y sirva en cantinas de comida y canastos de papa... ¡Y corra carajo, a la *pionada*! Entonces los maridos de antes tenían que conseguir a las mujercitas medias templaditas, para hacerlo todo. Y las di' hora, mijita no. Las di' hora son medio desechables. Donde les haga brincar el marido, se van y los denuncian, ¡Fuera! Y si no, los dejan. Dicen: «no, yo para esas carreras no estoy». Los dejan con los *piones*, no dan ni el almuerzo y se pisaron. ¡Fuera!” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Resguardo de Pastás-Aldana)

Para las mujeres pastos contraer matrimonio no sólo implica la realización de labores reproductivas al interior del hogar, sino también fuera de él, ya que el esfuerzo cotidiano –“doméstico” o “privado”– que realizan en la cocina termina replicándose en el ámbito de la producción agrícola, pues la comida hace parte de los derechos que reciben *piones* y las *pionas*. Como ocurre en otros lugares de los Andes (Mayer, 1974), sin comida no hay trabajo (llámese *peonazgo*, *minga* o brazo prestado), y para este tipo de empresas es indispensable contar con una buena cocinera. En la medida que el desempeño de esta tarea reproductiva incide directamente en la producción, la práctica de “cocinar para *piones*” trasciende la dicotomía por la que occidente concibe y opone aquellas dos esferas del trabajo humano y las clasifica como privadas y públicas según el caso (Van Esterik, 1999; Moore, 1991). Sin embargo, y pese a tener todo que ver con la producción, el trabajo de las mujeres en la cocina continúa siendo oscurecido o velado, aun cuando la complejidad de la labor sea socialmente reconocida. Por ejemplo, aunque muchos hombres aprenden los fundamentos del manejo del fogón y cocinan para sí mismos, su capacidad es valorada por encima de la de las mujeres. En efecto, un hombre que cocina para sí mismo es llamado *aparente*, hábil, resuelto, muy diestro; mientras que la práctica de tareas reproductivas (como cocinar, lavar ropa y tejer) es concebida como típicamente femenina.

El ocultamiento del fundamental aporte del trabajo en la cocina para la producción de excedentes en las tierras del sur de Nariño se evidencia de manera patente en la vida de los utensilios de cocina: con sus propios recursos, las mujeres compran las ollas, vajillas y cubiertos que usan diariamente y que son motivo de gran orgullo, pero que también se dañan, rompen y desgastan después de tanto cocinar para *piones*, sin que los hombres

que se benefician de ellos inviertan en reponerlos a pesar de los reclamos de sus esposas.

Por otro lado, cuando las mujeres pastos se valen de sus “habilidades domésticas” para obtener ingresos, las particularidades culturales del trabajo reproductivo –el protagonismo de la preocupación por alimentar y la asociación de esta práctica con el matrimonio y la familia– terminan duplicándose, en desmedro del cuidado y la reproducción de sí mismas y de sus hogares, como veremos a continuación.

Un hogar comunitario

Beatriz cuida dos casas: una está arriba y la otra abajo, en la huecada. La de arriba es una pequeña casa de ladrillo donde hay dos televisores y se cocina con gas. Allí funciona un Hogar comunitario del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF)⁴³ que está a su cargo, al que acuden diariamente diez niños de la vereda Muesmuerán Alto. La de abajo es la herencia que le ha quedado a Saturia, su madre: una casa de tapia, techada en minga, donde no hay televisores y sólo se cocina con leña. Para llegar a ella, Beatriz desciende ágilmente dos o tres veces al día por una lodosa y empinadísima cuesta. “¡Nos vamos para el centro!”, canta, mientras apoya sus pies en los accidentes de las curvas del callejón que conoce de memoria. Detrás de ella corre Amanda, su hija de diez años, cargando una cantina con el “agua” (sobras de comida) para el puerco. Una vez abajo, Beatriz reparte el escaso tiempo del que dispone –pues los niños del hogar no dan espera y doña Saturia solo los puede cuidar durante un rato– entre mudar las vacas, arrancar la yerba para los cuyes y jabonar la ropa. Lo básico para mantener en buen estado a su familia y sus animales. “¡Casa de locos! Sin barrer...”, dice mientras toma la escoba. Beatriz hace todo con prisa y en ocasiones le quedan asuntos pendientes, pero hay oficios con los que sin falta debe cumplir: barrer el patio y la cocina, recoger yerba

⁴³ Los Hogares Comunitarios del Instituto Colombiano de Bienestar Familia (ICBF) se proponen como una estrategia para facilitar el cuidado, salud, nutrición y desarrollo psicosocial de niños menores de 5 años, pertenecientes familias en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica en el campo y en la ciudad. “Hogar comunitario de Bienestar Familiar”, en <http://www.icbf.gov.co/portal/page/portal/PrimeraInfanciaICBF/Serviciosdeatencion/modalidadesdeeducacioninicial/Modalidad%20Comunitaria>

para los cuyes y prender el fogón. “La casa de abajo está fría”, afirma, pues con el cuidado a los niños del Hogar y las capacitaciones exigidas por el ICBF, rara vez tiene tiempo de hacer salir humo por la chimenea para hacerle saber a otros que no está abandonada.

Esta doble jornada reproductiva ha agotado a Beatriz: cada vez está más delgada, cada día tiene menos tiempo. “Quizás al año Amanda ya puede hacer el desayuno”, comenta esperanzada. Amanda le dice que no, que por nada cocina. A doña Saturia le cae en gracia el comentario: “¡Uy! ¡Se le para el macho! ¡A *doblar el plátano!*... Así sabían decir los mayores... Sentarse, *doblar el plátano* y a cocinar”. Con poca paciencia, la abuela enseña a su nieta a cocinar: “a ver, *limpie* las papas... ¡Pero no se vaya a llevar la mitad en la cáscara!” Mientras Amanda aprende a pelar y a no tenerle miedo a la estufa de gas, doña Saturia deja todos los ingredientes de la sopa listos desde la noche anterior, para que al día siguiente Beatriz simplemente los vierta en la olla. Pero su madre envejece y cada vez menos puede ayudar.

Beatriz no se casó ni *se juntó* con nadie, crio a sus hijos y tiene el Hogar; pero “tener el Hogar es como tener maridos”, dice, pues considera que su primer deber con ellos es alimentarlos. Por eso mismo ajusta al gusto local las indicaciones de la minuta del ICBF, diseñada según estándares nutricionales, pues además de percibir que la cantidad recomendada es escasa, los operadores que suministran la materia prima entregan cantidades insuficientes de ingredientes: un sólo gajo de cebolla larga para toda la semana, cuando normalmente este alcanza para dar sabor una ollada de sopa, la leche es muy poca y las papas que entregan jamás serán suficientes. De ahí que Beatriz y doña Saturia suplen las deficiencias de los proveedores con productos de su propia despensa y preparan los platos a la usanza.

Las madres, como las cocineras, comen de últimas. Beatriz no puede abandonar la mesa de los niños hasta que todos hayan comido, así formen un mazacote con las lentejas, la ensalada y el arroz, y encima de todo rieguen el jugo. Cuando terminan, ella finalmente dispone de algo de tiempo para comer. Pero los niños requieren tanta atención que sólo alcanza a comer un par de bocados. A veces nada, pues cuando se desocupa la comida ya se ha enfriado; y “la comida fría es como si no fuera comida”. Esta es la misma

preocupación que doña Esperanza Reina transmite a su hija, quien se mudó de Aldana a Ipiales apenas se graduó del bachillerato, y trabaja para su tía cocinando y cuidando a sus hijos. “Primero coma usted –le dice cuando hablan por teléfono– no le vaya a dar gastritis por estar cuidando hijos ajenos”.

Dominios culinarios

De acuerdo con Carole Counihan (2012), la labor de cocinar y alimentar a otros es para las mujeres una fuente ambigua de violencia, opresión, explotación, creatividad, agencia y poder. En el sur de Nariño, estas posibilidades se manifiestan o son ejercidas a través de los conocimientos, habilidades y disposiciones que comprenden el trabajo en la cocina. Dado el papel preponderante que ocupan los alimentos en las relaciones sociales y productivas del sur de Nariño, las habilidades culinarias ejercidas preponderantemente por mujeres facilitan la producción agrícola destinada al mercado y a la autosubsistencia, al tiempo que poseen un enorme poder cohesionador, pues la forma en que estos son cocinados y servidos en fiestas propicia sentimientos de comunidad en las veredas de Pastás-Aldana y Males-Córdoba (ver, Capítulo 3). De ahí que Pazzarelli (2010) destaque la necesidad de indagar no solamente acerca del significado y relevancia social de los platos de comida, sino también por los sentidos de los procesos que los hacen posibles. En efecto, “el supuesto de que las mujeres son las únicas depositarias y responsables del saber culinario [...] termina convirtiéndose en una afirmación fácilmente comprobable pero difícil de comprender, en cuanto sigamos sin conocer qué es lo que sucede en las cocinas cuando las mujeres cocinan” (pág. 171), por lo que el autor se pregunta si los conocimientos técnicos acumulados por las cocineras (junto con los objetos y gestos necesarios para ponerlos en práctica) son significativos únicamente en relación con los platos finales que permiten obtener, o si más bien pueden ser analizados en sí mismos como fuente de significado, transformación y poder. Con esto en mente, describiremos las habilidades técnicas específicas que constituyen la práctica de la cocina en el sur de Nariño, con el fin de visibilizar la relevancia de esta forma de trabajo, así como el rigor con que se valoran sus resultados.

Fogón

En la mayoría de hogares se cocina a un nivel poco más alto que el suelo, pues es allí donde está el fogón. Las cocineras se sientan a un lado, en un pequeño banco de madera frente a dos o tres recipientes: uno con papas apenas lavadas, otro con agua para que no se oxiden las que han pelado y eventualmente otro para las cáscaras, que servirán de alimento para las gallinas. Después sacan las habas de su vaina y las pelan ágilmente con un solo movimiento, sin pellizcarlas. También pican la cebolla, la zanahoria y cualquier otro alimento sin necesidad de usar una tabla, “cocinan en el aire”. Pero nada de esto ocurre sin antes encender el fogón y “parar” sobre él una gran olla de aluminio con agua suficiente para hacer la sopa y para que las papas que se cocinan en ella alcancen su punto a tiempo para almuerzo. A pesar de que la mayoría de hogares cuentan con estufas de gas que además de servir para tibar el café se usa para preparar los alimentos de fácil y corta cocción (arroz, pasta, huevos), el dominio del fogón continúa siendo fundamental para la cocina de los pastos, sobre todo si el objetivo es preparar comida en gran cantidad, o si se desea preparar alimentos muy duros, como el maíz en *mote* o en *morocho*, pues la candela “no se queda con nada”.

En el tiempo de los mayores la comida se preparaba aún más cerca del suelo. Entonces solo existían *tulpas*, fogones hechos tres piedras de *cangahua* –propia de Cumbal– que soportaban el peso de las ollas de barro. Hoy en día, los fogones consisten en estructuras de ladrillo alargadas, huecas por dentro, pañetadas con cemento y cubiertas con baldosas de cerámica, por lo general blanca. El fogón se construye siempre contra una pared, para así poder conectarlo a una chimenea que evacua el humo por el tejado; mientras que el otro extremo recibe la leña con que se aviva la candela que sale por dos o tres orificios con hornillas metálicas sobre las que se asientan las ollas y las pailas.

Del tipo que sea, el fogón es el centro de todo hogar: lugar cotidiano de reunión y encuentro, donde además de comer, se discuten los eventos del día, se escuchan las historias del tiempo de antes y se toman decisiones sobre el ganado, el terreno y los cultivos. La candela encendida, por otra parte, es el fundamento de una casa ordenada y una vida familiar estable, pues ella indica que hay mujeres que cuidan de sus familias al brindarles comida suficiente.



Foto 8. Sara Calpa preparando café. Pastás-Aldana, 2013.

Pero además de su profunda vocación reproductiva, las cocinas también están rodeadas de secretos. Se afirma que los antiguos enterraban a sus muertos bajo las *tulpas* (Osejo & Flores, 1992, pág. 29)... será por eso que algunos fogones *desconocen* y *ojean* a ciertas personas que intentan prenderlos, mientras que en otros se encuentran guacas: monedas de plata revueltas en la ceniza (Reina, 2010), rayos que caen en el fogón y disparan una pelota que rebota en la tapia que esconde el tesoro. Otros aseguran que los truenos y el granizo se evitan quemando en las brasas un atado de ruda, preferiblemente bendecido el Domingo de Ramos. Si se permite que la leche se rebose y caiga al fogón, las ubres de las vacas se secarán. Como si fuera poco, hay que saber prenderlo, hacerlo “con modo”, armando una casita con ramas para encender la primera candela y luego sí poner la leña, pues de hacerlo incorrectamente, “el fogón no nos quiere” y se negará rotundamente a funcionar.

“Habiendo leña todo se puede”, dice doña Satoria. En la historia del hombre que hizo competir a sus tres pretendientes, la mujer que finalmente se casa con él es aquella que finalmente descubre cómo encender el fogón rajando la leña seca del soberado (ver, Anexo 1). Saber administrar la leña, las ramas y las hojas secas es la primera habilidad que debe dominar toda cocinera. “En ese tiempo no daba miedo cocinar”, reitera doña Satoria, pues antes existía bastante leña y mucho *monte* para obtenerla. En Aldana, familias enteras (o a veces sólo las madres con sus hijos) emprendían expediciones de un día entero para ir al monte a bajar ramas viejas de los árboles de *pundé*, *pumamaque*, *cerote*, *chilca*, *colla* y otros más; o a coger los palos secos que se convertían en cuevas y bajo los cuales se formaban pequeños ojos de agua. Todas las familias se encontraban allá. Mientras amontonaban la leña, los niños recogían *moras*, *cherches* y *mortiño*, frutos que comían con panela o azúcar al llegar a casa. Los palos duraban una semana, tras lo cual había que volver al monte, un sábado o un domingo, para buscar más. Cuando no había suficiente leña seca –o cuando la que había no daba abasto– las mayores se veían tenían que cocinar con leña “verde” (a veces durante toda la noche, cuando se hacía chicha, champús o aguardiente), cuyo humo invadía la cocina, envenenaba los pulmones y enceguecía a quien la avivara. También hubo un tiempo en el que el fogón se encendía con caña de maíz y ramas de la mata de papa. Después, y mientras el *monte* se secaba, las familias empezaron a sembrar eucaliptos en las zanjas y los terrenos, que se tumban cuando están lo suficientemente altos para usarlos en el fogón de la casa o venderlos a quien necesite y pueda comprar.

En todo caso, la presencia de leña en un hogar nunca es dada por sentado, por lo que las cocineras deben aprender a usarla de la manera más eficiente. Cuando hay bastantes palos y ramas, “el fogón cocina solo”, pero si escasean, deben estar muy atentas al momento en que las llamas empiecen apagarse para avivarlas soplándolas con el *juco*, ni muy cerca ni muy lejos de la leña, para que la candela prenda fácilmente sin que la ceniza salga volando. El dominio del fogón también exige saber distribuir la candela para que actúe sobre la mayor cantidad de ollas posible. Dicha habilidad para administrar los recursos se extiende a otros ámbitos de la cocina, pues una buena cocinera también ha de poder medir, tasar y servir comida en cantidades adecuadas según la ocasión y los comensales.

Servir

Aunque se espera que las mujeres sepan “servir bonito a los hombres”, la técnica de servir no necesariamente implica asumir una disposición dócil. Al “servir”, las cocineras velan por que los alimentos estén listos en el momento justo, que los platos lleguen muy calientes a las manos de los comensales y que en lo posible todos reciban la comida en el tiempo correcto. “Servir” también significa saber llenar la olla con los ingredientes suficientes para quienes van a comer y disponer en cada plato la cantidad adecuada de comida para cada comensal, pues como veremos no todos comen lo mismo. Por lo tanto, el concepto tiene el sentido de “racionar”. La primera mujer del cuento al que hemos aludido falló la prueba a la que fue sometida cuando intentó cocinar una cantidad desproporcionada de arroz para el tamaño de la olla, la cantidad de *piones* que debía alimentar, el tiempo con el que contaba y la poca leña que tenía a la mano. De ahí que, sin importar que por lo general se cocine y se coma en cantidad, la proporción de ingredientes que se cocinan es cuidadosamente calculada. En algunos lugares del altiplano peruano, la capacidad de las mujeres para proveer grandes cantidades de comida en las reuniones realizadas en sus casas es una fuente de prestigio y autoestima, que las cualifica como mujeres “sustanciales” o *wira warmi* (Allen, 1988, pág. 48).⁴⁴ También se acude a reputadas cocineras para preparar las delicias con que se agasaja a la comunidad en celebraciones (como matrimonios, por ejemplo), pues ellas “todo lo hacen alcanzar”: saben calcular la comida según el número de asistentes, logran la consistencia ideal de distintos platos y además los sirven rápidamente a los comensales (Vokral, 1991, pág. 300).

En el sur de Nariño, si la economía doméstica lo permite, se procura cocinar un poco más de lo que comerán los presentes, pues nunca se descarta una visita inesperada y la hospitalidad es ley. Con todo esto en mente, las cocineras deben ser capaces de calibrar la cantidad de papas necesarias para comer en la sopa y con “el arroz”, al igual que el volumen adecuado de agua para que la sopa conserve su cualidad líquida, pero sin

⁴⁴ Concepto para el cual también es fundamental una apariencia monumental, posible a través de una gran cantidad de faldas, usadas una encima de la otra, que las hacen lucir “grandes” o “gordas”, en respuesta al calificativo, pues “wira” quiere decir grasa, mientras que “warmi” significa mujer (Allen, 1988, págs. 45-46).

exagerar, pues las papas tardarían demasiado y la sopa quedaría demás *chirle*, o aguada. También calculan el momento de agregar granillo, *chara* o avena, fideos *bámbaros* si es el caso; también el del repollo, la acelga, las coles y los *ollocos*... todos añadidos en el tiempo preciso para que la candela logre vencer su dureza. Hacia el final de la cocción, se añade aceite para que la sopa tenga sustancia; y si no hay carne ni huesos, tendrá que bastar con “la costilla del repollo”. La sal no puede faltar, pues por nada del mundo la comida debe quedar “simple”. Al final se vierte achiote para darle color, y un poco de leche para que no parezca un mero caldo.

Por fin llega el momento de servir. La cocinera aparta la carne y la divide para que todos los comensales reciban al menos un pedazo pequeño, retira las papas más grandes de la sopa para servir las con el arroz y finalmente sumerge el cucharón hasta el fondo de la olla para recoger todos los contenidos de la sopa, que luego vierte en un plato hondo, llenándolo casi hasta el borde. Si hay visita (y dependiendo de su relación con los dueños de casa) los invitados son servidos primero, y si se trata de personas “de importancia” quizás reciban más comida que los demás: el mejor pedazo de carne en la sopa, servida en los platos más finos. “¿En tanta estima me tiene?” dice un hombre cuando le sirven en gran cantidad, mucho más de lo que comerá. Si la visita es “de confianza”, será ubicada en algún punto del orden en que se sirve a los demás. La mayoría de veces se prioriza a los hombres y las personas mayores. Las mujeres y los jóvenes tienden a recibir su comida al final. Los platos se entregan con un amable “sírvase”, al cual se responde “dios le pague” si es una lugareña quien sirve, “pai” si hay mucha confianza, o un simple “gracias” si se trata de una extraña. La cocinera come de últimas, siempre al lado del fogón. “Y la cocinera, ¡Aparte!”, dicen, y no se sabe si esto es bueno o es malo, pues de todas formas ella tiene la olla a su disposición. Al servir una u otra cantidad, las cocineras están en la capacidad de jerarquizar o clasificar a los comensales, expresando al mismo tiempo sentimientos de afecto o animadversión hacia ellos, por lo que Mary Weismantel define esta habilidad como un campo de creación e interpretación de significados, que “da a la mujer que maneja el cucharón la oportunidad de pronunciar graves insultos mientras proclama su absoluta falta de poder político” (1994, pág. 44).

“Servirá igual, no mirará caras...”, dijo el sacerdote a la mujer que servía el café para los asistentes a la misa del último día de la novena dedicada al ánima del finado Israel Díaz.

En reuniones y celebraciones de distinta índole, es muy importante que todos los asistentes reciban la misma cantidad de comida. Así las cosas, la composición de la *boda* o *tolado* (plato colmado de comida ofrecido a todos los asistentes) preocupa de sobremanera a las cocineras:

Durante el último día de la novena me hago cargo de servir la *fritada* de cerdo para los que *acompañan*. Si servía demasiado o muy poco, uno de los hijos del finado me lo hacía notar:

- «Méremele... póngale otro pedazo más... a ese todavía le cabe... Cuando usted se case ya puede servir la *boda*».
- «¡Ah! El Pablo sólo piensa en casarse...», se burlan sus hermanos.
- «Eso, deme viendo mijo, porque si no...», agradece una de las cocineras.

(Notas de campo. 7 de mayo de 2013. Resguardo de Males-Córdoba)

La técnica de servir es particularmente relevante en ocasiones de carácter comunitario, por lo que esta es llevada a cabo casi exclusivamente por mujeres casadas o que han tenido hijos. Los jóvenes (hombres y mujeres) fungen como “serviciales”: entregan la comida a los asistentes y velan por que todos reciban su respectivo plato según el orden en que se encuentren sentados, tarea que deben realizar con sumo cuidado.

“A ver, hágase la mamita y ¡sírvese!... ¡Uy qué confianza!”, dijeron cuando la cocinera abandonó el fogón y la invitada (soltera, citadina) intentó servir su propia sopa. Justo cuando la joven se servía a su gusto, la cocinera volvió para señalar su ineptitud: “a ver, yo le doy poniendo la sopa, porque usted no puede, usted se pone sólo el caldo”. En el sur de Nariño, la habilidad de calcular y servir proporciones de comida es concebida como propia de las mujeres que han conformado un hogar. Dicha destreza no es inherente al hecho de ser madres o esposas, sino que es aprendida y perfeccionada a medida que las mujeres se hacen responsables de alimentar a un público cada vez más amplio: la familia, los *piones*, la comunidad... Toda esta práctica les permite alcanzar la experticia necesaria para preparar comida en su justa medida, sin escatimar ni desperdiciar ingredientes, leña o agua. De esta manera, las mujeres se apropian de la delicada etiqueta que rige el ofrecimiento de alimentos, permitiéndoles establecer y comunicar estatus y jerarquías entre sus comensales, o bien, eliminar toda distancia social por medio de la convivialidad que genera el hecho de compartir y gustar los mismos alimentos, como veremos en el capítulo 3.



Foto 9. Doña María y doña Doris fritan carne de toro durante un “velorio de año” en la vereda Chitaira. Pastás-Aldana, 2013.

Moler

Una de las imágenes más evocadoras del trabajo de las mayores del “tiempo de antes” es la de una mujer peinada con dos *quernejas* (trenzas) y *pasador* (broche o hebilla), arrodillada frente a una piedra de moler y untada hasta los codos de maíz. Mientras tanto, “la *mama* [el batán] bien sentada, y la *guagua* [la mano de moler] culea y culea”.

En el tiempo de las mayores, para que una mujer pudiera casarse debía saber moler, pues la dieta de ese entonces se basaba en productos como el maíz y la cebada, que dependían de dicho proceso para ser comestibles. Los batanes de ese entonces consistían en grandes piedras alargadas, por lo general fijas, en las que se molía con la ayuda de una pesada mano de moler. Sin piedra no había comida. Aunque el grano del maíz puede comerse entero (en choclo, cocinado), preparaciones como el *champús*, las empanadas de añejo,⁴⁵ los envueltos y la chicha demandan que este sea molido o “quebrado” en distintas consistencias. El maíz morocho es tan duro que su larga cocción desfondaba las ollas de barro, por lo que se acudía a pailas de cobre para preparar la chicha y el champús. La cebada, por otra parte, requería una serie de procesos para hacerla comestible: había que cortarla, tostarla en la *callana*, *majarla* (o machacarla), tacarla en el *caquero*⁴⁶ para desprender la cáscara, aventarla para que el viento se la llevara y finalmente cernirla. Y sólo después de todo esto llegaba el momento de molerla en la piedra. “Ay, lo que es ser mujeres...”, suspira doña Saturia mientras hace el recuento de todo lo debía hacer para cocinar una olla de *chara*.

Pero esto fue hace ya mucho tiempo, y la piedra ha sido reemplazada por molinos de hierro que fácilmente, aunque con algo de fuerza, quiebran el maíz. Y aunque este ya no se cultiva tanto como antes, algunas personas lo usan para preparar ocasionalmente envueltos, empanadas de añejo o champús. Sin embargo, la mayoría de alimentos – como la cebada y los distintos cereales y harinas con que actualmente se prepara la chicha – suelen encontrarse los graneros de los pueblos, listos y muy bien empacados

⁴⁵ Masa de maíz ligeramente fermentada, muy apetecida en todo el departamento de Nariño.

⁴⁶ El *caquero* es un grueso tronco de madera con un gran agujero en el centro. Solía hacer las veces del pilón.

para su compra e inmediata cocción, de modo que las mujeres no volvieron a *majar*, tacar, tostar, aventar ni moler. Las piedras todavía se ven por ahí, botadas, haciendo las veces de espontáneos bebederos para gatos, gallinas y *chiguacas*.

Gente bien *guarme*

Cuando doña Tulia Piarpuzán era joven, las fiestas de San Francisco de la Laguna en Aldana sí que eran buenas. A ella la buscaban los fiesteros para que hiciera el champús que se brindaba a todos los devotos “por la pura obligación y el gusto de dar”. El suyo era tan conocido que llegaban desde muy lejos para encargarse de su preparación. Ella también acostumbraba a venderlo los domingos, durante los juegos de *vole* (voleibol criollo) en su vereda. Los fiesteros de San Francisquito, por su parte, llevaban botellas de trago a su esposo para que “la mandara” a moler y batir el champús en las casas de “los de cargo”, oficiadores de la fiesta. Dicen que la costumbre del champús se acabó porque el maíz de Aldana se echó a perder y hoy en día comprarlo resulta costoso; sin embargo, todavía se conserva la receta y el apetito por esta exquisita golosina de dispendiosa cocción.

Según la receta de Carmen Cuarán (Vereda Muesmuerán Bajo, Males-Córdoba), el champús se prepara con maíz morocho, y sea cual sea la cantidad, este se divide en dos: la primera parte se muele “grueso” y se pone a fermentar en agua tibia durante tres días, mientras que lo demás se conserva entero hacer mote. Este último se logra poniendo a cocinar el maíz en agua con ceniza y hojas de *marco* (o altamisa) para ablandarlo. Cuando sea fácil retirar la cáscara de los granos, el maíz se retira de la olla y se vierte en un canasto o un costal no muy tupido que se refriega para remover toda la *pluma*. Ya lavados, los granos se dejan remojando en agua tibia durante una noche, tras lo cual se cocinan con agua nueva. Cuando empiezan a “enflorar”, se cambia el agua de la primera cocción –que aún puede contener ceniza– y se ponen a cocinar durante cerca de cuatro horas, hasta que ablanden. Mientras tanto, el maíz que se ha dejado fermentar se muele de nuevo, luego se cierne y se remuele para obtener la mayor cantidad posible de almidón líquido. Todo el afrecho es descartado, pues lo que vale es el líquido blanco, junto con el agua de la fermentación de esta porción del maíz, los cuales se cocinan batiendo continuamente para que el champús no se queme ni forme grumos. En este punto se añaden hojas de arrayán (que dan al champús su aroma característico) y

después se agrega el mote, que se deja cocinar un rato más en el almidón. Aparte, se prepara una miel con bastante panela en un poco de agua que se añade justo en el momento de servir. Se sabe que el champús ha alcanzado su punto si al verter una cucharada de la masa de almidón en un pocillo de agua fría este se asienta y no se mezcla con el agua. Posteriormente, se vierte todo en el mismo recipiente en que va a ser envasado, guardado o transportado. La miel se mezcla con el champús justo antes de servirlo y se presenta al comensal preferiblemente en una taza de loza sin orejas.

Doña Tulia recuerda que días antes de las fiestas dedicadas a San Francisco, hombres y mujeres llegaban a la casa de los fiesteros cargando sus propias piedras de moler para quebrar el morocho del champús que se ofrecía al santo a través de sus devotos. La gran cantidad de champús preparada con este motivo daba lugar a las hileras de ollas que atravesaban la cocina del fiestero de lado a lado, llenas con maíz en proceso de fermentación. El champús se cocinaba el jueves de vísperas, y cada vez que se paraba una olla sobre el fogón, los fiesteros prendían un *cuete*, acción que repetían una vez terminaba de cocinarse. “¡Cómo sería de *guarme* esa gente...!”, exclama doña Tulia con admiración.

Guarme o *guarmecita* significa “buena cocinera” y aunque en desuso, es el término por excelencia para referirse las personas diestras en dicha tarea. Por el contrario, son varios los nombres que reciben las mujeres que no saben cocinar, o que demuestran poca disposición hacia los oficios domésticos: *carisina*, *plátano*, *bámbara*, *piscuda* o *piscudo*. El apelativo *bámbara* o *bámbaro* –muy nariñense, por cierto– tiene distintos sentidos según el género: una mujer así llamada es incompetente en cocina y perezosa para las labores domésticas, mientras que su versión masculina suele tener la connotación de “homosexual” o “*voltiado*”. El término también sirve para describir animales y objetos: por ejemplo, se llama *bámbaras* a las conejas que se rehúsan a reproducirse. Por tanto, el concepto alude a cualidades antagónicas a los ideales locales del género, o a la incapacidad de hombres y mujeres para realizar lo que usualmente se espera de ellas y ellos, por lo que se acerca a la noción de *nervios* y sirve para describir a las personas enfermizas, tristes e introvertidas. En palabras de Natalia Martínez, *bámbaros* “son todos aquellos, animales y personas, que «siendo tontos» no cumplen con lo que naturalmente podrían hacer. Los que no son aguzados, avezados, astutos y que entonces son lentos, torpes y hasta un poco tímidos. Los que en su mayoría están solos” (2014, pág. 40).



Foto 10. Doña Tulia y doña Esperanza comen champús un día de mercado. Pastás-Aldana, 2013.

Muy parecidos son los *piscudos* y las *piscudas*: mujeres y hombres frescos, desvergonzados e ineptos (para las labores domésticas en el caso de ellas) (Albor, 1975, pág. 579). También se llamaba *piscudas* a las mujeres que no sabían tejer, conocimiento y práctica que antiguamente les era exigida para contraer matrimonio (Granados Uribe, 2014). Por su parte, el término *carisina* refiere “a la mujer poco o nada apta para las labores domésticas. Mujer hombruna” (Albor, 1975, pág. 570) y probablemente deriva del quechua *qhari*, que significa hombre. *Plátano* también tiene el sentido de mujer incompetente o perezosa para la cocina. Es muy común utilizar cualquiera de estos apelativos (incluyendo *bámbara*) para nombrar específicamente a quienes no pueden prender el fogón, aunque también apela a quien “cocina demás comida, desperdiciadora de las cosas” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Resguardo de Pastás-Aldana).

La relevancia de la destreza para tasar y servir se evidencia además en el término *mindala*,⁴⁷ que alude a las mujeres que cocinan poca comida o ahorran en exceso:

“Mindala, pis, como le puedo decir... *Mindala* quiere decir que... cuando salen a vender a la plaza, dicen «¡ya salieron las *mindalas*!», saben decir. [...] Cómo le digo... negocian. Y dan poquitico. Dicen «¡jum! no, a la final es *mindala*», cuando dan poquitico. Entonces dicen: «esa cocina poquito, y a la final, como *mindala*». Ajá, así lo entiendo yo.” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Pastás-Aldana).

Guarme, por el contrario, significa “buena cocinera” y proviene del quechua *warmi*, comúnmente traducido como “mujer” o “esposa”.⁴⁸ Pero en el sur de Nariño ser *guarme* significa más que ser esposa, pues implica una particular habilidad para realizar labores domésticas propias de la vida en el campo, pero especialmente las de la cocina. Ser *guarme* es no ser *piscuda* o *piscudo*: flojo, ignorante, necio o inepto para las cosas de la cocina pero también del campo. “¡*Piscudos*! Me voy ¿y qué hacen?” dice doña Sauria a

⁴⁷ Seguramente proviene del quechua *mindalae*, comerciantes que en tiempos antiguos transitaban entre el altiplano andino y las tierras bajas de la costa Pacífica y el Putumayo, negociando y facilitando a los habitantes de unos y otros lugares el acceso a variedad de productos de distintos pisos térmicos (Mamián Guzmán, 2004, pág. 61)

⁴⁸ Según los “Apuntes lexicográficos del español hablado en Nariño” de Hugo R. Albor: “Por campesinos es usado como término cariñoso para significar 'esposa'. El hombre de la ciudad usa este vocablo con la misma significación, pero con un matiz humorístico” (Albor, 1975, págs. 576-577).

su hija y a sus nietos para llamarles la atención por no saber cómo se hace alguna cosa: separar los *marques* (o “hijos”) de la arracacha para volver a sembrarlos, o menear las habas en la callana o para comerlas tostadas. Al describir a una persona como *guarme* se señala su capacidad para cocinar y para alimentar, y esto, ya hemos visto, es una suma de esfuerzos y conocimientos específicos que no solamente son resultado de una larga experiencia al lado del fogón, sino que además son indispensables en eventos productivos y festivos colectivos.

Adicionalmente, el término *guarme* remite a las prácticas que anteceden al cuchillo, la olla y el cucharón, pues tiene que ver con las tareas que solían aplicarse a los alimentos antes de tratarlos culinariamente: segar, tostar, majar, aventar, tacar, cernir y moler. La cocina, según las mayores pastos, remite a un conjunto de actividades en las que el fogón cumple solamente una parte.

“Más antes era trabajoso... Ahora todo viene preparado [...] Por eso un señor sabe decir que ahora todos son *piscudos*. Las mujeres preparando sólo ese caldo de *fideos bámbaros*... Y ahora hay estufas. Antes ni hornillas había, todo era en *tulpas*, ¡y eche leña verde, eche leña verde...!” (Saturia Díaz, vereda Muesmuerán Bajo, Resguardo de Males-Córdoba).

A los fideos (o pasta) se les dice *bámbaros* porque son fáciles de hacer, ideales para los perezosos o poco hábiles para la cocina. Y aunque el acceso a estos productos ya procesados (arroz de cebada, harina de trigo, arroz blanco, enlatados) ha aliviado el trajín de las mujeres en la cocina, ellas continúan ejerciendo una importante carga reproductiva, que por lo general resulta monótona e interminable: “¡cocine y coma, cocine y coma!”, dicen. Lo que para unos es momento de descanso (la hora de la comida), para ellas es trabajo, que además de ocupar buena parte del día, tiene como objetivo esfumarse tan pronto está listo: que la comida sea consumida en su totalidad. Aun así, dicha carga no alcanza a compararse con la que desempeñaban las mayores de antes, quienes aseguran que los cambios en el modo de producir, cocinar y consumir alimentos han deteriorado la salud, aptitud y hasta la disposición hacia la vida de los habitantes del territorio de los pastos.

Las personas hábiles, o muy prestas a realizar cualquier clase de tarea son conocidas como *aparentes*: existen *aparentes* para comer, *aparentes* para *limosnar* a los santos, *aparentes* para cocinar. Dicen, entre otras cosas, que los mayores (hombres y mujeres) de antes eran *aparentes* porque sabían hacer de todo: champús, tamales, envueltos, empanadas de añejo... lo que fuera, sin chistar. “Ahora nos hicimos cobardes”, asegura doña Esperanza Reina. Hoy en día es muy raro que un hogar consuma sopa de *arniada* como la que se daba a los *piones* de otro tiempo; en cambio, aumenta la predilección por productos que ya vienen listos para cocinar, como la *chara* de cebada –ingrediente definitivo, pues con él se preparan las sopas y las coladas que se comen casi a diario–, o las harinas de origen industrial con que ahora se prepara la chicha. Ni qué decir del arroz, o los fideos, que requieren poco más que ser vertidos en una olla con agua hirviendo (tal vez con algo de sazón, o un guiso con salchichas o atún) para hacerlos comestibles. Al tiempo que la dieta se inclina cada vez más hacia productos procesados industrialmente, los habitantes del sur de Nariño tienden a abandonar los platos elaborados a partir de alimentos como el maíz, que requieren tiempo, esfuerzo y dedicación, pero que están dotados de significativas propiedades alimenticias. La disminución del interés por este tipo de alimentos y preparaciones –junto con el abandono de las prácticas y técnicas vinculadas a ellos– ocurre de manera paralela al deterioro de ciertas semillas, como el maíz, la quinua y algunos tubérculos tradicionales. Bien sea que estas sean causas o consecuencias, lo cierto es que a medida que cambian las preferencias alimentarias, también cambian los cuerpos y el carácter de las personas.

“Perdonará el arroz”

“Más antes, el arroz era fruta”, afirman los mayores: equivalía a las naranjas, papayas, piñas y otras frutas propias de los *guaicos*, que poco o nada se veían en casa y que se conseguían a través de intercambios con los compadres de “lo caliente”. “Más antes, el arroz era de ricos”, un lujo: como no había dinero suficiente para ir a comprarlo en la vecina población ecuatoriana de Tulcán, la gente del territorio de los pastos aprovechaba las fiestas de los “ricos” (en las que se ofrecía la mejor comida, carne casi siempre) para “darse gusto comiendo arroz”. Después apareció el negocio de la cebada, y luego el de la papa. Habiendo algo más de dinero, la comida ya no solo salía de la chagra, sino

también del granero. A veces viajaban a Tulcán a comprar la remesa y llevarla de contrabando hasta el resguardo, pues era ilegal comprar víveres en el vecino país. A medida que el frío de Aldana disminuyó, los mayores dejaron de comprar el morocho (que habían logrado adaptar a la altura de su tierra) para invertir en aceite, fideos, pan y otros productos listos para comer o para cocinar. De modo que en la actualidad lo ideal es consumir arroz todos los días y si la economía lo permite, en las tres comidas, como ocurre en algunos hogares de Males-Córdoba. Si no es posible cocinar arroz a la hora del almuerzo, se sirve doble ración de sopa; y si el fogón recibe la visita de algún invitado “blanco” o “rico”, se le entregará un buen plato de sopa diciendo: “perdonará el arroz”.

Acerca de la parroquia ecuatoriana de Zumbahua, Mary Weismantel (1994) da cuenta de los poderosos mensajes de distinción étnica y de clase inscritos en el arroz, un alimento fuertemente asociado a la cocina “nacional” ecuatoriana, marcadamente distinta (en términos culinarios y sociales) de la cocina indígena serrana. Pero a lo largo de los Andes la representación (y consecuencias) del arroz como un alimento introducido es relativa: en algunos pueblos bolivianos, se considera que el arroz “siempre” ha hecho parte de la dieta “tradicional”, mientras los muy populares fideos son vistos como “nuevos”, comida “foránea” (Sppeding P., 2010). Aunque en el sur de Nariño el consumo del arroz está sumamente extendido, aún persiste en él un dejo de su carácter “blanco”, “pueblero”, “citadino”, por lo que muchos lo consideran comida de flojos, poco alimenticia.

Similar a la historia del arroz es la del pan, alguna vez apreciado como golosina. En la actualidad, su consumo es tan frecuente que si se llevan a casa veinte panes, se sabe que estos a duras penas alcanzarán para dos días en la vida de tres personas, pues es lo primero que se busca en el *escaparato* (alacena) para ofrecer a la visita.⁴⁹ Un kilo de arroz apenas se ve pasar. Ni qué decir del azúcar, que ha reemplazado a la panela, pues el café (tostado y molido con habas y arvejas) que sin excusas acompaña el pan, debe estar bien endulzado, porque el gusto amargo es impropio de la comida, este le va mejor a las medicinas.

⁴⁹ Un pan al desayuno, otra con el café de la media mañana y otra en la tarde. Aunque esta distribución varía: no siempre se toma el café de la media mañana. Siempre se consume el de la tarde.



Foto 11. Ocas. Galería de Ipiates, 2013.

Pero aunque el arroz haya dejado de ser un plato selecto o exclusivo, sigue siendo percibido como una comida especial. Este tiende a ser el alimento predilecto de muchos niños: lo primero (y a veces lo único) que aceptan comer a la hora del desayuno, el almuerzo y la comida. Es una pena, porque después de todo no se le considera tan nutritivo. El arroz puede llenar, pero lo que verdaderamente alimenta es la sopa, y esas enormes papas que se cocinan en ella. Pero no todas las papas son buenas. A doña

Esperanza Yanalá no le gusta que su esposo lleve a casa las papas más grandes de la

cosecha (para él, entre más grandes, más bonitas y mejores para comer), porque al *limpiarlas* y *pedacearlas* se percata de que la mayoría de salen *jucas*, huecas. “Ha de ser por la fuerza con que se crían... Se engüeran”. Los pesticidas y los abonos químicos dan una suerte de fuerza falsa o superficial a las papas, pues aunque hacen rendir la semilla, esta no sólo crece haciéndose hueca, sino que también carece de sustancia, cosa que no le ocurre a las papas de antes. *Chala, quantiva, mambera, curipamba, pamba, pamba negra, tocana, tocana azul, roja rubí* y *papa chumada del Ecuador* –incluso existe una *papa calavera*– se reconocen por ser más dulces y harinosas. En otro tiempo podían almacenarse en el soberado durante más de seis meses (a veces hasta un año), tras lo cual se bajaban y se asaban sobre los tizones del fogón, tras lo cual quedaban como un buen pedazo de carne. Cuando estas variedades empezaron a ser reemplazadas por “papas nuevas” o tecnificadas (*suprema, única, parda, capira*) e incluso a ser tratadas con agroquímicos, sus semillas se hicieron débiles. Las papas no aguantaban muchos días en el soberado sin podrirse y su sabor fue tornándose cada vez más amargo, como “remedio”.

Con el desgaste de las semillas viene el desgaste de los cuerpos de sus comensales. Incluso los mayores, que alguna vez comieron “la mejor alimentación” (toda proveniente de la chagra), se debilitan progresivamente. Sin embargo –y aún con la artritis y la

hipertensión que comúnmente los aquejan— los hijos aseguran que sus padres serán más longevos, al igual que sus abuelos, quienes tuvieron vidas aún más largas y saludables. Cuentan que la gente de antes incluso llegaba a vivir pasados los cien años. Las cuentas siguen aumentando hasta toparse con los huesos de los *infieles*, descritos como vivos aún después de quinientos años bajo tierra, pues “son como marfil”, sus dientes se mantienen intactos, y sus largas cabelleras muy bien aferradas a sus cráneos. Muchos aseguran que el secreto de su vitalidad radicaba en su alimentación, pues *la gente de antigua* no usaba sal,⁵⁰ ni azúcar, toda la carne que consumían era cruda, y en vez de café, tomaban chicha, pero de la buena, la *chumadora*.

“A nosotros nos han criado con *ocas* dulces, y con una taza de leche” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Resguardo de Pastás-Aldana). En general, se reconoce que la mejor comida es la que sale de la chagra. En Córdoba se desayunaba con *arniada* y chicha, al medio día se comía sopa de calabaza con choclo, frijol y habas y en la noche, colada de *morocho*. Lo que no se sembraba en la propia tierra se buscaba en otros lugares, como hacían los de Aldana cuando cargaban sus caballos con habas, *ocas*, papas, cuajada y *ollocos* para cambiarlos en los *guaicos* por maíz y frijol. Si el lugar de origen era muy frío, también viajaban por quinua, cuyo consumo hoy es casi nulo, porque “la gente ahora es más *bámbara* y ya no quiere desamargarla” (Ema Reina, Pastás-Aldana). Para que la quinua fuera comestible era necesario hacer más que cocinarla: había que trillarla, molerla en piedra y lavarla muchas veces para que perdiera su amargura. Su escasa popularidad también se debe a su fuerte sabor, cualidad que comparte con las *majuas*, tubérculos tradicionales cuyo gusto hoy resulta insoportable a muchas personas. No obstante, ellas tienen su secreto, pues antes se comían crudas, después de haberlas puesto a secar al sol durante toda la mañana, lo cual las hacía dulces y muy sabrosas; en cambio, si se recogían después de mediodía, se tornaban tan picantes como ajíes. Al final, la semilla de las *ocas* y *majuas* terminó por dañarse, al punto que el resultado de su cultivo son unos pequeñísimos tubérculos que se pudren con facilidad. Con suerte se usan para alimentar gallinas y pollos.

⁵⁰ Los guambianos refieren la existencia de unos antiguos habitantes de su territorio, los Pishau, gigantes muy sabios que no comían “la sal del blanco” (sino la de sus propios salados) y no eran bautizados (Dagua Hurtado, Aranda, & Vasco, 1998, págs. 54-56)

Las mujeres de Genoy (territorio del pueblo quillasinga, ubicado en los alrededores de Pasto) acusan al arroz blanco de haber debilitado a su gente,⁵¹ mientras que los mayores de Aldana afirman que el pan, que ahora viene *desgualangado*,⁵² es el culpable del deterioro de sus cuerpos. Pero si bien es cierto que los mayores *enduraron* con la comida de la chagra, las propiedades reparadoras de estos alimentos no residen únicamente en sus cualidades “intrínsecas”, sino también en su origen y en la relación económica que sus consumidores sostienen con ellos. Por ejemplo, entre los *runakuna* de Napo en la amazonia ecuatoriana, la acción productiva impulsa la circulación de *samai* o *sami*: sustancia que infunde vida en la materia, pero también puede escindir-se de ella y que al ser transformada y consumida en ciertos alimentos (como la carne y la chicha), establece y consolida vínculos de parentesco (pág. 898). Mientras que para la gente serrana de Salasaca, las propiedades físicas y espirituales del *sami* se manifiestan en la chicha y las bebidas alcohólicas, así como en la comida de sus abuelos: productos cultivados localmente como el maíz, la papa, los frijoles y la cebada. La comida de hoy, que ya viene procesada ha perdido su primer *sami*, cosa que debilita a quienes la consumen (Corr, 2002, pág. 7). En el altiplano peruano existe una desconfianza similar hacia los alimentos procesados, pues se considera que, en su mayoría, sólo la comida proveniente de “plantas vivas” es “alimento” (Vokral, 1991, pág. 335).

El cambio de una alimentación “salida de la chagra” y poco tratada con agroquímicos por otra basada en alimentos comprados en el granero (aceite, arroz, cebada procesada, azúcar, salchichas, atún), hace a los habitantes del sur de Nariño menos fuertes y longevos, al tiempo que *piscudos* o *bámbaros*, pues ya no es necesario invertir tanto esfuerzo en hacerlos comestibles. Como ocurre en tantos otros lugares (Sppeding P., 2010; Counihan, 1984), pese a que se añoran o idealizan las propiedades de “la comida de antes” y se lamentan las consecuencias de su desaparición, en Males-Córdoba y Pastás-Aldana no parece existir mayor interés por regresar a la antigua dieta basada en el maíz, ni a las prácticas culinarias vinculadas a ella, onerosas sobre todo para las mujeres. Pero esto no quiere decir que la alimentación de hoy en día no sea “del campo”, ni asumida como “propia”: de todas formas se preparan sopas de locro de calabaza (con

⁵¹ Jorge Perugache, comunicación personal.

⁵² Insulso, flojo, sin consistencia, ni sustancia.

todo lo de la huerta), se siembran papas (infaltables, ya hemos visto) para la subsistencia y la chagra permanece como una fuente importante de alimentos (hortalizas, frutas, tubérculos y algunos cereales) y remedios, así como un espacio donde se desarrollan y transmiten conocimientos agrícolas y botánicos tradicionales. Y aunque la modernización de la dieta disminuyó la carga reproductiva de las mujeres, liberando parcialmente su tiempo y sus posibilidades productivas, esto definitivamente depende y es producto de la inserción de estas comunidades al mercado, no siempre favorable o exitosa: “la comida ya viene lista” y se produce para comprarla, pues “de todo hay, lo que no hay es la plata”. En palabras de los mayores de los resguardos de Chiles y Panán:

“Antes se sembraba [la papa] en mayo y se sembraba en diciembre, por eso valía. Ahora como se siembra todos días, cosechan todos los días, entonces la papa baja. Lo mismo pasa con la leche: ya no se come el quesillo, no se toma en café con leche. Toda la vendimos. En cambio, vamos a comprar los tallerines, los fideos, así...” (Porfirio Paspuezán, exgobernador del cabildo indígena de Chiles, entrevista).

“Yo tengo cerca de 70 años y estoy bien porque tengo Shagra y porque estoy libre de químicos, no cosecho hartos, pero lo que cosecho es sano. He mirado hacia el futuro de la economía de la Comunidad y veo que nos hemos enseñado al facilismo y a que todo nos lo den haciendo y que todo esté listo, por eso es que sólo comemos lo más rápido; antes era la shagra llena de habas, ocas, ollocos, cebolla, cebada, ahora la cambiamos por el pasto y ganado, más no se ve, y a sacar fiado a los graneros, se paga de la lechecita y queda colgado nuevamente. Así estamos muy mal porque no hay alimentos nutritivos, los niños están desnutridos. Nos tienen de consumidores, ya no producimos.” (Comunidad de Panán, en Asociación de Autoridades Indígenas Pueblo de los Pastos, 2008, pág. 32).

Conclusión

Estos testimonios expresan algunas de las repercusiones de la integración de las economías de subsistencia de los pastos al mercado, situación que a pesar de ocurrir desde hace siglos, posee tajantes y ambivalentes consecuencias para la vida y la reproducción, pues aunque la producción agrícola permite a las familias acceder a ciertos ingresos –y a alimentos procesados industrialmente, mucho más fáciles de cocinar– lo hace a expensas de la calidad de los alimentos. Aquella es otra forma de decir que el

trabajo cada vez más se ocupa en producir *valores de cambio* (Marx, 1946 [1868]) para adquirir otras mercancías, en vez de producir los *valores de uso* cuya potencia reproductiva, como hemos visto, se concentra en el hecho de ser fruto del trabajo en los campos y los hogares. Las feministas marxistas (Federici, 2013; Vogel, 2000) han advertido que al asumir que la reproducción de la fuerza de trabajo se realiza por medio de mercancías y del mercado, Marx ignoró el hecho de que tales “mercancías” requieren ser transformadas para que efectivamente “den aliento” a los trabajadores, proceso por lo general realizado por mujeres. Ahora bien, aunque en el sur de Nariño cualquier “mercancía” (en este caso alimentos) puede sostener la vida, se considera que ciertas comidas y alimentos –que por ser cultivados en la chagra y procesados por sus propios consumidores– poseen un potencial superior para la reproducción no sólo de la “fuerza de trabajo” del marxismo, sino también del concepto de *fuerza* como lo hemos descrito a lo largo de estas páginas: disposición anímica que facilita la relación con el territorio y que concede capacidad para las tareas del campo. Como venimos diciendo, la fuerza que brindan los alimentos y los platos tradicionales no depende únicamente de su consumo o de las cualidades sustanciadas por ellos, sino también de las actividades relacionadas con su cultivo y preparación. Todos estos procesos introducen *fuerza* en los alimentos, pero también en los cuerpos. En el sur de Nariño, el trabajo *enseña*, es una actividad formadora y por lo tanto posee una significativa cualidad reproductiva.

A través de las bebidas alcohólicas, el trabajo también se entrelaza con el consumo. Además de constituir “mínimos históricos para la reproducción de la fuerza de trabajo” (Marx, 1946 [1868]) –comparables con el sentido que tiene la cerveza para los británicos o el vino para los franceses (Althusser, 1989 [1968], pág. 185)–, en el sur de Nariño chicha y aguardiente son sinónimos de trabajo y encuentro colectivo, propios de mingas y fiestas; algo que también ocurre con el ají, qué también da fuerza y además que se prepara apenas se sabe que habrá peones para la cosecha o la construcción y refacción de una vivienda.

Más aún, es muy dicente que el esfuerzo ejercido como parte del trabajo con la tierra induzca en los *piones* o jornaleros del sur de Nariño un “estado” de *fuerza* que de otra forma sólo podría lograrse a través de la ingesta de bebidas alcohólicas. Esta condición es propia de la paradigmática “chicha *chumadora*”, bebida que antiguamente se preparaba para emborrachar, lo cual hacía que la gente se convirtiera en *aucas*: no

bautizados, asociados al *monte* y al pasado, y por lo tanto más fuertes. Otras bebidas alcohólicas –como el aguardiente– confieren la misma posibilidad de entrar en contacto con un mundo sagrado (Osejo & Flores, 1992, pág. 99), al provocar en quienes se embriagan un estado que les llena de capacidad y poder. Incluso, puede ser el sólo hecho de beber chicha implique un *trabajo* o una práctica que trascienda la reproducción o reposición del cuerpo,⁵³ en otras palabras, puede que el sólo consumo de chicha tenga efectos productivos y reproductivos, propiciadores de la vida o transformadores de la realidad, como veremos en el capítulo siguiente.

⁵³ Como ocurre en Otavalo (Ecuador) durante la fiesta de San Juan, en la que sus asistentes reciben copiosas cantidades de chicha y comida, actividad que ellos mismos definen como “un trabajo” que debe realizarse sin desfallecer, a pesar del cansancio, el hartazgo y la embriaguez (Bartlett, 1980).

Capítulo 3: “A nosotros no nos gusta ser miserables”

*“En vida que me quisieras,
de muerto ya para qué,
ahí todo se ha de quedar”*

David Alajo, *En Vida*, pasacalle ecuatoriano.

*“Es curioso cómo, a veces, el recuerdo de la muerte pervive mucho más que el de la vida por ella
arrebata”*

Arundhati Roy, *El dios de las pequeñas cosas*.

Las cocineras anuncian que la comida está lista llamando a sus comensales al son de “¡venga!”, alargando un poco la “a” del final. El grito, que resuena entre las lomas que guardan la quebrada, compite con la música ecuatoriana que algún radio distante emite destemplada. Aún si los comensales se encontraran en la cocina, se les llamaría de la misma manera. Ya al pie del fogón, la cocinera les encomienda la tarea de consumir, en su totalidad, un buen plato de sopa de arroz de cebada o *chara*. Rechazar el plato o no terminar de comer es insultarla a ella y a la familia que ofrece los alimentos. “No hay quien dé comiendo”, dicen las madres, ofuscadas, cuando sobra comida en la olla o en los platos. Si comer no es sólo comer sino “dar comiendo”, entonces esta acción no sólo es de provecho para los comensales. El uso de esta perífrasis verbal,⁵⁴ un recurso muy propio del español andino hablado en Nariño (Cisneros Estupiñán, 1999), constituye una fórmula cortés para pedir un favor o suavizar una orden: “deme viendo” significa “vigile”, “deme trayendo” es lo mismo que “traiga”, “daránme cuidando” quiere decir “no olviden

⁵⁴ Se entiende por perífrasis verbal, “la unión de dos o más verbos que sintácticamente constituyen un solo núcleo del predicado porque no permiten la división en dos núcleos verbales para formar dos proposiciones diferentes” (Cisneros Estupiñán, 1999, pág. 1010)

cuidar”, etc. “Dar comiendo” implica que al comer se está haciendo algo por alguien, en este caso la cocinera. De esta forma, comer es un compromiso, no sólo con uno mismo, sino con los demás: “todos redondos, sino nada”, dijo un mayor cuando la invitada rechazó un segundo plato de sopa, negando a los demás la posibilidad de repetir. El presente capítulo explora la relevancia social que para los pastos tienen los actos (tanto rituales como cotidianos) de compartir comida, pero sobre todo de consumirla. Dichas acciones conforman una suma de esfuerzos colectivos cuyo objetivo trasciende la consolidación de las relaciones sociales, pues propenden por la multiplicación de los alimentos y la reproducción de la vida, como veremos a lo largo de las próximas páginas. En adelante, la descripción de las fiestas y los eventos que celebran algún cambio vital – en los que se despliega “la obligación y el gusto de dar” alimentos y bebidas– nos permitirá acercarnos al sentido y efectos prácticos de compartir comida. Pero antes que nada vale la pena indagar por las implicaciones sociales del hecho mismo de comer, inscritas en la “etiqueta” con que se sirven los alimentos, así como en las maneras en la mesa.

¿Qué significa comer?

Se ha dicho que la reciprocidad es uno de los principios fundamentales de la organización socioeconómica en los Andes (Alberti & Mayer, 1974), y que a pesar de articularse de muy distintas formas con el mercado, se basa en un intercambio continuo de bienes y servicios que a diferencia de otras modalidades de intercambio (como la compra-venta, trueque, robo, etc.), sus motivos y comportamientos calculados se encuentran enmascarados por una gentil cortesía para dar y recibir regalos (Mayer, 1974, págs. 39-40). Sin embargo, la enorme atención puesta en la conducta de los comensales, al igual que la cuidadosa etiqueta con que esta es ofrecida, no deben ser pasadas por alto. Como hemos abordado anteriormente, el orden en que se sirve a los comensales, junto con la cantidad y la calidad de alimentos que les son entregados construyen y recrean diferencias (étnicas, de clase y de género) entre ellos (Weismantel, 1991). De modo que las maneras que ordenan la técnica de “servir” –tal como es ejercida por las mujeres cocineras del sur de Nariño– representan un poderoso mecanismo para establecer distancias, pero también vínculos entre quienes comparten alimentos. Por ende, las “maneras” no constituyen meramente una conveniencia práctica, menos un

adorno, sino que tienen una profunda dimensión espiritual. Clifford Geertz (1987 [1973]) explica cómo en Bali, por ejemplo, las convenciones que regulan las relaciones interpersonales en la vida cotidiana están dotadas de un carácter ceremonioso que crea y consolida un estatus de paridad o contemporaneidad entre los miembros del colectivo, de acuerdo con particular arreglo social. Siendo así, las maneras que guían los actos relativos al comer tienen la capacidad de conferir a los alimentos un estatus especial, que los convierte en cosas muy valiosas, para nada inertes, dotadas de un enorme poder sobre las personas que interactúan a través de ellas (Mauss, 1976, pág. 167).

Aunque en el día a día, junto al fogón, las mujeres pastos acostumbran a servir según las distinciones que hemos mencionado, las situaciones a las que nos dirigiremos a lo largo de este capítulo son regidas por una etiqueta muy distinta: en eventos de carácter colectivo, y salvo casos excepcionales, todos los comensales deben recibir la misma comida (en cantidad y calidad), objetivo en el que se pone gran empeño, y que encuentra réplicas en otros lugares del suroccidente colombiano, donde los hechos social de servir y comer poseen importantes alcances políticos:

Para los misak (o guambianos), dar de comer a todos y cada uno de quienes asisten a reuniones y fiestas constituye la práctica fundamental por la cual se les reconoce como personas: así sean recién nacidos, se les sirve en pequeños platos y pocillos, que son recibidos y consumidos por sus madres (Dagua Hurtado, Aranda, & Vasco, 1998, pág. 190). Pero además de reconocer la existencia individual de los comensales, la ética que atraviesa el acto de servir y compartir alimentos redundante en la consolidación del colectivo, pues el hecho de que todos coman (lo mismo, pero en su debida cantidad) significa que los guambianos “andan juntos”. Estas ideas se condensan en expresiones como *mayaele*, *mayaele*, *mayaeiley* o *mayaelen*, que quieren decir “el conjunto de todos los que estamos acompañados” o “los que compartimos comida de esta casa”: “*Ma*” significa compartir, “si se dice *ma* se entiende que coma”; “*maya*”, por otro lado, quiere decir “todos juntos, como pueblo guambiano”; mientras que “*e/e*” tiene el sentido de *alík*, que es minga, “acompañar en el trabajo”. Pero “*e/e*” también quiere decir,

“que todos tienen el derecho a comer, sean muchachos o muchachas. Hoy apenas decimos «el derecho es de todos», pero eso es en castellano. En guambiano es *mayaelan*

ashshikey, queremos que nos mire a todos y a todos nos dé de comer o de beber” (Dagua Hurtado, Aranda, & Vasco, 1998, pág. 195).

La noción de *mayeiley* es un principio fundamental para la organización social y política del pueblo guambiano, que en conjunción con otros términos relativos a la idea de “compartir”, se concretan y condensan en la minga o *alík*: “un gran momento de estar juntos todos los guambianos”: una fiesta en la que se comparte la comida y el trabajo, bien sea para construir casas, celebrar matrimonios o tomar decisiones. En tiempos antiguos, había *mayaele* entre los guambianos porque existía una reserva de alimentos para las mingas, producto del trabajo de las comunidades y destinada a ser compartida con todos los que acompañaban dichos eventos; ahora, cada asistente contribuye a la minga con ingredientes para la comida o materiales para lo que sea que se vaya a hacer. Sin embargo, esta sigue siendo *mayaeiley*, que sobre todo quiere decir “hay para todos” (pág. 189).

Este poder cohesionador de la comida depende de que las mujeres guambianas sepan “servir bien”, que los hombres repartan como es debido, y que ambos sean “soñados” y “curados” para tales fines, ya que “[s]i se reparte desigual, comienza la desunión porque no hay igualdad. Cuando se empieza a mezquinar, allí empieza la pelea. [...] Si una mujer no sabe repartir comida, a veces saca con mucho caldo y otras solamente con el revuelto. Sirve mal, [...] no hay igualdad” (pág. 191). Una mujer con buena mano para servir logra que la comida alcance para todos, sin desperdiciarla. Ideas similares dan sentido al intenso cuidado con que las cocineras del sur de Nariño sirven y vigilan celosamente los platos que salen de sus cocinas en las celebraciones de bautizos, grados, velorios, etc. El desempeño de las mujeres pastos a la hora de servir también incide en el sentido de colectividad inscrito en la idea de *comensalidad*: el hecho de participar todos de un mismo grupo a través del hecho de comer juntos (Santos-Granero, 2012; Carsten, 1995). De ahí que sea mal visto comer sólo o no estar dispuesto a compartir alimentos:

“Es mi segundo día en Aldana. En la mañana acompañé a doña Esperanza a conseguir una cita en el puesto de salud del pueblo. Hacía muchísimo calor, por lo que decidí salir a comprar un par de jugos para refrescarnos mientras llegaba nuestro turno. Al regresar encontré a doña Esperanza en la puerta, le di a escoger el sabor de la bebida y le pregunté

por qué no había esperado adentro. Me explicó que de haber consumido los jugos en la sala donde estaban los otros pacientes habríamos tenido que dar uno a cada uno, o al menos compartir los nuestros. Por eso decidió salir.” (Notas de campo, 22 de noviembre de 2010, vereda Chitaíra, resguardo de Pastás-Aldana)

Cocinar y comer son, por lo tanto, actividades tremendamente sociales. No por nada a las mujeres pastos les resulta incómodo cocinar poco. Acostumbradas a alimentar a una familia (y a veces a trabajadores), encuentran tedioso cocinar para sí mismas cuando por una u otra razón se quedan solas en casa. La soledad o la pérdida de un familiar pueden terminar modificando el apetito: cuando el abuelo Marcos murió, a su esposa sólo le antojaba cocinar sopa, mientras que su hija preparaba “el arroz”, pero rara vez le apetecía comerlo. Este tema se repite en otros lugares de los Andes: las mujeres quechuas que venden comida en los mercados del Cuzco no le hallan sentido a cocinar para sí mismas, pues en la olla quedarían sobras para toda la semana; además, aseguran que la comida que se cocina para una sola persona nunca tiene buen sabor (Krögel, 2011, pág. 86). Ver ollas llenas de comida es un ideal estético. “Es que a mí cocinar poco ya se me hace feo”, arguye Beatriz (de Males-Córdoba) cuando se ve interpelada por la cantidad de comida que dejan los niños de su hogar comunitario. A pesar de que las cocineras se esfuerzan por que la comida y la leña rindan al máximo (ahorrando, más no escatimando), una olla llena de comida es una imagen que genera gran satisfacción.

Quizás debido al disgusto que genera ver una olla con poca comida es que las cocinas del sur de Nariño están tan bien equipadas con enseres de tamaño justo para cada tipo de ración. Allí es posible encontrar toda clase de ollas, tapas, cantinas de leche, cubiertos, platos, bandejas, tazas y vasos, casi siempre expuestos y organizados (quizás sin intención) de forma llamativa: las tapas de las ollas forman mosaicos en las paredes sobre el mesón, los platos alineados y organizados según su calidad en la estantería, las cantinas de aluminio *paichadas* (boca abajo) en la parte inferior del mesón. También cuentan con ollas de todos los tamaños: desde unas diminutas en la que se aparta la comida de los que llegan tarde, hasta las enormes *cuarentas* que “se paran” sobre el fogón para cocinar para las reuniones o cuando hay *piones*.

Además de los miembros de la familia y/o los trabajadores, las cocineras deben tener en cuenta a los perros (compañeros imprescindibles en el campo, vigías y defensores contra los ladrones), pues también cocinan para ellos: las sobras de las sopas y las coladas se mezclan con el agua con que se juagan las ollas, y esto a su vez se acumula en un balde para darles de comer dos veces al día, después del almuerzo y de la merienda, tibiándola un poco si está muy fría. Aun así, y aunque se diga que “los perros son como cristianos” –pues tienen un gran entendimiento de lo que ocurre a su alrededor–, ellos reciben poca comida y se recomienda acostumarlos así desde que son cachorros, para que en adelante no perciban la escasez.

En cambio, los niños son enseñados a comer en gran cantidad desde muy temprana edad, pues una persona robusta o “gruesa”, es la imagen de la salud y de la aptitud para el trabajo con la tierra; mientras que los delgados son descritos como “anémicos” o “secos”, estados relacionados con la enfermedad y la muerte. “Cuando ya no se puede comer es que se va a morir. Doña Tulia me explica que al que no come se le va secando la sangre” (Arango Villalón, 2011, pág. 19). Quizás por eso es que los ancianos, con el paso de los años, tienden a perder el apetito: doña Saturia asegura, con una mezcla de nostalgia y orgullo, que en su juventud “repetía plato completo”, mientras que ahora solamente es capaz de comer uno. Pero la buena salud no está únicamente representada en el hecho comer abundantes cantidades de comida, también en la habilidad de comerla rápido, “porque el que come despacio no sirve ni para comer, mucho menos para trabajar”. “Ya está volviendo”, dicen las señoras, al advertir que las mejillas de quienes se alimentan de sus fogones se tornan cada vez más rosadas y llenas, como si estuvieran regresando de la muerte o curándose del *espanto*.

La comida repone el cuerpo, evita que languidezca y que pierda su capacidad productiva, por eso es bueno comer algo antes de salir de casa con rumbo a cualquier lugar, incluso a las novenas, los velorios y las fiestas, donde con certeza se recibirá comida; es más, muchas veces se come o se ofrece comida al regresar a casa después de dichos eventos. Algo así le ocurre a los yanacunas, quienes sufren de *mal viento* o *viento* cuando experimentan periodos de ayuno; también pasa en la sierra ecuatoriana, donde el *mal aire* consiste, entre otras cosas, en “la debilidad, cuando no se tiene la suerte de los alimentos” (Argüello Mejía, 1988, pág. 204).

Si bien hay que comer para reponer cualquier tipo de esfuerzo, también “hay que trabajar para que dé hambre” (Esperanza Reina, vereda Chitaíra, Pastás-Aldana), por lo que se puede afirmar que ambos son fenómenos interdependientes, uno no existe sin el otro. A pesar de esto, y aunque las cualidades introducidas en el cuerpo a través del trabajo son muy bien valoradas, tampoco es recomendable trabajar demás. “Comerán, no trabajarán tanto”, le dice doña Esperanza Reina a su hermano que vive en Bogotá cuando hablan por teléfono. Además del deterioro físico que sufren quienes no comen como es debido, el hecho de negarse a satisfacer esta necesidad, teniendo la posibilidad de hacerlo es interpretado señal de avaricia:

“Ni tampoco vivir en eso que dicen: preocupado, amargado... no duerme, no come, sólo se llevan pensando en los teneres. «¿Qué es que hago con esto?» En pensar en llegar a tener... Yo me acuerdo de una persona por allá en La Hormiga, Putumayo: «Verá Don Elías, si uno para tener algo tiene que amarrar duro la barriga». Ahora, ¡almorzando a las 5 de la tarde!, no más por estar pensando en tener algo... Yo digo: uno a veces se desmoraliza oyendo a la otra persona que dice que uno para llegar a tener algo toca que amarrar duro la barriga, no comer, pero trabajar para tener...” Elías Guancha, vereda Muesmuerán Alto, Resguardo de Males-Córdoba.

Trabajar en exceso es comprendido como un comportamiento egoísta que tiende a la acumulación, objetivo que tiende a distar de la buena salud y de tener un sustento que genere bienestar; por lo mismo, comer y alimentarse adecuadamente son prácticas opuestas a la tacañería de quienes ni siquiera invierten sus ganancias en sí mismos.

De ahí que en los actos de ofrecer y consumir alimentos se concentren profundos sentidos morales, y que el “apetito”⁵⁵ tenga una enorme relevancia social, como ha ocurrido (y ocurre) en tantos lugares a lo largo de la historia:

Por ejemplo, tras la volátil glotonería practicada por la nobleza medieval como respuesta a la constante alternación entre prosperidad y hambruna, la temprana modernidad

⁵⁵ Comprendido como el deseo o inclinación por comer, resultado de complejos procesos psicosociales y susceptible de ser construido, enseñado, controlado y estimulado (Cappon, 1973; en Menell, 1997, pág. 316)

europea promovió un apetito autocontrolado como parte del proceso de distinción de las élites, una vez estas lograron garantizar su acceso a gran variedad y cantidad de alimentos (Menell, 1997). En la época victoriana, algunas jóvenes inglesas restringían la cantidad y calidad de los alimentos que consumían como una forma de asimilar y expresar ideales estéticos y morales de su época, relativos casi siempre a la feminidad y un alto estatus social (Jacobs Brumberg, 1997). De otro lado, que los wamirans melanesios expresaran sensaciones de hambre, o incesantes ganas de comer, manifestaba el conflicto entre las necesidades del colectivo y los deseos individuales, tendientes a la avaricia: “el predicado «tengo hambre» había que interpretarlo como «tengo gula; no quiero compartir lo que tengo»” (Kahn, 1986; en Scheper-Hughes, 1997, pág. 134).⁵⁶ En las áreas rurales de Jamaica, riqueza y delgadez tienen connotaciones antisociales, pues las familias cuyos miembros comparten sus ganancias y en las que nadie enriquece más que otro, son las mismas en las que todos se alimentan abundantemente (Sobo, 1997). En el sur de Nariño, que un individuo esté dispuesto a comer es reflejo de su apertura hacia lo social que además propicia la reproducción de los alimentos. Como veremos a lo largo de este capítulo, las prácticas de ofrecer comida y consumirla no sólo representan un vínculo entre “almas” a través de los dones (diría Mauss), sino que también invocan la prosperidad, pues ellas incitan al mundo, pero en especial a los santos o *taitas-guacas* –entidades tutelares de sus territorios, dueñas de la naturaleza (Reina, 2010)– a propiciar la abundancia de todo lo que es de comer.

“¡San Francisquito bendito, qué alcance para todos!”

La patrona del municipio de Aldana es la Virgen del Pilar y su fiesta se celebra por los días del 12 de octubre con *cuetes*, *castillos*, *vaca loca*⁵⁷ y una caravana de carros y camiones que llega desde Ipiales a la cabecera del municipio, pues la fiesta está a cargo

⁵⁶ Lo cual, aclara Scheper-Hughes (1997), no debe confundirse con la experiencia del hambre *en cuanto a* hambre, una aflicción humana aterradora, que además de atentar contra la existencia biológica, es capaz de deteriorar y romper lazos de solidaridad social.

⁵⁷ Distintos espectáculos pirotécnicos: los *cuetes* son los mismos voladores, los *castillos* son grandes estructuras de madera con distintas figuras (que pueden o no evocar a los santos) y mecanismos que adquieren vida cuando se prende la pólvora. La *vaca loca* es una estructura de madera que semeja un toro, con el que el público juega mientras sus fuegos artificiales se encuentran encendidos.

del gremio de motoristas del pueblo. Y aunque la gente del resguardo baja a la plaza a beber aguardiente y *hervidos*⁵⁸ y a bailar al ritmo de las orquestas que animan la celebración, el cabildo tiene su propio santo: San Francisco de Asís, remanecido (nacido de la tierra) en la vereda La Laguna. Don Ramón Quitiaquéz halló al *taitico* –como se le llama a toda autoridad ancestral, espiritual o política–⁵⁹ enredado en las raíces de un árbol, mientras arreglaba una zanja. Pensando que era un juguete lo llevó a su casa y, esa misma noche Francisquito le hizo soñar: le contó que era un santo y que quería que celebraran su fiesta cada año, en su día, el 4 de octubre. Desde entonces, los Quitiaquéz (hoy a la cabeza de la mayor Carmen) han sido los síndicos de *San Francisquito*, encargados de cuidarlo y de velar por todo lo concerniente a su adoración. Con el tiempo, y limosneándolo de casa en casa, lograron construir una capilla frente al antiguo cuerpo a la Laguna, para celebrar la misa que –a regañadientes– preside el párroco de Aldana (o algún sacerdote de cualquier otro lugar) en honor al *taitico* conocido por ser el protector de la naturaleza, propiciador de lluvias y multiplicador de todo lo que sea comida (Reina, 2010).

A San Francisquito se le honra con una novena, misa de vísperas y de fiesta, cuetes y orquestas que se presentan frente a la casa comunal de la vereda la Laguna tras la “danza de la siembra”, momento central de la fiesta en el que se despliega todo su poder, pues ella resulta en una enorme cosecha de alimentos provenientes de todo lado: tierras frías, *guaicos* y graneros del pueblo.

En la víspera, antes y después de la misa, un conjunto musical compuesto de flauta, bombo y redoblante anima el baile de una pareja dos *toros*, vestidos con camisas rojas, pantalón blanco, *chilindrines* (cascabeles) en las pantorrillas y una máscara hecha con el cuero de una vaca real, adornada con telas, cuentas y papeles de colores. A su lado danzan *San Isidro* –de pelo largo, vestido con capa y un sombrero de ala ancha con un

⁵⁸ Bebida elaborada con un infusión de pulpa de fruta (maracuyá, mora o lulo), canela y azúcar, a la que se añade aguardiente. Con los *hervidos* abrigan y alegran el cuerpo, y embriagan más rápido que el sólo aguardiente.

⁵⁹ *Taitas* son los gobernadores indígenas, *mamitas* son las santas patronas. *Mamas* serían también las mujeres que, quizás algún día, sean elegidas gobernadoras de sus cabildos.



Foto 12. El día de la fiesta en la capilla de San Francisco. Pastás-Aldana, 2011.

espejo en la frente⁶⁰ y un *ángel*, interpretado siempre por un jovencito vestido de blanco (como las niñas en su primera comunión), alas, corona y en su mano un pañuelo blanco. A su alrededor, de forma menos esquemática, bailan dos *negros*: hombres con el rostro así pintado y vestidos con camisas rojas y sombreros de paja. Los negros beben aguardiente de sus cantimploras de cuero mientras juegan a impresionar al público con un *chucur* (comadreja) disecado, con los colmillos al aire, socarrones.⁶¹ En determinado momento, los toros se liberan para dedicarse a corretear al público haciéndoles insinuaciones sexuales, arrinconando a hombres y mujeres por igual. Posteriormente, y en medio de cuetes, la comparsa acompaña a San Francisquito hasta la casa de alguno

⁶⁰ En el resguardo indígena de Ipiales, se describe a San Isidro como un campesino dueño de prósperos cultivos de trigo, papa y cebada que repartía entre las personas menos favorecidas (Osejo & Flores, 1992).

⁶¹ Aunque el origen de los “negros” –conocidos en Males-Córdoba como “campesinos”– los aldanenses tienden a explicar su función en la danza de la siembra en virtud del papel que la colonia forzó en los negros: “esclavos” o “sirvientes”. “[E]l negro representa a los esclavos y a los jefes de cuadrillas porque «como no ve que la vida del negro no valía pos le tocaba voltear al toro»” (Palacios Palacios, 2013, pág. 92).

de los fiesteros (miembros de la comunidad que por devoción y lealtad componen la junta que “acaba” la fiesta), donde se vela al santo con el rezo de los misterios del Santo Rosario, intercalados con comida.

Los danzantes interpretan la misma escena al día siguiente, “la propia fiesta”. Después de la misa danzan un rato y posteriormente acompañan la procesión que lleva al santo de la capilla al terreno de la casa comunal, hasta disponerse todos los asistentes alrededor del llano donde se realizará la siembra. Allí, *San Isidro* procura amansar a los toros con la ayuda del ángel mientras los *negros* continúan su jugueteo. En cierto momento, San Isidro ordena a los negros dejar los *chucures* a un lado para ayudarlo a torear. En el momento de la lidia, la música tradicional es reemplazada por una banda de cobres, fiestera. Todos, *San Isidro* incluido, incorporan la fuerza que les brinda el aguardiente y en vez de enlazar a los toros, los negros se confabulan para enredar a los espectadores. “Frente a frente con el toro, las personas tratan de salir de la maraña en que se ven envueltas, en ocasiones caen juntos al suelo, ruedan. Los dos ejemplares [...] cornean a quien encuentren a su paso, especialmente a los hombres, los sorprenden por la espalda, los arrinconan” (Guzmán Peñuela, 2014, pág. 46). Cuando ha sido suficiente, San Isidro interviene de nuevo y ordena a los negros terminar sus chanzas, amarrar a los toros para entregárselos y finalmente someterlos al yugo y al arado. De este modo, pone en función la yunta, con la ayuda del ángel, quien la guía con su pañuelo.

Una vez *volteada* la tierra, los fiesteros alistan cajas y sacas llenas de alimentos con los que forman *melgas*: hileras en las que se mezclan cebollas, naranjas, lechugas, piñas, yucas, bananos, zanahorias, tomates, habas y unas pocas papas. La siembra culmina con la bendición que San Isidro y el ángel realizan en cada esquina de la cuadra, como se hace en algunos cultivos con el fin de cerrarlos y contener en ellos las energías que hacen crecer los alimentos (*ibid*, pág. 47). De ahí en adelante, quien quiera puede comprar una *melga* y recogerla.

Sin embargo, esta no es la única forma de recibir las bendiciones de San Francisco: del techo de la capilla cuelgan canastas, ollas de barro y baldes llenos con toda clase de productos que sólo se consiguen en los graneros (arroz, gelatina en polvo, galletas, fideos, azúcar, etc.). Quien guste puede llevarse uno, con la única condición de volver el doble al año siguiente. Lo mismo ocurre con los *castillos*, estructuras de madera a dos

aguas repletas de comida y utensilios de cocina: frutas, hortalizas y tubérculos varios, golosinas (melcochas, “paquetes”, bombones), ollas, utensilios de plástico para cocinar, guantes de caucho, escobas, e incluso dinero y cuyes vivos o asados.⁶² Como ocurre con los recipientes del techo de la capilla, quien se decida a llevar un castillo debe regresar el doble de lo que llevó, o pagar una buena cantidad de dinero por él. Los castillos, los baldes y canastos son símbolos de abundancia y prosperidad; ellos permiten que “aumente la fiesta”, como si fueran semillas que reproducen los recursos para ofrecerle la fiesta al santo al año siguiente (Mayer, 1974, pág. 60).

En otro tiempo, la fiesta de San Francisco era muy concurrida: a ella llegaban habitantes de todo el resguardo llevando alguna que otra cosa que no se diera en sus veredas, mientras que en la actualidad asisten sobre todo los de las veredas aledañas a La Laguna. En lugar de los baldes con productos de granero, en aquel entonces se colgaban calabazas, papas, ocas y ollocos del techo de la capilla. Hemos mencionado que, a pesar de ser relativamente pequeño, en Pastás-Aldana existen zonas más frías que otras, con distintas posibilidades productivas, de modo que quienes provenían de una vereda muy fría procuraban llevar a sus casas una calabaza o algún otro alimento de tierras más abrigadas.

La misma preocupación por compensar la carencia de unos u otros alimentos en determinados lugares también está presente en los “agradados” que tácita pero obligatoriamente se deben entregar cuando se visita a la familia y a los amigos, quizás a un vecino enfermo o a los dolientes de un finado. El “agrado” consiste casi siempre en productos básicos, muy necesarios, o que se considere que hagan falta a quien se visita: leche o huevos del campo para los que viven en el pueblo o en la ciudad de Ipiales, azúcar, pan o arroz para los de las veredas. También se comparten los frutos de una cosecha con los parientes y compadres más cercanos. “¡San Francisquito bendito!”, agradecen las mujeres de Aldana –en voz alta o para sus adentros– cuando reciben estas “visitas”; “¡Que alcance para todos!”, complementan cuando se disponen a sembrar o cocinar, para que todo crezca, rinda y se multiplique. En dicha expresión resuena el

⁶² En otros lugares del sur de Nariño, las fiestas dedicadas a los santos también incluyen castillos cargados exclusivamente con ollas.



Foto 13. Siembra de San Francisquito. Pastás-Aldana, 2011.

mayeiley (“hay para todos”) con que los guambianos expresan la importancia que para su identidad colectiva tiene el hecho de compartir comida.

Es tan grande el poder de San Francisquito sobre los alimentos, que además de propiciar las lluvias que favorecen el crecimiento de los cultivos, es considerado como el garante de la vida alimentaria de quienes cobija con su bendición:

“Porque Dios quería que en el mundo las personas comieran una vez al día. Pero San Francisco peleó y se enfrentó a Dios, diciendo que eso era injusto y que teníamos que comer tres veces al día, y así fue.” (Campo Elías Casanova, en Reina, 2010, pag. 42)

En el resguardo de Ipiales, donde también se celebra esta fiesta, existe un relato similar:

“Dicen que es el dueño de las comidas. Dicen que Dios iba a dejar sin nada de comer y San Francisco dizque dijo: cómo los vamos a dejar que se mueran de hambre. Entonces Dios nos dejó la siembra y todo eso” (María Mueses; en Osejo & Flores, 1992, pág. 61).⁶³

⁶³ En territorio guambiano, los *refrescos* o *trabajos* medicinales y rituales por los cuales se reivindica la presencia del mundo de lo *frío* (ética y estéticamente ideal), se realizan dos veces al

La “danza de la siembra” también propicia la abundancia en la medida que está plagada de referencias a la fertilidad. El aguardiente que llevan los *negros* en sus cantimploras les permite “animar la fiesta” sin desfallecer, además de darles *fuera* para amansar a los toros, quienes también beben, tornándose aún más bravos de lo que ya son. En la vereda Chiránquer del resguardo indígena de Ipiales, los danzantes son igualmente vigorizados “por la pócima constante de «fuera» inmersa en el aguardiente y los *sungos* de cuy con ají” (Osejo & Flores, 1992, pág. 77). De acuerdo con Laura Guzmán (2014), el espíritu del aguardiente *voltea* a los danzantes toros de la fiesta, sacando toda su *fuera*, y cargándolos con una indomable lascivia que buscan desahogar en los espectadores, a quienes “montan” y hacen rodar por el suelo, para finalmente decirles al oído “¡anote la fecha!”, para que recuerden el día en que “quedaron preñados” por un toro.

La cualidad fertilizadora que tienen las imágenes de los toros en el sur de Nariño coincide con creencias similares, desperdigadas por todos los Andes. En virtud de la extraordinaria incorporación del animal originario de Europa al universo mítico andino, el toro se confunde con la serpiente en el vocablo quechua *amaru*, divinidad o monstruo subterráneo que emerge del agua para anunciar las lluvias y los desastres que estas pueden ocasionar (Flores Galindo, 1968; Páramo Bonilla, 2009). La serpiente también es *kuy'chi* (“arcoíris”), y como tal cruza el cielo llevando agua de un lugar a otro llevando *sami*, la esencia que anima la vida (Allen, 1988, pág. 53). Recordemos que para los pastos el *monte* –lugar cargado con la fuerza de la naturaleza y los antepasados– se encuentra colmado de agua, por lo cual es tremendamente fértil. En la sierra ecuatoriana la palabra “toro” se asemeja a *turu*, que en kichwa significa “lodo” y que también se relaciona con el arcoíris, o *cuichi*, un ser capaz de preñar a las mujeres y lisiar (casi violándolos, feminizándolos) a los hombres (Bernand, 1986). En la tradición de los pastos se describe al *cueche* como un “arco”, “arco iris” o como una “bomba” o un “látigo”, pero también como un “toro” o “cabeza de vaca” que merodea las húmedas y pantanosas *ciénegas*. El *cueche* “muerde”, “ojea”, “pica”, “mea”, o “pega como un viento pesado” y entonces “hace soñar”; también produce granos y ampollas en la boca o en todo el

cuerpo, fiebre y en algunos relatos, preña con sapos y lagartijas a las mujeres jóvenes que transiten por sus dominios (Rivera Morato, 2010; Ortiz Hernández, 2011).

A través de los toros y del aguardiente, el ritual de la siembra dedicado a *San Francisquito* en Aldana pone a circular la *fuerza* del monte y, con ella, sus poderes reproductivos. Como resultado aparecen *melgas* de hortalizas y frutas, castillos de comida y ollas de barro o baldes llenos de víveres. Como ocurre con otros *taiticos* y *mamitas* del sur de Nariño, en la celebración del San Francisquito de Aldana la tradición católica se articula con la ritualidad asociada a la tierra y a su potencial dador de alimentos, enmarcado en una particular visión de mundo o cosmología. Como afirma Dumer Mamián,

“Entre las comunidades de tradición de Pasto, la religión y la religiosidad no se dan como la devoción y el temor individual a un dios o a unos santos, o como la adhesión a dogmas y creencias escriturarios, ni mucho menos a prácticas como ir a misa, confesarse, o comulgar. Es una vivencia densa y compleja; espacio-tiempo de relación entre los imaginarios simbólicos, las representaciones míticas, rituales y mágicas con las representaciones espaciales y temporales sociopolíticas” (2004, pág. 105).



Foto 14. Antes de la fiesta. Pastás-Aldana, 2011.

San Bartolito, que pone y quita en cuestión de animales

A los *taiticos* de cada resguardo, que en ocasiones corresponden con los del municipio, se suman otros cultos que Mamián denomina “macro regionales” (2004, pág. 105), pues abrigan a una enorme cantidad de comunidades. Quien mueve más devoción es la Virgen de las Lajas, patrona de buena parte de los nariñenses y de muchos fieles más en el suroccidente de Colombia y los andes ecuatorianos. Aunque la celebración fiesta de la *virgencita* está a cargo de la parroquia de Las Lajas, existe una grandísima junta de fiesteros a la que pertenecen habitantes de distintos resguardos y municipios. Como todos los *taiticos*, la Virgen de las Lajas es *brava*, capaz de castigar a sus fieles si no la visitan, o si lo hacen con poca fe. La gente de Pastás-Aldana cuenta que, en otro tiempo, los habitantes de los *guaicos* eran sus más fervientes admiradores: familias enteras peregrinaban hacia el santuario con varias bestias cargadas. La familia Reina tenía unos amigos *guaicosos* que de camino a las Lajas entraban a su hogar y les dejaban “todo lo de allá” (maíz y panela, fundamentalmente); a cambio, ellos “les tenían esperando el almuerzo”. Otra virgen muy celebrada es la Señora de Iles, visitada por familias de distintos lugares de Nariño y del Ecuador para pedir y agradecer por un buen parto y por el bienestar de sus familias.

En Aldana, la Virgen del Pilar y San Francisco son los *taiticos* más admirados, pero no los únicos. San Francisco es tan milagroso, que a la casa de su síndica llegan muchísimas personas con el ánimo de verlo, dejando siempre un “belén” para ella, como es de esperar cuando se recibe una visita. Según ella, esto ha despertado la envidia de sus vecinos, quienes alguna vez le pidieron prestada la imagen para copiarla. De repente, la vereda La Laguna tenía dos San Francisquitos, uno de *adelante* (el de la capilla) y otro “de atrás”. Pero el “remanecido”, el “propio”, sigue siendo conocido como “el más milagrosito”. Asimismo, otras veredas de Aldana cuentan con distintos *taiticos* (Reina, 2010): Santa Anita, patrona de las parteras, en el Chaquilulo; en otras veredas es posible encontrar a San Rafael, que responde las preguntas de sus devotos a través de sus síndicos, y San Nicolás, que siempre se aparece en sueños. Además, hay una pequeña capilla con una réplica de la imagen de la Virgen de las Lajas a la que también se le dedica una fiesta en su tiempo, el mes de septiembre. Como si fuera poco, muchas veredas sur de Nariño cuentan con sus propios *niñitos* (Jesús) del tamaño de una

muñeca, ataviados con llamativas batas sedosas y llenas de brillantes y adornados con anillos y cadenas de oro. Al *niñito* se le presta especial atención en diciembre, cuando se reza su novena, aunque durante todo el año viaja a las casas de sus devotos para para ser velado. El *niñito* de la vereda la Laguna también es conocido por ser “bien milagrosito”, pues cuentan que ha salvado de la muerte a una vaca y a un niño pequeño que una vez cayó en un aljibe. La finada Beatriz solía ser su síndica, pero cuando ella murió –y como era soltera y no tenía hijos– dejó su herencia a un señor que la cuidaba y la acompañaba frecuentemente. Con el terreno, el hombre heredó el *niñito*, y cuando él murió su familia se hizo cargo de su devoción. No obstante, corre el rumor de que no ellos lo saben cuidar, ni celebran bien su fiesta; apenas cumplen con una pequeña velada. De todas maneras tienen que celebrarle, pues el *niñito* pertenece a la tierra y la tierra al resguardo. De no festejar, el cabildo les quitaría el terreno, pues no se puede tener el terreno sin el *niñito*, ni el *niñito* sin el terreno.

El vínculo entre los *taiticos* y la tierra es tan fuerte que varios de ellos han fundado los pueblos que cobijan. Este es el caso del Apóstol Bartolomé, conocido también como *San Bartolo* o *San Bartolito*, patrón de Males-Córdoba. Como los demás santos tutelares, San Bartolito “es *bravo*”: quita o pone en cuestión de animales y algunos consideran que su poder es mayor que el de otros *taiticos* y *mamitas*. Existen distintas versiones acerca de su participación en la fundación de Males o sobre cómo llegó a este territorio. Según Satoria Díaz, la primera vez que lo trajeron del Guamuéz (en el Putumayo, su territorio originario) la gente de Córdoba no lo trató como debía y por eso se devolvió, y en la segunda lo hicieron quedar. Otra historia cuenta cómo San Bartolito fue llevado a Males por los caciques Francisca Chapuel y Raimundo Chapuel, quienes llegaron huyendo del “encantamiento” (o entierro) del Valle del Guamuez en busca de una nueva tierra donde asentarse, como es usual en las génesis de los resguardos pastos. En su versión, don Homero Pinchao lo compara con San Francisco de Asís:

“Lo trajeron de adentro de Guamuéz. Allá había estado con San Francisco, con el apóstol San Francisco. Entonces contaba la gente que San Bartolo ha sido el apóstol de nuestro señor y que cumplió con más oficios de los que el señor le mandaba. Entonces le han puesto fe pues más a San Bartolo. Y San Francisco se quedó, pues, en Guamuéz.” (José Homero Pinchao, vereda Muesmuerán Alto, Resguardo de Males Córdoba)



Foto 15. San Bartolito. Males-Córdoba, 2013.

El extendido culto a San Bartolo ha producido toda una cantidad de imágenes del santo, varias de las cuales viajan a las casas de Córdoba y de pueblos vecinos para homenajearlo. La imagen lleva siempre un cuchillo en su mano para defenderse de sus enemigos, se cubre con una ruana cuando está en el resguardo y usa capa y sombrero cuando lo llevan de viaje, así como San Francisco, quien cambia su sayal por una ruana blanca el día de la fiesta. Todo el vestuario de San Bartolito es rojo, “¡no ve que es liberal!”, como los indios en otra época. Rojo es también el color de la ropa que se acostumbra a usar el día de la fiesta, sumamente concurrida por gente de todas partes del sur de Nariño, espléndida en *volatería* (cuetes, castillos y vacas locas de pólvora) y en trago, a despecho del cura de Córdoba, quien cada vez más se empeña en prohibir estas actividades. También se presentan los emblemáticos danzantes y sanjuaneros de Males, conocidos en todo el departamento.

Como la celebración atañe tanto al municipio como al resguardo, “la propia fiesta” se celebra durante dos días, alrededor del 24 y el 25 de agosto. El primer día suele corresponder al cabildo y el segundo a la gente de la cabecera municipal. Días antes se llevan a cabo las veladas en las casas de los fiesteros, ocasiones en que se intercalan oraciones con comida y, en otros tiempos, con música y baile:

“En partes amanecen bailando. Eso era más adelante, ahora como todo se va poniendo caro, entonces ya poco hacen los bailes, sino que salen a gustar al pueblo no más y si quieren, van a tomar a las cantinas del mismo pueblo. No más. Pero eso ya cambia, ya. Ya no es como en las casas que gastan por aparte. Así no más es. Hoy es poco, ya no es como antes. Y antes era en el campo, pues, eran los que tenían gusto de acabar la fiesta por la devoción de San Bartolo. Eso era el baile pomposo. Bailar. ¡Uy! eso amanecían no más bailando.” (José Homero Pinchao, vereda Muesmuerán Alto, Males-Córdoba).

Las facultades multiplicadoras de los *taiticos* implican a los síndicos y a los fiesteros (que “acaban la fiesta”) de tal manera que estos no sólo gozan de la buena fortuna que generan los santos, sino que también son responsables de estimular su potencial benefactor. “El síndico se reviste de la prodigalidad entrañada en el santo” (Osejo & Flores, 1992, pág. 95). Quienes se hacen fiesteros se comprometen a convocar a agrandar a la comunidad en la fiesta y en las veladas, “cuidándolos” con comida, trago y entretenimiento.

Dependiendo de la capacidad y la devoción de los oficiantes, el contenido de las veladas oscila entre el rezo de un solo misterio del rosario –acompañado con café y galletas o un pedazo de ponqué– y la “corona” (todos los misterios), en la que se ofrece un plato distinto entre cada misterio. Cuando el convite no es tan pomposo –como en las veladas dedicadas al niño Jesús de las veredas, por ejemplo– los encargados visitan las casas de sus amigos más cercanos con una cera (vela) blanca a modo de tarjeta de invitación, aclarando que la ocasión es de carácter “familiar”. En el tiempo de antes no había que rogar a los rezadores para que asistieran, sino que ellos “llegaban no más” a orar, pero “ahora es pagando”: “fe por el santo, devoción por el *tolado*”,⁶⁴ bromea un mayor de Aldana.

“Donde hacen la velada de San Bartolo el dueño de la casa cuida a la gente. La cuidan con cafesito, con hervidos. Por ahí a las 9 a 10 en adelante de la noche eso dan comidita, dan caldito y dan la *bodita*.⁶⁵ Cuidan. A los rezadores al menos, ahora ya es poco...” (Homero Pinchao, vereda Muesmuerán Alto, resguardo de Males-Córdoba)

Como en otro tipo de reuniones y celebraciones, la sucesión de platos servidos en las veladas varía. No obstante, es posible distinguir como la siguiente (en la que cada plato o comida de la lista se intercala con el rezo de un misterio del santo rosario y las diferentes opciones están separadas por la barra inclinada):

- Confites
- “Vino” (o champaña dulce baja en alcohol) o gaseosa con ponqué / café con galletas
- Consomé de gallina / consomé con menudencias
- Arroz blanco con carne frita, papa y otros acompañamientos opcionales (ensalada, choclo entero, etc.)
- Café con galleta / chicha / hervidos.

A pesar de que las veladas suelen contar con una asistencia significativa, sin duda el momento en que la convocatoria alcanza su punto más álgido es el día de la fiesta. En

⁶⁴ También llamado “boda” o “plato bien vestido”. Comida propia de las fiestas celebradas en casa, por lo general abundante en carne. El concepto se explorará con más detalle en páginas posteriores.

⁶⁵ *Ibidem*

otro tiempo, los “de cargo” –síndicos y fiesteros– organizaban suntuosas celebraciones: preparaban chicha y *champús*, mataban puerco y conseguían “buena volatería”. Doña Tulia Reina cuenta que, cuando era niña, las fiestas dedicadas a San Francisquito se celebraban durante ocho días enteros, hasta el lunes o martes posteriores al domingo de “la propia fiesta”. Los fiesteros colgaban un gallo de una *guasca* (o cuerda) para que la gente pasara a caballo tratando de arrancarle las plumas. Luego lo enterraban y jugaban a quitarle la cabeza, blandiendo un machete con los ojos vendados. Ella observaba todo desde su casa, en una loma de la vereda Chitaíra con vista privilegiada a La Laguna, pues su padre nunca consintió que ella, ni sus hermanos, tuvieran algo que ver con la fiesta. Como en esa época la chicha y el champús se ofrecían a todos los asistentes “por la pura obligación y gusto de dar”, los fiesteros se valían de botellas de aguardiente para mingar a las cocineras que habrían de cocinarlo. Lo mismo ocurría con ocasión del Corpus Christi, en el tiempo de los abuelos de doña Sara Calpa:

“Hacían mijita –pero antes, cuando yo era pequeña– unas ollas como poner de allí hasta allá [el largo de su cocina], en fila. Ollas pero grandotas forradas con cuero de ganado. ¡Y eso amanecían! Dos días cocinando champús, tirando cuetes por cada paila que sacaban. Así era en ese tiempo, mis abuelos, cuando yo era pequeña, mis abuelos, ellos sabían hacer harto champús. [...] Entonces cuando iban a dar, llevaban unas *cambras*,⁶⁶ que llaman. Y era una *cambrada*, una *cambrada*. ¡Qué rico champús! Y unas ollas... Iba mi papá-abuelo al guaico y traían, sabían decir ellos, zurrónes de miel. ¡No mijita! ese tiempo no se ha de volver a ver más.” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, resguardo de Pastás-Aldana).

Todo se daba sin cobrar un peso, pues la comida del santo era para la gente de su pueblo; entre más se le ofreciera, más se recibiría a cambio. No obstante, los asistentes a las veladas rara vez llegan con las manos vacías. Se decía “¡nos vamos al *enjirpe!*”: a cambio de la *bodita* o el champús entregaban a los fiesteros algo de dinero o “materia prima” para contribuir con la celebración. Sin duda, “acabar fiestas” constituía toda una responsabilidad y un gasto, de modo que si no se contaba con redes de compadres, familiares y amigos a quienes mingar, ni con el apoyo de la comunidad a través de la *enjirpa*, las fiestas podían llegar a quebrar a sus fiesteros (Mamián Guzmán, 2004, pág.

⁶⁶ Platos grandes de madera

108). Por lo mismo, quienes se comprometían a “acabar la fiesta” debían contar con recursos suficientes para hacerlo:

En Córdoba se escuchan historias sobre magníficas fiestas ofrecidas por mujeres a quienes San Bartolito castigó a causa de su incompetencia ritual, o en compensación por algún milagro. El *taitico*, siendo *bravo*, derrumbó por un bordo la yunta de bueyes de una fiestera que se negó a homenajearlo, por lo que al año siguiente ella le ofreció una buena fiesta en la que dio comida a toda la comunidad, consiguió “buena volatería” y pagó misa; de ahí en adelante, no volvió a ocurrirle desgracia alguna. Otra mujer, que se salvó de un accidente aéreo gracias a la acción de San Bartolo, decidió patrocinar otra grandiosa fiesta. Dicen que el párroco trató de disuadirla, proponiéndole más bien entregarle el dinero para el bien de la Iglesia, a lo que ella respondió que el cura no hacía milagros, mientras que el *taitico* sí. Esta convicción se extiende entre muchos otros devotos, tal vez no tan adinerados: en la iglesia de Córdoba se hacen filas para pagarle misa a San Bartolo. Doña Saturia Díaz da fe de la eficacia de esta práctica, pues la misa que su hija Flor le ofreció para favorecer la buena ventura de la construcción de una casa que ella y su esposo tienen en el pueblo resultó en una cantidad de amigos y familiares que llegaron (algunos desde el Putumayo) a ayudarles a cocinar y trabajar.

De acuerdo con Dumer Mamián:

“Una de las condiciones o cualidades de los fiesteros es su solvencia económica familiar; ya que la fiesta implica gastos inverosímiles, porque en la reciprocidad con los santos y mamitas (ancestros y espíritus de la tierra o que ordenan el mundo), es decir para recibir favores, hay que ofrecer al máximo; es la lógica del don en la dialéctica del turno y la alternancia: hay que perder para ganar, hay que dar para recibir; primero doy después recibo o mientras doy recibo. Desde el punto de vista práctico se considera que entre más gente asista, mejor la fiesta, que al mismo tiempo quiere decir más abundancia de comida, bebida y diversiones.” (2004, pág. 108)

No por nada la protagonista de una de estas historias fue salvada de morir en un accidente aéreo. En la medida que un pasaje en avión son un lujo difícil de alcanzar para la mayoría de habitantes de Córdoba, no es descabellado inferir que la mujer de la historia había logrado acumular cierta fortuna, y que gracias a San Bartolo ella contó con

la suerte de conservarla, junto con su vida, por lo que lo retribuyó agradándolo con una fiesta. Por algo dicen que San Bartolito “cuando no le acaban con gusto la fiesta... les quita lo que tienen en cuestión de animales”. La prosperidad que brindan o permiten los *taiticos* es inestable, como la riqueza de las *guacas*: susceptible de esfumarse tan rápido como aparece (Suárez Guava, 2013), altamente capaz de dañar o *castigar* (a modo de escarmiento) a quien no se dirige a ella según un adecuado código ritual, expresado en comida y alegría para las comunidades. Quienes en virtud de sus capacidades económicas se hacen fiesteros de San Bartolo son particularmente susceptibles a su castigo, su prosperidad los hace vulnerables. El culto a San Francisco de Asís parece ser más igualitario. Sin embargo, él también castiga a quienes no asisten a su fiesta o no le celebran con devoción. Por ello es que los fiesteros solían homenajearlo ofreciendo chicha y champús para todos los comuneros, expresando el carácter propiciador de abundancia consignado en la fiesta, bueno para uno y para todos al mismo tiempo, dando y recibiendo simultáneamente.

Aunque las actuales juntas de fiesteros han abandonado la práctica de ofrecer comida y bebida a toda la comunidad, la prodigalidad con que se honra a los *taiticos* continúa existiendo, ahora en forma de mercancías. Siempre que hay fiestas es posible encontrar ventas de hervidos, champús, chicha y demás comestibles (*salchipapas*, helados, empanadas, etc.). Al preguntarle a Carmen Cuarán por las actividades que se realizan en las fiestas (vereda Muesmuerán Bajo, Males-Córdoba), responde: “Venden... champús, chicha, hervidos... Y entonces uno ya compra, gasta, o los amigos lo invitan a uno...”. El exuberante despliegue de comida es ahora asumido por todos los asistentes. El todo es que haya qué comer, para convidar a la familia y compartirlo con los amigos, con el ánimo de que los alimentos circulen, la fiesta aumente y la comida se multiplique a través de los dones y su consumo. El hecho de estos sean comprados no debe ser tomado a la ligera, pues este tipo de comidas son consideradas como “gustos” a los que no todo el tiempo se puede acceder, legítimos en los días de mercado y en otras ocasiones especiales. El carácter excepcional de estos gastos se evidencia en las invitaciones a las riñas de gallos difundidas por las cuerdas de la región a través de las emisoras de radio locales: “prometemos devolver *la visita*”, aseguran los comerciales, validando la significativa inversión que para la mayoría de habitantes de la región representa “ir a los gallos”, pues a una riña nunca se asiste únicamente a ver, sino que también a comprar y disfrutar las comidas y bebidas que allí se ofrecen. Con dicha promesa, las galleras se

reconocen beneficiarias de “la visita” (que como toda visita implica un gasto, un don) de los asistentes, lo que las compromete a retribuirla. En el caso de las fiestas, comprar comida y bebida sigue haciendo parte del mecanismo de prestaciones por el que la generosidad (con uno, con quien vende y con quienes se comparte la comida) constituye una forma de “contratar con los dioses a través de los hombres” (Mauss, 1976, pág. 173), ofreciendo y consumiendo aguardiente, hervidos, helados y empanadas, al tiempo que otros devotos se benefician de los “castillos” y las “melgas” que devolverán duplicadas al año siguiente.

Sacramentos y grados: “trabajos en la casa”

Las fiestas dedicadas a los santos no son las únicas oportunidades para exhibir y dar generosas ofrendas de comida. Momentos de cambio en el ciclo de vida como bautizos, primeras comuniones, confirmaciones, grados, matrimonios (e incluso aniversarios de bodas) son también celebrados de manera fastuosa –según la capacidad de la familia del homenajeado– con banquetes ofrecidos a una red muy amplia de parientes y amigos. Muy similares a dichas celebraciones son los velorios y las honras de año de fallecimiento, que también exigen “cuidar” a los asistentes con comida. No obstante, la luctuosa situación que los motiva, así como su distintivo carácter ceremonial, nos obliga a hablar de ellos con más detalle en el siguiente acápite. Por ahora concentrémonos en aquellas magníficas ocasiones, que por ser dichosas permiten que haya cuy, chicha, ponqué, vino y mucho baile.

Entre los mayores atractivos de estas celebraciones se encuentra la cantidad y variedad de carne que los dueños de casa ofrecen a sus invitados. Se mata puerco para hacer *hornado*⁶⁷ y servir con mote, o quizás un toro para fritar su carne y ofrecerla con arroz y ensalada, también se acostumbra a asar cuyes para comer con papas y pelar gallinas para preparar el consomé. Los lujos de la celebración también incluyen ponqué y algún postre (como natilla o almíbares de frutas de la región), vino o champaña dulce y, por supuesto, chicha, para que baje. Según los recursos disponibles (dinero, animales, leña y

⁶⁷ Puerco adobado y cocinado al horno.

manos que puedan ayudar) se establece un menú de platos que se ofrecen uno tras otro, según una etiqueta bien establecida que expondremos más adelante. Exceptuando a los padrinos, todos los invitados reciben la misma comida en igual cantidad, salvo si hay músicos, a quienes se acostumbra agasajar de modo especial sin importar la ocasión.⁶⁸ Es tal el esfuerzo que estos eventos demandan, que los anfitriones se preparan con bastante anticipación. Desde el momento en que se sabe que los jóvenes han sido promovidos al último grado del bachillerato, sus padres empiezan a disponer de todo necesario para la fiesta: crían y engordan un puerco, compran bultos de arroz con meses de antelación para que la compra no los tome por asalto, y calculan si alcanzará o no la leña que hay en casa.

Cuando se “mata toro”⁶⁹ para una fiesta o un velorio, hombres y mujeres –familiares y vecinos, convidados o no– ayudan a desollar, destazar, limpiar y alistar cada una de las partes para su posterior cocción. Todos y todas ayudan en distintas tareas, salvo en una: cuando es hora de limpiar las tripas y los estómagos, los hombres se van, tampoco cecinan la carne. “Eso es cosa de mujeres”, dicen, mientras se aprestan a ayudar en alguna otra tarea pendiente: rajar leña, o sacar agua del aljibe para cocinar, buscar las sillas donde se acomodarán los invitados, etc. Aunque ocasionalmente acompañan ciertas tareas culinarias, como dar vuelta a los cuyes en un asador de varios puestos o atizar la candela de *tulpas* improvisadas con ladrillos en el patio, pues los de la cocina jamás darían abasto. Las mujeres, agitadísimas, comparten sus secretos para preparar la chicha, discuten acerca de la mejor forma de cocinar un buen consomé de gallina, y entre muchas risas y comentarios de doble sentido, se preguntan qué hacer con el *tolay*, los genitales del toro. Mientras tanto, arreglan sus entrañas y fritan el sebo para comer durante la faena con maíz tostado; también adoban los cuyes, cecinan la carne y pelan papas en cantidad, procurando dejarlas muy lisas y parejas, pues la presentación de los platos es especialmente importante en estas ocasiones. “¡Qué ajustes para solo un rato!”

⁶⁸ Por ejemplo, se comenta que, después de presentarse en cualquier pueblo de la región, los miembros de las bandas de vientos (o puebleras) del sur de Nariño son muy bien atendidos con grandes cantidades de comida, destacándose el cuy, la gallina y el pollo.

⁶⁹ Las familias suelen preferir vender o cambiar sus vacas por toros o toretes para obtener de ellos la carne que se ofrece en las reuniones. Matar una vaca “da pena”, pues es preferible reproducirla y obtener su leche.

Quienes organizan las fiestas visitan las casas de sus amigos para invitarlos, entregándoles a veces tarjetas, o bien alguna parte de los animales que han destazado, por lo general vísceras de la vaca o el cuero del puerco. La convocatoria a este tipo de eventos suele ser bastante amplia, teniendo en cuenta la estrecha relación y obligación que se sostiene aún con parientes muy lejanos, que hasta el tercer grado de consanguinidad son reconocidos como “primos”. A esto se suma la cantidad de vínculos que se tejen con los vecinos de la vereda. Todos estos invitados tienden a desbordar el salón principal de las casas, que parece existir expresamente para estos fines, pues pocas veces se usa, siendo la cocina el lugar de reunión predilecto en la vida cotidiana, donde se acomoda el círculo más cercano al homenajeado, y en ocasiones también “los grandes”, allegados prestigiosos o “ricos”. La afluencia de invitados exige adaptar varias habitaciones (desplazando camas y armarios) para la ocasión, e incluso se improvisa una cubierta de plástico en el patio para recibir a los demás asistentes, quienes se ubican en los distintos espacios según orden de llegada. En cada uno de ellos se disponen sillas y bancas formando un círculo contra las paredes. No hay mesas. Todos los comensales reciben la comida en sus manos, pues la única mesa se ubica en el salón principal, frente al homenajeado, los padres y sus compadres. Y estos últimos siempre comen “un plato bien vestido”, con más y mejor comida que la que se sirve a “la barra”, pues ser padrino es un privilegio y es apreciado como un signo de buena suerte.

A los padrinos de bautizo, primera comunión y confirmación se les honra de manera especial; y no es para menos, pues el vínculo entre compadres es igual o más fuerte que entre consanguíneos. Justamente, a la hora de elegir los padrinos se busca que no sean hermanos ni familiares cercanos, “imagínese después, peleando por la herencia entre compadres” (Gonzalo Piarpuzán, vereda Chitaíra, Pastás-Aldana), conflicto gravísimo. Aún más, las relaciones sexuales entre compadres son consideradas incestuosas, lo cual puede convertir a los implicados en *cagones*: seres unidos por la cola, o animales con una pata de gallo y otra de marrano, que vuelan por el aire o ruedan por el suelo chillando, hasta que algún entendido se decida a separarlos, cortándolos con un machete o un latigazo. Por eso dicen que, en otro tiempo, cuando un hombre o una mujer presentían que su pareja les era infiel, “daban los hijos” la persona que despertaba sus sospechas. Si ella o él rechazaban el vínculo, su presentimiento quedaría confirmado, pues el compromiso los convertiría en *cagones*.

De acuerdo con José Elías Guancha, se busca que exista simetría entre los compadres y los padres del niño, “que compartan la misma suerte”: casados con casados, “juntados” con “juntados”. También asegura que negarse a ser padrino de bautizo (el sacramento más importante) es negarle la suerte al niño que está siendo “ofrecido”. Una vez escogida la pareja de compadres, los padres del niño se dirigen a su hogar para pedirles cumplir con dicha misión, por lo general con un agrado en forma de comida o aguardiente. Si aceptan el compromiso, su primera tarea como padrinos será vestir al sacramentado de pies a cabeza, incluida la ropa interior. Los compadres de enteje de Males-Córdoba tenían una obligación similar, no con un niño o joven, sino con la teja a través de la cual se establecía el compadrazgo, que debían devolver “vestida”: pintada y decorada con cintas y una cruz, o alguna otra figura de hojalata representativa de la amistad y la alianza, preferiblemente decorada con las iniciales de los ocupantes del futuro hogar. En otro tiempo, los de Males-Córdoba también se hacían compadres dando en las fiestas *guaguas de pan*⁷⁰ en vez de hijos (Muñoz Cordero, 2005).

Se afirma que quienes son elegidos como compadres de varios niños o parejas son personas con buena suerte, para empezar porque el día de la celebración son agasajados con un *tolado* especialmente arreglado para ellos: un plato – o más bien una bandeja– colmado con un cuy entero, gallina, arroz, papas (y a veces huevos en vez de ellas), entre otros alimentos muy apetecidos.

“Entonces dijo la hija, la última, que la hagamos fiesta [de bautizo para el nieto]. Listo. Entonces toca aprontar las cositas en la casa, como es el pastel, el consomé, la sopita, el sequito, que ahí ya va, sea la pierna de cuy, la pierna de gallina, el arroz... bueno, muchas cosas más que se tocan que hacer para agradecerle a *vusté* como comadre. Por eso, cuando uno va por ahí a trabajar y le dan el tantico de comida y le ponen *tolado*, entonces uno dice: «¡Ah! La patrona a mí me ha servido como a compadre! ¡El plato *tolado*!» Le dan el plato y le dan bien colmadito. Ahí le ponen huevos cocinados, el arroz, la ensalada, la papa, la presa de pollo, o presa de cuy, o carne de res, ¡pero bien fritada! Y todo eso se tiene que comer *vusté* como comadre. [...] Entonces como a la comadre ya se le ha llenado la barriguita, entonces dice: «vea comadrita, présteme una fundita que yo ya acabé de

⁷⁰ Muñecas elaboradas con masa de harina de trigo, que se entregaban a los futuros compadres acompañadas con otras viandas como rosquetes, colaciones, dulces de maíz y empanadas (Muñoz Cordero, 2005, pág. 33)

comer... présteme una fundita para llevarle a mis *guaguas* a mi casa. Yo comiendo y mis hijos ¿cómo estarán?»” (José Elías Guancha, vereda Muesmuerán Alto, Resguardo de Males-Córdoba)

En términos prácticos, “el *tolado* es una comida que se sirve de noche, en las veladas” (Esperanza Reina, vereda Chitaíra, Resguardo de Pastás-Aldana), así como en los sacramentos y otras fiestas de cambio del ciclo de vida. También le llaman *boda*, pues al recibir el plato se adquiere un compromiso (Osejo & Flores, 1992). *Tolado*, por otra parte, es un término al que se asocian distintos significados. Se usa, por ejemplo, para indicar cantidad: el platón donde se vierte el choclo para hacer envueltos de maíz debe quedar “bien *tolado*” para que rinda, por lo que se infiere que *tolado* significa “colmado” o “acumulado”. No extraña que por tanto se llame *tolas* a elevaciones del terreno como las lomas o las montañas pequeñas, distintas a los cerros, los volcanes y las cordilleras. Osejo y Flores aseguran que el concepto proviene del quechua *tulay*, que “expresa un conjunto de cosas o alimentos amontonados y en gran cantidad formando una réplica de *tola*” (*ibid*, pág. 95). Laura Guzmán Peñuela (2014) lo asocia con *tolay*, palabra usada en el sur de Nariño para designar los genitales del toro –que cocinados en sopa funcionan como un eficaz reconstituyente para quienes sufren de debilidad– por lo que el concepto también podría aludir a la fertilidad de la tierra generada por el acto de enterrar, pues *tola* también quiere decir enterramiento. *Tolar*, además, es la práctica de levantar tierra con el cuto para sembrar (Mamián Guzmán, 2004, págs. 68, 71). En documentos coloniales, las *tolas* aparecen como colinas naturales o plataformas artificiales con connotaciones sagradas (Rappaport, 1990, pág. 19). Si atendemos a diccionarios contemporáneos del kichwa (Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, 2007; Ministerio de Educación, República del Ecuador, 2009), *tula* significa “loma, montículo de altura pequeña”, “tumba antigua en forma de montículo” o “estaca” o “palanca”; mientras que *tulana* o *tulay* es lo mismo que tumbar monte, barbechar o hacer hoyos para sembrar maíz. Este vínculo entre siembra e inhumación se evidencia con mayor claridad en la forma en que los habitantes de Males-Córdoba y Pastás-Aldana ocasionalmente se refieren al ritual funerario: “la finada se *enterró*”, “lo fuimos a *dejar sembrando* al finado”, “¡aquí te mato y aquí te siembro!”. Según Pastás (2016, pág. 79), al ser enterrados, los mayores y los antepasados se convierten en “semilla”. En las *tolas* y lo *tolado* convergen la muerte y la siembra: ambas constituyen prácticas de “enterramiento” que propician la fertilidad y que finalmente resultan en una montaña, sea de tierra o de comida.



Foto 16. Techos. Males-Córdoba, 2013.

Aunque el *tolado* que reciben los compadres suele estar bien guarnecido en calidad y cantidad, los demás asistentes no se quedan atrás, ellos también reciben una sucesión de platos ricos en carne y otras comidas especiales:

“Ahí es el puerco o el torete [...] Ahí es vino, ahí es pastel, el abrebocas, llamamos aquí... Que al comienzo de la comida dan cualquier cosa, un manjar de cualquier cosa: helado, gelatina, que hagan cualquier cosa. De ahí se empieza la comida. Ya sirven el consomé de gallina. De ahí ya sigue la ensalada, el arroz y con pollo, le ponen. Y de ahí si hay cuy le ponen el cuy, la papa y el puerco *hornado*. Y de ahí sí el vaso de chicha, para que baje. Y si hacen dulce, dulce para comer con cuajada... (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Resguardo de Pastás-Aldana).

Doña Tulia recibió una tarjeta de invitación para asistir a la fiesta de Harold Imbacuán, un joven de su vereda que recibía su título de bachiller. Ella dudó en asistir, pues aunque los anfitriones tienen toda la disposición para dar de comer a sus invitados, también se acostumbra que estos últimos lleven un regalo, sobres con dinero, por lo general. "¿Y ahora? ¿De dónde la plata? Si tan sólo fuera ir y tomar chicha y vino, ¡qué gusto!". Con todo, asistió en compañía de algunas de sus hijas y una invitada más. Desde la 8 de noche esperaron el banquete, que empezó tiempo después de haberse sentado en el salón que les correspondió y que terminó alrededor de la 1 de la madrugada. En dicho lapso de tiempo, la familia de Harold ofreció:

- “Vino” (champaña dulce de bajo grado alcohólico)
- Ponqué
- “Abrebocas” (natilla)
- Consomé de gallina
- Plato con presa de pollo, arroz y ensalada
- Plato con presa de cuy, fritada de toro y papas cocinadas
- Postre (cuaja con dulce de chilacuán)
- Chicha

Los serviciales que repartían la comida eran seguidos por otros que ofrecían cilantro y sal para el consomé y ají de maní para aderezar las papas. También repartieron una talega

Foto 17. Cruz de casa techada en minga, resguardo de Males (Córdoba). 2013.

de plástico para que los asistentes llevaran a casa lo que no consumieran, que resultó

ser la mayor parte de la comida, especialmente la carne. Doña Saturia cuenta que cuando era niña, sus padres la colgaban de una escalera de palo y la castigaban con el perrero si “no daba las pascuas”, es decir, si no llevaba a casa lo que recibía en los sacramentos: el cuy, el pollo, el puerco.

“Pascuas” son también los eventos de Semana Santa (“pascua grande”) y la Nochebuena (“pascua chica”), momentos en los que “quienes tenía gusto de matar el animalito, el puerquito... los que tenían más sabían matar res, para atender a la gente” (Homero Pinchao, vereda Muesmuerán Alto). La Semana Santa también era el tiempo de los “doce platos”, que hoy en día consisten en un pequeño festín que en Aldana se compone de un “abrebocas” (gelatina, por ejemplo), sopa de *locro* o sancocho, plato de arroz con papa, ensalada y trucha o gallina, jugo y tal vez un dulce (de calabaza o chilacúan) con cuajada. En cambio, los de antes acostumbraban a preparar las “doce ollas”: “morocho, locro, arroz, queso, chocolate. Una olla de habas, de habas tiernas. Habas con *ocas*, con *ollocos*, papas. Una buena mesa y una bandeja más grande que esta. Entonces, más antes se invitaba a los vecinos, todo. Era más bueno, más bueno era. Ahora no, *mijita*. Ahora es cada quien en nuestra casa” (Sara Calpa, vereda Chaquilulo, Resguardo de Pastás-Aldana). Dicen que esta comida se ofrecida en homenaje a los doce apóstoles, aunque también es cierto que la Semana Santa coincidía con la primera cosecha en las chagras y de ahí la abundancia de alimentos (Asociación de Autoridades Indígenas Pueblo de los Pastos, 2008, pág. 27).

Volviendo a las celebraciones de grados y sacramentos, el final del banquete es señalado por la chicha. “Al final es la chicha, claro. Uno es de tener esas molestias de hacer los preparativos cuando hay trabajos en la casa” (Elías Guancha, vereda Muesmuerán Alto, Resguardo de Males-Córdoba). Como si se tratara de una minga más, la chicha es fundamental para las celebraciones de los sacramentos y los grados, ella marca el carácter colectivo del evento. Inmediatamente después de beberla, sobre todo si es tarde en la noche, quienes por uno u otro motivo deben regresar a casa se retiran. Otros se quedan para disfrutar del trago, los cigarrillos y el baile que suele seguir al *tolado*. Y la fiesta no termina al amanecer, pues al día siguiente los anfitriones reciben la visita de quienes no pudieron asistir en la noche y por supuesto los agasajan con comida. La carne que no se frita se pone a ahumar sobre el fogón para cocinarla en la sopas del día a día, y la chicha continúa sirviéndose durante toda la semana.

Velorios

En Aldana, la chicha y el cuy son impensables en los velorios “de cuerpo presente”: “con semejante pena, ¡qué va a andar haciendo chicha! Como si fuera fiesta...”; mientras que en Males-Córdoba sí tiene cabida. De todas formas, y aunque la muerte tome a la familia por sorpresa (aun cuando el finado haya estado muy anciano o enfermo), es deber de los dolientes (“los dueños del muerto”) organizar las dos noches de su velorio: uno corto y otro largo.

Una vez acaecido el evento, los dolientes aseguran de comunicar la triste noticia a través de los parlantes de las veredas o pagando mensajes en las emisoras locales, con el fin de que todos los conocidos (incluso los de otros municipios) se enteren y, si es posible, asistan a los velorios, protagonizados por el rezo del Santo Rosario y el *tolado*. Si los “dueños del muerto” tienen cómo, matan toro o pelan gallinas; no se mata puerco porque no alcanzaría para todos aquellos llegan a *acompañar*, pues los velorios suelen contar con más asistentes que las fiestas. Si el finado ha sido amistoso, muchas personas acompañarán su último adiós; algunos cuentan que a veces llegan hasta trescientas personas. Por este motivo, los velorios representan un enorme gasto y en esa medida las tres noches que antiguamente los comprendían se han convertido en sólo dos. Si los dolientes son pobres, los conocidos se solidarizan con su pena proporcionándoles cajas de galletas, arroz, azúcar, dinero y, en suma, lo que se necesite para la ocasión. “De todas maneras toca que atender a la gente que nos están acompañando al entierro. Toca que atender, darles algo”, explica don Elías Guancha. La *boda* o *tolado* se sirve también con el fin de mantener despiertos a los asistentes durante las oraciones y las letanías. “Es un deber agradecer a la gente que acompaña”, dice don Homero, “pero los muy ingratos, apenas comen, se van”.

El rezo es presidido por uno o varios rezadores y rezadoras, quienes guían la oración según su fe: puede que tengan especial devoción por alguna virgen y le dediquen algunas oraciones, otros elevan cantos en vez de las letanías, y algunos –como don Homero Pinchao –intercalan los misterios con “cuentos”, “cachos” (cuentos cortos) o “ejemplos”. Ser rezador es un don de Dios, cuentan, como el que hace a los carpinteros y a los latoneros, porque “no todos pueden rezar bonito”. De ahí que a ellos se les

gratifique con más y mejor comida que a los demás, y aunque en algunos lugares se acostumbra a remunerar sus servicios, lo más común es compensarlos con un plato de *boda* con cuy y gallina.

“Ahora ya no es nada, casi. Antes a nosotros era aparte. Por eso les digo yo: en partes siempre aprenden a servir a la gente. Primero atendían a los rezadores y después, en seguida, iba la demás gente. Eso es en veredas pues. Aquí para bajo, donde llaman San Franciso de Yungachala... allá es aparte, y en mesa, los rezadores. Los sientan así y ahí les sirven la comida y después la botella de aguardiente.” (José Homero Pinchao, vereda Muesmuerán Alto, Resguardo de Males-Córdoba).

Los muertos se velan en las casas, ya que “las funerarias las ocupan los riquitos... Nosotros los pobres, nosotros los campesinos... Nosotros somos campesinos porque vivimos en la vereda, vivimos en el campo, no somos puebleros” (Elías Guancha, vereda Muesmuerán Alto, Males-Córdoba). Aunque sí se acude a los servicios funerarios para alquilar los aparejos que adornan el ataúd del finado. Este se eleva, cerrado, delante de un telón color vino tinto, iluminado con tubos de luz halógena, que sirven de fondo a un Cristo crucificado. A uno y otro lado del ataúd se ubican candelabros con veladoras y postes con grandes globos de luz, intercalados con ramos y coronas de flores, que nunca pueden faltar. Delante de este arreglo, en el suelo, se coloca un vaso de vidrio con agua y ramas de romero.

En Males-Córdoba, los familiares y amigos que llegan a “acompañar” el velorio son recibidos con un confite mientras buscan dónde sentarse para participar en la oración, preferiblemente frente al altar, en bancas y sillas dispuestas en hileras. Otros tendrán que conformarse con las bancas del patio. Tanto en el “velorio corto” (primer día) como el “largo” (segundo), cada misterio del Rosario se alterna con confites y comida, alargando la secuencia de alimentos o suprimiendo algunos platos según la noche del velorio, variando sobre una estructura como la siguiente, presenciada en la vereda Muesmuerán Alto:

“Velorio corto”:

- Rezo
- Café con pan o galleta
- Rezo
- Caldo con presa de gallina y papas
- Rezo
- Confite
- Etc.

“Velorio largo”:

- Rezo
- Confite
- Rezo
- Café con pan
- Rezo
- Hervidos de maracuyá
- Rezo
- Plato de arroz con carne de toro y papas
- Rezo
- Chicha
- Rezo
- Confite
- Etc.

Los *serviciales* y las *servicialas* deben repartir la comida a los asistentes en estricto orden, empezando por la rezadora o el rezador, que se sienta justo frente al altar, y de allí hacia los que están atrás. Quienes reparten no deben olvidar a nadie, ni alterar el orden en que se reparte la comida. “Mal (o mala) servicial(a)”, se comenta, si olvidan a alguien. Los asistentes pueden abandonar el recinto cuando lo consideren, preferiblemente después de alguno de los platos principales, como el caldo, el “arroz” o la chicha. Los dolientes más próximos al finado permanecerán durante toda la noche del “velorio largo” hasta rezar “la Aurora”, un sublime canto de despedida del ánima que induce el llanto, por lo que muchas personas evitan escucharlo, aunque suponen que es muy bello. “Una vez, aquí en el Muesmuerán alto, cuando yo ya iba en las tres, cuatro estrofas, me detuvieron... porque les daba mucha pena, lloraban los dolientes. Entonces no me hicieron acabar, pues, de cantar la Aurora [...]” (José Homero Pinchao, vereda Muesmuerán alto, Resguardo de Males-Córdoba). Hoy en día, “la Aurora” se canta sobre la una de la madrugada, mientras que “antes teníamos que quedarnos hasta las tres o cuatro de la mañana, hasta la cantar la Aurora, y el «almuerzo» lo servían como a las tres...” contaba don Mariano. “¿No ve que la noche es como un día?”, explica don Elías. De seis de la mañana a seis de la tarde es lo mismo que de seis de la noche a seis de la mañana. Hay que comer bien antes de acostarse a dormir porque “¿qué tal acostarse a dormir bostezando? Por la noche a nadie le da hambre, porque el sueño lo mantiene a uno ¿Cuándo ha visto usted que alguien se levante en la noche a comer?” En los velorios se come para reponer el desvelo, así como para compensar el esfuerzo que implica el deber de rezar.



Foto 17. Entierro. Males-Córdoba, 2013.

Al día siguiente del “velorio largo” tiene lugar el entierro. Para la ceremonia fúnebre de doña Espiritu Canacuán de Males-Córdoba se convidó a un almuerzo –esta vez sí al medio día– para quienes desearan acompañar, aunque muchos llegaron directamente a las exequias. Una caravana que partió de la casa de la finada llevó el cuerpo a iglesia y luego al cementerio. Antes de depositarla su última morada, el sepulturero levantó la tapa del ataúd. De pie o sentados encima de las bóvedas aledañas, los dolientes contemplaron por última vez a la finada Espiritu. Lloraron, aunque no demasiado. No eran gritos heridos de dolor. Más bien se trató de una sentida y silenciosa lamentación. Algunas mujeres le arrojaron pétalos de rosas. En medio del llanto, cerraron el ataúd y lo dispusieron al interior de la bóveda. Mientras tanto, un joven ofrecía cigarrillos a los hombres mientras otro servía Aguardiente Nariño, que también ofreció a algunas mujeres, pero casi todas lo rechazaron. Una tras otra, las *servicialas* repartían confites, bien recibidos por todas y todos los asistentes. “Así sabe ser”, asegura don Elías, “aguardiente para el que le gusta, cigarrillito para los que saben fumar, y los confites no pueden faltar”. En Aldana, en cambio, no se acostumbra a ofrecer confites a quienes “acompañan”, sino que se les agradece con café y galletas en un salón del pueblo después de la misa.

Muchos salen *chumados* del cementerio, y con la pena encima regresan a lugar del velorio para seguir tomando y así calmar sus penas. Aunque dicen que ya no se bebe tanta “chichita” (aguardiente) como antes:

“El aguardiente, ¡claro que ese es agradable! Pero entonces, a la larga, perjudica. Ahora el aguardiente ya no quieren tomar, ahora toman como ese compuesto que llamamos hervidos. Entonces los hervidos les toca a las cocineras saber preparar. Comprar canela, y limón, y l’agua pues... y l’azúcar, y poner pues l’aguardiente, sea una botella, dos botellas, para que quede el olor de la... como para tomar, pues, la gente que aún no lo aborrezca, claro. Le digo: eso es de acuerdo a los dolientes, que tengan la capacidad pues de la moneda. Porque usted sabe que con plata se hacen las cosas, se hacen las fiestas. No tiene plata, ¿cuándo quiere acabar fiestas?” (José Homero Pinchao, vereda Muesmuerán Bajo, resguardo de Males-Córdoba).

Después del entierro se organiza una novena a la que también asisten los vecinos y

amigos con el fin de alcanzar “las nueve indulgencias del purgatorio”: la salvación del ánimo, pero también de quienes rezan. En palabras de doña Saturia Díaz, “tiene que haber alguien que lllore”. Si la novena no puede hacerse en casa, los dolientes pagan a un rezador para que ore por ellos. “Entonces él, para que crean, sabe llamar a un doliente para que vaya donde él, para que vea lo que él está rezando la novena. Si no, va a la casa también” (José Homero Pinchao, vereda Muesmuerán Alto, Resguardo de Males-Córdoba).

Cuando la novena tiene lugar en la casa del finado, cada noche se reza un misterio del Rosario, acompañado por una reflexión o un canto extraídos de un libro de oraciones, tras lo cual se ofrece algo de comer: café con pan o galletas de panadería, hervidos, gelatina con galletas *wafer*, etc. En lo posible, cada noche se sirve algo distinto. El altar se organiza conforme al del velorio, tal vez será un poco más modesto. Y como no es “de cuerpo presente”, en vez de ataúd, se usa un banco cubierto con un mantel o un velo, sobre el cual se dibuja una cruz con un par de telas moradas. Al fondo se dispondrá un crucifijo y una imagen de las Ánimas del Purgatorio. Después del rezo, los asistentes comen en silencio. Algunas personas, las mujeres sobre todo, guardan discretamente el pan en algún bolsillo o bajo de su chalina. Todo el mundo bebe su café muy rápidamente –aunque esté hirviendo– porque pasados pocos minutos volverán los *serviciales* con bandejas para recibir los vasos desocupados. Quienes aún no han terminado su café se apresuran a beberlo. La gente entrega el vaso con mucho afán a la persona de al lado para facilitar la tarea del *servicial*. Al instante llega otra bandeja, esta vez con confites. Todos toman uno y en seguida los asistentes abandonan, simultánea y silenciosamente, el recinto.

El último día de la novena se ofrece una misa y el rezo de una “corona” del rosario; la compañía de la comunidad es gratificada con una comida servida en una secuencia similar a la de las dos noches de velorio “de cuerpo presente”. Como es misa, es preciso buscar a un sacerdote para que la oficie; y además de pagarle por la ceremonia, él y sus acompañantes son agradados con un buen *tolado*: además de las papas, el arroz y la ensalada que se prepara para los demás, puede recibir incluso un cuy entero.

Un año después tienen lugar las “honras de año” o “velorio de año”, que se conmemora con una misa en la iglesia del pueblo y una “corona” del Santo Rosario en la casa de los

dolientes. El año de fallecimiento es el momento en que el difunto finalmente se despide de este mundo, por el que anduvo recogiendo sus pasos desde que murió. De ahí que esta sea última ocasión para que sus seres queridos lo despidan. El evento vuelve a ser motivo de agitados preparativos que implican matar toro y/o a pelar gallinas. En Aldana, donde la chicha es inimaginable durante el luto y no se usa dar confites a quienes acompañan, el “velorio de año” será la oportunidad de agasajarlos de esta manera. La noche transcurre nuevamente entre misterios del rosario alternados con comida en un esquema similar al de los velorios: confites, café con galletas, hervidos, caldo con menudo del toro, arroz con fritada y papas. El banquete culmina con la chicha. Y aunque la ocasión es mucho más liviana que la del velorio “de cuerpo presente”, se vuelve a rezar “la Aurora” para cerrar la despedida. Después suele ocurrir una alegre reunión, que en ocasiones termina en baile:

“Cuando recién, pues se canta la Aurora a las cuatro de la mañana. Y cuando ya es honras del año hay unos que les gusta bailar. Del año, ¿no? despedida del año, bailan... En partes me han sabido decir: ¿a qué horas es lo que sabe cantar?, me saben decir. Le digo, «es a la una, a la una de la noche». Y de ahí sí les digo: «Pues pueden bailar. Si no quieren bailar, si quieren amanecer rezando, entonces cantemos a las 4 de la mañana». Así es. Y tomando pues, tomando como estas partes gustan. Amanecen tomando el agradecimiento. La bebida, pues, los licores. En todos los velorios dan, pues, agradeciendo a las personas que amanecen rezando” (José Homero Pinchao, vereda Muermuerán Alto, resguardo de Males-Córdoba).

En otro tiempo se seguía honrado a los muertos con comida para “animitas” o Día de Todos los Santos, el primero y 2 de noviembre. Entonces se realizaba la “Corrida de ángeles”: los niños y jóvenes de las veredas se congregaban alrededor de los rezadores y las rezadoras para acompañarlos en su periplo por las casas que tuvieran luto. Y una vez allí, cantaban:

*“Ángeles somos,
Del cielo venimos,
Pan queremos,
¿Hay alguien por quién rezar?”*

Las familias que conmemoraban el fallecimiento reciente de alguno de sus miembros

arreglaban una mesa con abundante comida, la que más gustara al finado: podía tener habas, maíz tostado, tortillas de harina hechas en *callana*, rosquetes, ají, caldo de gallina, platos de *boda*, champús, botellas de vino y aguardiente, chicha, frutas, “todo lo de golosina”, “¡todo lo bueno!” El rezador dirigía una serie de rosarios, tras lo cual se llevaba la comida servida en la mesa, o la repartía entre los niños y jóvenes que lo acompañaran.⁷¹ Esto se repetía en varias casas, hasta la madrugada. Doña Saturia ofreció una vez una de estas mesas por el ánima de su difunto padre, pero uno de sus hermanos la llamó ingenua, por pensar que su padre iba a aparecerse para comer todo lo que le había servido.

Conclusión

“¡Todo esto tenía, todo esto que lleve!” “Por eso se lleva todo”, arguyen los vecinos del finado Israel Díaz durante la novena en su honor para explicar por qué se ofrece tanta comida en los velorios. Pero el finado no se llevó nada a la tumba, por el contrario, todo (quizás más de lo que tenía) fue dado en forma de comida a sus familiares y vecinos para gratificar su compañía en las honras fúnebres. La abundancia de comida y los gastos que representan los velorios son apenas lógicos si se tiene en cuenta que la asistencia a estos eventos es una importante demostración de solidaridad y amistad (con el finado y con los dolientes) en el sur de Nariño. Aún en vida, las mayores y los mayores expresan su voluntad de ser acompañados por muchísimas personas el día que les toque despedirse de este mundo. Dar comida es una respuesta, una forma de “bien venir” la afluencia de amigos que se espera asistan a los velorios, así como a otras reuniones de carácter colectivo.

Muy distinto es lo que ocurrió tras la muerte y entierro de “los antiguos”, quienes efectivamente sí “se llevaron todo” o, más bien, “se enterraron con todo”:

⁷¹ En algunos pueblos de Perú y Ecuador se acostumbra a alimentar a los muertos a través del cuerpo de los vivos, comiendo y bebiendo sobre sus tumbas, o a través de un experto oficiante ritual (Ferraro, 2008; Corr, 2002; Dagua Hurtado, Aranda, & Vasco, 1998; Weismantel, 1991; Allen C, 1988).

“Yo vide que por aquí, en partes, donde había sido más la habitación de la gente, había sido pues que hacían los huecos y enterraban la plata. Pero no sola, sino dentro de unas ollas. Antes, pues, había ollas de barro, que les llamábamos. Entonces los habían llamado, pues, *los infieles*. Gente misma, pero sin ningún sacramento de bautizados. [...] Pero pues manejaban buena plata. Entonces sabían que se iban a morir... pongamos uno, llegados los años, que dice: «¡Ah! Ya me voy a morir, ya. Esta plata que dejo, mejor sería enterrarla, sería así». Entonces que la enterraban. Algunos, pues, enterraban la plata no más y otros que se enterraban con todo: hacían los huecos grandes y llenar los cajones de plata, sean de madera o sean las ollas que le digo. [...] Los que volvieron a sacar las guacas encontraron los huesos y encontraban la caja de plata y el oro y las ollas de plata. Lo que quiera que haya sido que enterraran, sean cajas de madera, o sean ollas de barro. Entonces no le dejaban esa plata a nadie, se enterraban con todo.” (José Homero Pinchao, vereda Muesmuerán alto, resguardo de Males-Córdoba).

Algunas personas del sur de Nariño cuentan que las guacas son producto de la avaricia y el egoísmo de la gente de antigua que se negó a compartir su riqueza, por lo que se enterraron con ella, para que nadie pudiera aprovecharla. Y aunque es cierto que eventualmente esta riqueza puede ser desenterrada y aprovechada, vale la pena ahondar en el carácter mezquino latente en los objetos y cuerpos enterrados, para luego descubrir su potencial multiplicador. Al analizar algunos relatos ecuatorianos acerca de la *Mama-Huaca*,⁷² Manuel Gutiérrez Estévez (1988), encuentra que, tras la conquista, las riquezas enterradas adquirieron la cualidad de “oro vivo”, condición que las facultó para reproducir y propagar cultivos considerados tradicionales, como las habas y el maíz. De acuerdo con el autor, estos alimentos son reconocidos como “supervivencias”, propios de los “gentiles” o “*ñaupas*” y de la *Mama-Huaca*, personajes que simbolizan la naturaleza y el pasado. La *Mama-Huaca* es representada como “madre natural” o principal influencia en la peculiaridades sociales, psicológicas y físicas de los grupos y pueblos que se encuentran bajo su influencia (Bernand, 1986), por lo que los mitos que la retratan como una vieja a la que le encanta comer niños (*cf.* Gil García, 2008)⁷³ o sostener relaciones sexuales con hombres de su pueblo (a quienes trata como si fueran sus hijos) delatan su

⁷² Similar a la *vieja de monte* nariñense, espíritu de la naturaleza que come los corazones de los niños

⁷³ Como La Moledora del Gran Cumbal, una vieja bruja comedora de niños, en la que también se reconoce a *Mama Grabiela*, entidad tutelar de este territorio, que castiga a sus habitantes “comiéndoselos” o tornando infértiles sus tierras (Granados Uribe, 2014, pág. 90).

carácter incestuoso y caníbal. Esta cualidad se evidencia no sólo en la infertilidad o esterilidad que ella ocasiona a través de enfermedades, sino también porque acostumbra a retener grandes riquezas; por lo que “su comportamiento, en términos morales, es el de la avaricia, el guardar para sí, y eso es algo que no difiere, sustancialmente, de extender la esterilidad” (Gutiérrez Estévez, 1988, pág. 322). No en vano es llamada “Mama Guardona”, pues se rehúsa a compartir, rasgo que también caracteriza a los *chullpas* aymaras: asociados igualmente con la naturaleza y el pasado, pues son anteriores a la llegada del sol, la civilización y el imperio de los incas, conocidos por no querer compartir sus bienes con sus sucesores, e incluso en vida se negaron a compartir entre sí (Gil García, 2014).

En el territorio de los pastos, lo enterrado (la guacas, por ejemplo) contiene un pasado que al tomar esta posición (subterránea, marginalizada) desató la fuerza terrible del encantamiento, que enferma y perjudica a sus habitantes, pero también capaz de conceder dicha potencia a quienes saben cómo entrar en contacto con ella, a quienes las montañas no *desconocen*. Dicha fuerza por lo general es transmitida a través del trabajo de la tierra: práctica que da fuerza a quienes trabajan “al *cute*”, que a su vez la desentierran que prospere en forma de cosecha.

El fragmento sobre guacas presentado anteriormente corresponde a una aclaración del rezador Homero Pinchao al relato que él llama “La Arada” (*ver Anexo B*), uno de los *ejemplos* que suele contar durante los velorios para entretener a los asistentes. En ella, un joven “rico” es incitado por sus amigos a buscar las guacas que presuntamente se hallan enterradas en los terrenos de sus padres, a las que se atribuye su prosperidad. Seducido por la idea, el joven pidió a su padre indicarle dónde se encontraban. El padre accedió a la petición, advirtiéndole que si quería sacar las guacas debía obedecer todas sus instrucciones. La primera consistió en arar muy finamente el terreno con una yunta: el lugar donde las patas de los bueyes quedaran enterradas sería el lugar de la guaca. Ningún buey se hundió. Pidiéndole paciencia, el padre le entregó trigo para que lo sembrara y velara por su crecimiento; donde quiera que las jóvenes espigas se colorearan de amarillo encontraría la guaca. Al percatarse de que todas las plantas crecían verdes y hermosas, el joven regresó donde su padre, quien esta vez le dijo que esperara a que maduraran: el área donde las espigas se hicieran negras como un carbón sería finalmente el lugar de la guaca. Pero las espigas se doraron sin tiznarse. Fue

entonces cuando unos hombres encontraron el cultivo y percatándose de que ya estaba listo para ser cosechado, le preguntaron al padre si podía venderles el trigo. Él consultó con su hijo y este decidió venderlo, pues así se ahorraría el trabajo de la cosecha y la trilla. Los hombres le pagaron con arrobas de “plata suelta”: “¡plata propia pues!” Al entregarle al joven la plata que le correspondía, el padre comentó sabiamente:

“¡Esta es la guaca hijo! Trabajando... Si no sale la guaca de la tierra, a lo que se siembra, de ahí viene la plata. Esa es la guaca. De lo que se siembra. Sea trigo, o sea cebada, o sea maíz, o sea papa, lo que quiera, pero sembrando viene la plata. Y si no se siembra no viene la plata.”

“La Arada” no resalta únicamente el potencial productivo de lo que está enterrado – aprovechado idealmente a través de la siembra– sino también el sentido moral del trabajo. “La Arada” refuerza una ideología en la que este prevalece por encima de cualquier forma de obtener bienes o dinero:

“Que no me vaya a hallar ninguna guaca, por decir de la noche a la mañana. Eso sí le rezaba yo a la santísima trinidad. Que me dé con mi trabajo, porque las guacas que lo enfermaban o le daba al que propiamente tiene. Y cuentan que la señora vive enferma, vive enferma que es por las guacas, porque ella disque cogió mucho las guacas” (Clara Luz Chaucanés, vereda Chaquilulo, resguardo de Pastás-Aldana; en Reina, 2010, pág. 23)

Las guacas castigan a los codiciosos que intentan cogerlas, a quienes “se dejan engañar por la riqueza” y por ende terminan siendo víctimas de la enfermedad (Suárez Guava, 2013; 2008). Aún los guaqueros que logran aprovecharlas (cambiando las monedas de plata por terrenos y pagando piones para producir) mueren a causa de un terrible *mal aire*: el *solimán*, que los seca desde dentro. No en vano, cuando se habla de las guacas se dice ellas sólo ofrecen su fortuna a unos cuantos elegidos, nunca a los ambiciosos.

Pero no todo lo que tiene que ver con guacas en el sur de Nariño es destructivo, oculto o maligno. Acerca de una vaca que alguna vez se hundió en una *chuquia* (ciénaga), un mayor dijo que aquella había quedado “enguacada”, y no habiendo manera de salvarla, decidieron repartirla para ahumar y fritar su carne. Por todo lo anterior, se podría decir que las guacas son cosas enterradas (o que se entierran) y de las cuales es posible

sacar algún provecho, todo depende de cómo se haga: quienes se acercan a ellas con ambición fracasan o enferman, mientras que la intención de compartir, multiplicar y hasta reproducir materializa la prosperidad que se encuentra potencialmente contenida en ellas. No es irrelevante que se hable de las inhumaciones como si fueran siembras, o que en las celebraciones se sirvan platos llamados *tolados*, término que no sólo alude a montañas de tierra o montículos funerarios, sino también al acto de voltear la tierra para sembrar (ver *supra*). Que el joven del cuento haya encontrado la guaca trabajando la tierra no es meramente una figura retórica, pues la siembra tiene la capacidad de sacar lo bueno de la tierra de adentro hacia afuera, sea con el *cute*, la yunta o el tractor.

Los pastos atribuyen a sus santos o *taiticos* el carácter de guacas (*huacas*, *wuakas* o *wak'as*) o taitas-guacas (Reina, 2010), entendidas y entendidos como centros o entidades sagradas, muy ligadas a la tierra, que condensan energías espirituales y esenciales, llenas de vida (Asociación de Autoridades Indígenas Pueblo de los Pastos, 2008; Osejo & Flores, 1992). En este sentido reclaman su territorio como *Nudo Wak'a* o *Wuaka* (Fundación Natura Regional, 2011; Asociación de Cabildos y/o Autoridades Tradicionales del Nudo de los Pastos “Shaquiñan” , 2013). De ahí que para ellos los lugares y objetos concebidos como guacas constituyan más bien “tesoros de energía”: “huaca viene de lo espiritual, lo sagrado, lo esencial y no como lo significa el hombre no indígena en referencia a la condición de riqueza o de fortuna” (Pastás, 2016, pág. 75).

Las fiestas de los *taiticos* como San Francisco y San Bartolo están dedicadas a liberar este potencial vital y multiplicador a través del acto de compartir comida y bebida en abundancia. “El alimento es la Huaca servido con cariño en la ceremonia” (Asociación de Autoridades Indígenas Pueblo de los Pastos, 2008, pág. 52). Y aunque su poder ya no sea propiciado a través de ofrendas de champús y chicha para toda la comunidad, ellos continúan siendo honrados por medio de la abundancia de comida exhibida en castillos, ollas, baldes y melgas de comida y en los platillos que sus devotos compran para consumir y compartir. De todos modos, la fiesta parece seguir siendo una gran demostración de alimentos que eventualmente los santos proveerán o duplicarán. En la noción de guaca se reitera una idea de riqueza distinta (aunque asociada) a aquella que es acumulada y sólo enterrada, pues lo que hacen los *taiticos* es precisamente sacar la potencia de la tierra y de la naturaleza para convertirla en alimento, “que alcance para todos”, y no sólo para unos cuantos.



Foto 18. Muro-altar, casa de don Homero Pinchao. Males-Córdoba, 2013.

Todo parece indicar que la eficacia multiplicadora de los dones de comida ofrecidas a los *taiticos* depende sobre todo del acto de consumirlos. "¡Bobadas! Al fin y al cabo la virgencita no se toma el champús", dice una mayor, hoy escéptica respecto al antiguo propósito de grandes cantidades de champús y chicha en las fiestas de la Virgen del Carmen en Cumbal. De todas formas es indudable que en el sur andino de Nariño el acto de comer tiene cierta profundidad: "¡Aquí es comiendo! Comerá...", le dijo una cocinera al cura párroco al entregarle una talega para que guardara el cuy que no alcanzó a comer

después de la misa por el alma de su padre. Una vez repartida la *boda*, los serviciales entraban y salían de la cocina con los platos que habían sido consumidos. En algunos quedaba algo de comida: “¡los que dejan son flojos!”, “¡los que dejan son puebleros!”, comentaban entre risas. Aparte de satisfacer una necesidad vital, comer representa un esfuerzo; uno que además no todo el mundo puede realizar: la gente del pueblo o de las ciudades, quizás también los “blancos” o no indígenas, no comen como se come en el campo, sobre todo en estos eventos, donde el plato se sirve bien *tolado*. “El que come rápido es buen peón” y “el que no come ligero no sirve ni pa’ comer” (Arango Villalón, 2011, pág. 23).

Algo similar ocurre durante las fiestas de San Juan en Otavalo (Ecuador), donde los asistentes van de casa en casa bailando y recibiendo comida y sobre todo mucha chicha, actividad que ellos definen como “un trabajo”. A pesar del hastío que generan la comilona y la borrachera, la jornada se desarrolla sin desfallecer, por lo que los participantes se dan ánimos diciendo: “¡Hay que seguir trabajando!” (Bartlett, 1980). Rechazar las ofrendas de la fiesta constituye un agravio para las familias que convidan. Esto no cae muy lejos del “dar comiendo” del sur de Nariño, que expresa el sentido de comer como un acto que no sólo es de provecho para quien recibe los alimentos, sino que además consolida las relaciones sociales, al tiempo que favorece la abundancia de alimentos. En suma, comer también es un trabajo.

Así como nosotros hemos indagado por el sentido de las copiosas cantidades de comida que se ofrecen y consumen en el sur de Nariño, Catherine Allen (1988) se ha preguntado por qué los habitantes de Sonqo (Perú) se esfuerzan tanto por brindar a sus comensales grandes cantidades de comida (excesivas, a su parecer). Al respecto, advierte que la práctica de saciar o sobrealimentar a las personas y los animales es un mecanismo de comunicación entre distintas modalidades de existencia (la tierra, los ancestros, los cerros, etc.). Además de alimentar hasta el hartazgo a sus invitados, la gente de Sonqo obliga a sus llamas a beber chicha y *chacchar* (mascar) coca en abundancia, al tiempo que alimentan a sus muertos a través de sus propios estómagos –en rituales que recuerdan las antiguas “corridas de ángeles” de los pastos– con el fin de transustanciar la comida en *wanu* (estiércol de llama), como parte de un ciclo que busca propiciar la reproducción de la vida, pues este sirve simultáneamente como combustible para el fogón y abono para los cultivos, por lo que eventualmente ambos redundarán en más

comida para quienes en un principio se saciaron con ella. El actual escepticismo que manifiestan las mayores pastos frente a los antiguos rituales por los cuales se alimentaba a los santos y a los muertos en fiestas y *corridas de ángeles* indica que quizás estas prácticas tuvieron un sentido similar, que continúa vigente en la ideología y las implicaciones morales de la alimentación en el sur de Nariño. No sólo al dar alimentos se está propiciando su multiplicación, sino que el hecho mismo de comerlos –junto con la demostración de apertura hacia lo social que esto conlleva– constituye un acto propiciatorio para que el mundo (los santos, la tierra, incluso el mercado) siga favoreciendo el crecimiento de los cultivos y el aprovisionamiento de las despensas.

Rachel Corr, llama la atención acerca de la forma en que los habitantes de Salasaca (en el Ecuador) reivindican sus actitudes frente a la comida como propias, únicas y fuertemente relacionadas con su identidad: “aquí en Salasaca estamos acostumbrados a llenar la barriga”, “en Salasaca somos pobres, pero nadie morirá de hambre” (2002, pág. 6). En el sur de Nariño se dice “a nosotros no nos gusta ser miserables” para expresar que siempre se ha de ofrecer tanta comida como sea posible, como un signo de hospitalidad y desprendimiento que por lo general no se niega a nadie. Existe un compromiso ético y estético con el hecho de ofrecer comida en abundancia. El enunciado es válido incluso para los comensales, pues como hemos visto a lo largo de este capítulo, un individuo que se alimente pobremente (tendencia usualmente asociada con la acumulación de capital o a la avaricia) se niega a las relaciones sociales; no comer es similar a no compartir o no dar. Además, quien se niega a comer, aleja su propio bienestar, pues el acto de comer llama más comida, y los alimentos se reproducen a sí mismos cuando son compartidos y consumidos. Esto hace que en la economía del sur de Nariño la subsistencia y el consumo estén motivados por “cierta concepción comunal subyacente de que lo que se produce es para gastar; lo que se siembra se cosecha y se consume; lo que dan a la tierra y las energías trascendentes debe volver para que puedan volver a producir” (Mamián Guzmán, 2004, pág. 74).

Es evidente que estas ideas participan de una ética muy diferente de la que, por ejemplo, Max Weber (2001) encontró en la consolidación del carácter definitorio del capitalismo, que exalta una forma de trabajo exhaustiva, en la que el tiempo es maximizado y el ascetismo es estimulado, siendo todas estas conductas que pavimentan el camino hacia

la acumulación. Para los pastos, comer es un acto profundamente social y dado a las relaciones sociales, que tiende hacia la vida y la reproducción, no sólo del cuerpo sino de los alimentos.

“En vida que me quisieras, de muerto ya para qué” dice una canción popular ecuatoriana que suena a toda hora en las emisoras locales. Los indígenas de Aldana y Córdoba la recuerdan a veces, sobre todo cuando se refieren a la parafernalia de los velorios: advierten que a los seres queridos hay que darles cariño en vida, llorarlos en vida, darles en vida y no tanto el día del entierro, cuando llega la hora de despedirse de ellos, motivo por el cual se organiza una reunión que de no ser por el triste evento que la ocasiona, tendría todas las características de una fiesta. Don José Elías Guancha hace el mismo llamado a “no ser miserable” cuando afirma que la “vida de uno está en el comer y el dormir”:

“Por eso, yo digo, uno mientras vive hay que comer, hay que sonreír, hay que andar, hay que conseguir amistades como usted está haciendo. Porque yo digo... le llega la edad... Y mis 65 años, ahí los voy conservando. Por eso digo: cuando tengo algún peso, yo estoy en el pueblo... me voy allá a donde preparan comida, compró almuerquito y la contento a mi barriguita... por eso decía un mayor «indio comido, indio ido...» ‘Ora toca que comer... Por eso dice: «barriga que ha de ir conmigo... Barriga que ha de ir conmigo.» Por eso toca que comer. Ojalá lo mejor. Porque ahí llega la pelada, y ahí comerán los que quedaron [...] (José Elías Guancha, vereda Muesmuerán Alto, resguardo de Males-Córdoba).

Conclusiones

Hasta aquí hemos abordado el papel que cumplen la comida y el comer en la forma en que los habitantes de los resguardos de Pastás-Aldana y Males-Córdoba construyen sus cuerpos y su sentido de colectividad. La pregunta por las nociones acerca de cómo los alimentos reconstituyen el cuerpo nos llevó preguntar por las ideas asociadas con la salud y la vitalidad en el sur de Nariño, lo que a su vez nos condujo a indagar por el concepto de *fuerza*, noción cargada de sentidos, que no alude exclusivamente a una capacidad corporal, o a la noción de “fuerza de trabajo”, entendida como la facultad de los seres humanos, para hacer algo útil, distinguible de su existencia física y social (Vogel, 2000, pág. 156). Al tiempo que productiva, la *fuerza* de los pastos es precisamente una conjunción experiencias corporales, sociales, psíquicas e incluso cosmológicas. Se trata de una entidad anímica (López Austin, 2008 [1980]) que no sólo infunde vigor en los cuerpos, sino que también los llena de voluntad y los dispone emocional, psíquica y moralmente hacia la vida en general, y en particular hacia aquella que tiene lugar en el campo, pues confiere *ánimo* y capacidad para las tareas que este requiere. Aún más, la *fuerza* es la entidad que media –para bien o para mal– la relación que los pastos sostienen con su territorio y con su historia, en la que el pasado figura como enterrado, más no por ello muerto, sino que a cada rato *vuelve*, se hace sentir.

Además de ser una fuente de básica de bienestar, la presencia de la *fuerza* en el cuerpo de los habitantes del sur de Nariño evita que sean reclamados por las fuerzas sobrenaturales que fueron desatadas por la inversión del mundo acaecida con la conquista europea, la cual hizo que todo “se volteara al revés”, enterrando a *los antiguos*, sacando de adentro hacia afuera los cerros y sumergiendo ciudades enteras en las aguas frías de las lagunas (Mamián Guzmán, 2004). Fue entonces cuando el territorio –especialmente los lugares nombrados– se *encantó*: se tornó *bravo*, *pesado*. Los montes, las casas abandonadas, los aljibes, los cementerios... todo lo que evoque un tiempo anterior, que esté deshabitado o enterrado, tiene la propiedad de enfermar, de pegar un

mal aire o *espantar*, llevándose a sus dominios a quienes entran en contacto con él. La tierra también está llena de esa fuerza y esto es lo que la hace fértil; pero para que esta se manifieste con todo su potencial es preciso desenterrarla, y la única forma de lograrlo es a través del trabajo agrícola y de las técnicas y tecnologías relativas a él, siendo el *cute* y la práctica de *cutear* las más vigentes representaciones de los sentidos sociales que los pastos encuentran en la labranza de la tierra (Clavijo Salas, 2012). Esta “herramienta-concepto” (*ibid*) –que en quechua significa “vuelta”– se usa precisamente para lo que indica su nombre: sacar de abajo hacia arriba y de adentro hacia afuera las fecundas propiedades de la tierra que, valga la redundancia, están enterradas.

La acción de voltear la tierra también es conocida como *tolar* (Mamián Guzmán, 2004), y cuando algo es o está *tolado* significa que está amontonado, colmado, como se dice de los platos rebosados de comida que se ofrecen en las fiestas. De modo que, como hemos señalado en páginas anteriores, las acciones de enterrar y de desenterrar lo enterrado no sólo tienen efectos cosmológicos similares a los de la ideología del *pachacuti* (Flores Galindo, 1968) –inversión del mundo para volver al tiempo de los ancestros y las guacas– sino también unos muy prácticos, propiciadores de una *fuera* que no sólo vitaliza o reproduce los cuerpos, sino que también produce y multiplica los alimentos.

Esta potencia es paradigmáticamente dispensada por los *taiticos* o *taitas guacas* (Reina, 2010), como San Bartolito de Córdoba y San Francisquito de Aldana. A ellos se les homenajea agradándolos con copiosas demostraciones de generosidad, que además de pólvora y entretenimiento para todos sus fieles, se caracterizan por la abundancia de alimentos que circulan el día de su fiesta: castillos de comida, melgas rituales y ollas y baldes llenos de comida son entregados a los devotos que tengan la voluntad de devolver el doble al año siguiente, con el fin de que la fiesta prospere. Esta generosa actitud de “volver el doble” de lo que se recibe –que también consiste dar más de lo que se espera recibir– se extiende a otros momentos de la vida social en los que dar (tanto como se pueda) y recibir (pero sobre todo consumir) alimentos son la expresión del obligatorio al tiempo que agradable deseo de compartir y de relacionarse con los demás. Saliendo de sí mismos, “desenterrándose” metafóricamente, los pastos obtienen de la tierra y de los *taiticos* su potencial multiplicador de alimentos. Los fundamentos de esta

ética se encuentran condensados en la expresión “¡qué alcance para todos!”, con la cual se invoca el poder de San Francisquito –dador de alimentos, propiciador de las lluvias– para que la comida abunde y los lazos sociales se mantengan.

Por otro lado, y aunque afirmamos que la *fuera* no es lo mismo que la “fuerza de trabajo”, hemos de resaltar que las capacidades reproductivas que ella posee están muy relacionadas con el trabajo, o mejor dicho, con la noción que en el sur de Nariño se tiene del mismo. A pesar de que se reconoce que la *fuera* es una cualidad propia de los cuerpos de los indígenas o de la gente que vive en el campo –en virtud su historia y de su relación con la tierra– no es que esta sea inherente a ellos, sino que es construida, *enseñada*, y esto sólo se logra mediante la realización de labores agrícolas, pero también gracias a distintas actividades por las que los alimentos se hacen comestibles. En el sur de Nariño se comenta con frecuencia que es a causa del consumo de alimentos “listos para cocinar” que la gente de ahora se haciendo no solamente débil, sino también cobarde. Esto no se debe únicamente al declive del consumo de alimentos propios de la chagra –maíz, calabaza, papas “di’antes” y otros tubérculos tradicionales– sino también porque al preferir alimentos listos para comer (arroz, fideos, cebada molida, etc.) los habitantes de Pastás-Aldana y Males-Córdoba han abandonado las tareas relacionadas con el procesamiento de alimentos que en otro tiempo endurecían sus cuerpos y templaban su carácter. De modo que los contemporáneos son descritos como “piscudos” o “bámbaros”, inútiles. “Duras”, por el contrario, eran las *guarmes*: mujeres hábiles para el trabajo de la cocina, que hoy ocurren en torno al fogón, pero que antiguamente incluían otras dispendiosas tareas por las cuales se lograba poner alimentos en la olla.

Pero la *fuera* también se consume. Entre la comida dotada con particulares propiedades endurecedoras, vigorizadoras, asociada con el mundo y el modo en que vivían los mayores y los antiguos, sobre salen el maíz y su producto más emblemático, la chicha, cuyo poder también se expresa en otras bebidas alcohólicas, como el *chancuco* o *chupil*. La chicha y el aguardiente despiertan en quienes se embriagan (hombres, mayoritariamente) una *fuera* similar a la de los *aucas*: indios prototípicos, no bautizados, rebeldes a toda forma de conquista, encarnación del *monte*. Por este motivo, el aguardiente es imprescindible durante las siembras rituales con que se homenajea a los santos para que estos permitan que haya comida y prosperidad: los danzantes beben para tener aliento, los “toros” para hacerse fuertes como los animales que representan, y

los “negros” o “campesinos” lo hacen para poder lidiarlos. “¡Si no cómo van a voltear los toros! ¡El chapil es pa los nervios, pues!” (Palacios Palacios, 2013, pág. 94). La labor conjunta de los distintos personajes que participan en la danza resulta en un campo arado (una tierra volteada) por una yunta de bueyes, de la que resulta una próspera cosecha caracterizada por su abundancia y variedad de alimentos. El aguardiente da fuerza a los danzantes para bailar pero también para trabajar, acción que a su vez enfoca dicha fuerza hacia la producción.

En el territorio de los pastos, el trabajo es productivo porque amansa la potencia del *monte*, de los *aucas*. De modo que la *chuma* o *borrachera* constituyen instancias de fuerza, que –bien enfocada– brinda la capacidad para trabajar en la cosecha o en la construcción de viviendas a quienes entran en dicho estado. En cuanto a condiciones de fuerza, la *chuma* y el trabajo se confunden de tal manera que incluso cuando los *piones* están sobrios, y por el sólo hecho de trabajar, se sumergen en una estado similar a la embriaguez, evidenciado en la expresión “conversa de *piones*”: mientras trabajan, entran en un estado un tanto alucinado, socarrón, pícaro, en el que constantemente se hacen comentarios que aluden a la sexualidad.

Si en el tiempo de antes se brindaba chicha “de la chumadora” en las mingas para “dar fuerza”, hoy se prepara de la tierna para bajar la comida que se sirve en las celebraciones. De todas formas, esta no puede faltar en los eventos colectivos, como tampoco el ají. La cualidad que poseen la chicha y el aguardiente para connotar o evocar el trabajo colectivo se extiende a incluso a la comida, que en estas ocasiones está revestida de un importante valor ritual, por lo que vale la pena ahondar en los vínculos significativos que se tejen entre comida y trabajo, mejor evidenciada en el sur de Nariño (al igual que en otros lugares de los Andes) en la noción de “minga”. En el sur de Nariño, las mingas son eventos comunitarios, organizados por los cabildos indígenas (para limpiar y refaccionar los caminos, por ejemplo), pero que en otro tiempo era convidadas por algún comunero con motivo de la realización de labores como la cosecha o el enteje de las casas. En contraprestación por la realización de estas labores, quien minga a otros comuneros les brinda comida y ocasionalmente chicha y aguardiente. Y aunque las *fainas* de construcción (a veces llamadas mingas) continúan implicando la preparación de una “buena comida” y ocasionalmente chicha *tierna* para sus participantes,

pertencientes a una pequeña red de familiares y amigos o a un círculo más grande de vecinos. Aun cuando solamente se contrate a un maestro para realizar algún arreglo en la vivienda, es deber de quien lo contrata ofrecerle una buena comida, ojalá con cuy. La asistencia de los miembros de las comunidades a este tipo de eventos constituye una demostración de solidaridad, amistad y compromiso, pues quien convoca “tiene en cuenta” a quienes no atienden su invitación; las consecuencias de esta falla oscilan entre perder el vínculo de amistad con los organizadores (y por ende su favor), hasta perder derechos concedidos por los cabildos.

Los estudiosos de las relaciones de producción en los Andes se han referido a la minga (o *mink'a*) como un modo de reciprocidad en que los beneficiarios (o convocantes, *mingadores*) de ciertos servicios no están obligados a devolverlos en la misma forma en que los recibieron, sino que los compensan con cierta cantidad de derechos, por lo general consistentes en comida (Alberti & Mayer, 1974; Mayer, 1974; Fonseca Martel, 1974). Aun así, las mingas pueden ser más o menos igualitarias, según el estatus relativo de las partes, de tal manera que además de estar obligado a retribuir el trabajo de sus *mingados* con comida, un *mingador* puede verse comprometido a trabajar en las mingas que organicen cada uno de quienes le prestaron sus servicios inicialmente. También existen mingas comunales en las que el trabajo beneficia a toda la comunidad. No obstante, estas relaciones por lo general dependen de una jerarquía: el *mingador* suele tener un estatus superior y contar con capacidad económica suficiente para compensar a los *mingados* sin verse obligado a devolver su labor. Esto hace que la minga sea considerada como una institución potencialmente explotadora y que en ese sentido sea aprovechada (en distintos momentos de la historia de América Latina por españoles, incas, hacendados y el estado) para la extracción gratuita de fuerza de trabajo (Burgos, 1997 [1970]). Como ocurre también con el “brazo prestado” (en los que un individuo presta un servicio a cambio de otro), lo que ponen en juego las relaciones andinas de reciprocidad es el papel compensatorio que cumple la comida en relación con los servicios prestados, lo cual finalmente redundará o indicará relaciones más o menos jerarquizadas, en las que el poder se ejerce y se demuestra a través del acto de alimentar (Gose, 2004, págs. 50-51).

Como ocurre en el sur de Nariño y en buena parte de los Andes, la importancia de la comida a la hora de retribuir el trabajo realizado en el jornal subsume el papel del salario

a dichos mecanismos de reciprocidad, más que reemplazarlos completamente por las relaciones de producción características del capitalismo (*ibid*). Y ya que son mujeres quienes dominan las técnicas de la cocina y la labor de alimentar, su trabajo resulta particularmente indispensable en este escenario. Pero no obstante tiende a ser pasado por alto, como si cocinar no fuera un proceso material (Vogel, 2000), sino que por obra y gracia de la obligación reproductiva que recae en las mujeres en razón de la división sexual del trabajo resultara en platos llenos de comida.

Además de las mingas, todo evento colectivo implica necesariamente que quienes lo organizan sirvan comida adecuada para la ocasión. Según se trate de una fiesta dedicada a un santo, un sacramento, un velorio o una *faina*, la comida brindada obedecerá al carácter más o menos festivo o ritual del caso: sopas y arroz para los trabajadores, plato *tolado* en los sacramentos, y antiguamente champús y chicha para los *taiticos*, que consumían a través de sus devotos. Los comuneros que trabajan en las mingas convocadas por los cabildos juzgan si “los cuidaron” bien o mal según la cantidad y la calidad de la comida brindada por las autoridades y por otros vecinos de sus veredas, quienes compensan su inasistencia con comida y confites para los demás comuneros. La comida que se ofrece en velorios, los entierros y las novenas es juzgada de modo similar: “gastarán, cuidarán a la gente que viene a acompañar”, recomienda un rezador. En la devoción y el compromiso con que se asiste a estas ceremonias resuena la convocatoria a las mingas. Y en efecto, estos eventos también constituyen una forma de “trabajo”: rezar por la salvación del ánimo, desvelarse, e incluso el sólo hecho de estar presentes son concebidos como esfuerzos en el sur de Nariño.

En el acto de “acompañar”, término usado con bastante frecuencia para referirse al acto de participar en velorios, mingas y reuniones, resuenan profundos sentidos cohesionadores y reivindicadores de lo colectivo. “Acompañar” es una presencia significativa, que sin importar que tan activa sea, resulta en la construcción o culminación de una determinada labor o ejercicio. Por lo tanto constituye “un verdadero valor en estos pueblos, pues con esta palabra se designa una forma particular de «estar» valiosa en las comunidades, que no depende de lo que se haga o de lo que se logre estrictamente, pues su valor radica simplemente en el permanecer allí, en el conversar y caminar juntos, que significa por supuesto, haber sufrido las carencias, haber pasado hambre, tener la

fuerza para permanecer” (Saade, 2014, en prensa; en Granados, 2014). Para los guambianos, “acompañar” es lo que se hace en una minga o cualquier otro evento en el que se genera un sentido de comunidad. “Cuando hay una asamblea, eso es un acompañamiento, aunque la gente no esté poniendo cuidado, aunque esté hablando de otras cosas, porque está dando fuerza a una idea” (Dagua Hurtado, Aranda, & Vasco, 1998, pág. 193). En el sur de Nariño, “acompañar” es la forma elemental de compartir; el hecho de que esta actitud sea frecuentemente correspondida o “gratificada” con comida permite entrever en ella el sentido de “trabajo compensado con comida” implícito en la minga, por lo que nos atrevemos a afirmar que el significado del trabajo en estas comunidades también tiene que ver con el hecho de estar juntos, pues quien quiera que se disponga de esta manera está siendo útil, hace algo lo suficientemente meritorio como para recibir un plato de comida.

Como se mencionó anteriormente, la disposición a dar y recibir (ojalá pródigamente) no sólo tiene un sentido ético en la construcción del sentimiento colectivo de los pastos, también es una forma de garantizar presencia de comida en las ollas y los fogones. El potencial de la generosidad para favorecer la multiplicación de los alimentos (“que alcance para todos”) logra su expresión plena en las fiestas dedicadas a los santos, en las que se consolida un pacto de reciprocidades entre la tierra (y las entidades asociadas a ella) y los seres humanos.

Ricardo Cavalcanti-Schiel encuentra que en muchos lugares de los Andes estos intercambios dependen de la circulación de una categoría largamente diseminada en el mundo andino, conocida generalmente como *ánimu*: esencia de todas las cosas vivas, potencia generativa y regenerativa que mantiene a los seres humanos con vida y salud, y es responsable de su conciencia, coraje y capacidades sensoriales, y que además está presente en la tierra, los cuerpos celestes brillantes, las montañas, etc. Como mencionamos en el Capítulo 1, esta noción es muy similar al *alma* que pierden quienes *enferman* de espanto en el territorio de los pastos y que se recupera devolviendo la fuerza al cuerpo. De acuerdo con Cavalcanti-Schiel, dicho principio circula a través de una red de intercambios regulada por la gramática de la reciprocidad, en la que el operador fundamental es el mismo que se reconoce a la escala de los acuerdos humanos: “el dispendio de esfuerzos –o, como ya mencionaba Murra para el campo de la ethnohistoria, la entrega de energía” (2014, pág. 459). Según el autor, el principio se

sintetiza en el quechua *kallpa*, que “conjuga las nociones de fuerza, esfuerzo y energía, en el sentido de algo que uno no solamente pueda tener, sino también que hace desprender, que emplea por cuenta de una motivación, y que produce efectos en la economía de las relaciones sociales” (*ibid*). En este modelo, el valor que circula a través de dichos intercambios es el trabajo –o ejercicio del esfuerzo– como una partida social abierta que engendra la expectativa de reciprocidad entre seres humanos y entidades de naturaleza, sujetos de la vida social en los Andes (Allen, 2015). El hecho de que en muchas comunidades andinas la prestación de trabajo humano esté enmarcada por prescripciones rituales (dones de cigarrillos, chicha y hojas de coca, como en las mingas del sur de Nariño), y que el mismo rito y la curación sean concebidas como “trabajo”, apoyan esta idea acerca de las comunidades andinas como sociedades de agencias que no se componen únicamente de humanos que se relacionan a través del flujo de trabajo. Así pues, comprender qué se entiende por trabajo y cómo este es llevado a cabo constituye un asunto fundamental para comprender la reproducción cultural en los Andes. Como hemos explorado a lo largo de esta investigación, concebidos como trabajo, los actos de comer y compartir no sólo consolidan las relaciones sociales, sino que también poseen profundas capacidades generadoras de abundancia y bienestar.

Nuestra pregunta por la concepción que los indígenas del sur de Nariño tienen de la comida nos ha conducido a explorar la relación que esta sostiene con el trabajo, y el papel éste que cumple en la vida social de los pastos. En este sentido, al ser simultáneamente un estado y un medio sustanciador de la *fuera*, el trabajo agrícola no sólo es un medio para la inserción al mercado y la generación de ingresos, sino que constituye el mecanismo a través del cual fluye la vida, el bienestar individual y la solidaridad social. Nuestra indagación por las dimensiones culturales del trabajo se suma a las propuestas de las luchas por la soberanía alimentaria, que buscan virar la discusión acerca de la cuestión agraria desde la preocupación por la producción hacia otra que enfatice en lo alimentario como una cuestión crucial para la reproducción social, y que por lo tanto no sólo implica a pueblos indígenas, sino también a otros grupos y comunidades que bien pueden ser étnicas o no (McMichael, 2008; en Camacho, 2011). Dicha propuesta necesariamente supone la reivindicación y re-significación de los ámbitos más fuertemente asociados con la reproducción, concebidos como privados, cotidianos y por lo general poco visibilizados: las labores domésticas, el cuidado y la

socialización de los niños y, lo que más nos ha interesado a lo largo de esta investigación, la provisión de alimentos, actividad que además de la cocina involucra la agricultura de subsistencia. La reivindicación del importante carácter reproductivo que poseen el trabajo agrícola y las labores del campo es también una invitación a romper con la actual estructuración de la reproducción como tarea opresiva y discriminatoria, “redescubriéndola como el campo de trabajo más liberador y creativo para la experimentación de las relaciones humanas” (Federici, 2013, pág. 180).

A. Anexo: “Las tres mujeres y el fogón”

Versión de José Homero Pinchao, rezador de la vereda Muesmuerán Alto, Resguardo de Males-Córdoba:

Había otro señor que también las mujeres querían casarse con él. Ahora, entonces que llegaba una:

- “¡Que yo me quiero casar con vusté!!”

Llegaba vuelta la otra:

- “¡Que yo me quiero casar!”

Entonces así ya se reunieron como tres. Tres mujeres de cada parte. Entonces él pensó, dijo... Pues él era trabajador: tenía sementeras sembrado, pues, bastante. Manejaba piones, de diez piones diarios. Y él sólo. Bueno, entonces cuando se interesaban las mujeres por casarse, dijo:

- “Entonces será el destino que yo he de casarme ya. Por eso Dios me alumbró que se vienen las mujeres a brindarsen –así es que dijo– pues voy a experimentar”.

[El hombre madrugó a preparar el desayuno para los piones, y los mandó a trabajar mientras llegaban las mujeres que lo pretendían]

Bueno, cuando ya llegó la primera allá. Que dijo:

- “A ver, cómo es la tarea de la cocina”, le dijo la mujercita.
- “Pues vea, deme cocinando –le dijo– las cosas de sal. Una chara. Chara de cebada. Deme cocinando una chara, y el seco, pues ya le voy a dejar el arroz. Entonces me da haciendo, pues, de dos comiditas l’almuerzo”.

Pero ahora, verá, pongamos una comparación: ¡con estas espinas no más de leña! ¡Y’ora para cocinar esa olla grande! Y a él le preguntó que cuántos piones tenía. Entonces le dijo: “diez hay, diez piones”. Entonces que dijo la...

- “Pues diez piones, toca pues la olla grande. ¿Cuál es la olla que se cocina para piones?”
- “Ahí, vea. Ahí hay tanta olla para que... se imagina para cuántos piones, y la olla se puede hacer caber”
- “Bueno, ¿on tá la chara?”

Él le amostró el puesto donde tenía guardado la chara. Cuando, de ahí le avisó:

- “¿Y la papas?”
- “Adentro, ahí en el cuarto, ahí hay el montón”
- “Bueno, entonces, son diez piones, ¿no?”
- “Sí –le dijo– diez piones”.

Se fue.

¡Y no tenía leña! Ora, cómo puedo decirle a usted, ¿cómo podía aprestar para cocinar sin leña? Pero l'hacha estaba ahí, y leña tenía en el soberado... palos. Cuando pues ya se fue, le dejó él apenas indicando ya de la tarea que ha de cocinar, y se fue. Pero estaba así, pues, con cuidado allá, y el otro estaba con los peones, poniéndole cuidado a qué horas oía partir la leña con l'hacha... No, nada. ¡Elay! Así es que con las leñitas que él había tenido ahí ajuntado no más, sopló después que ya estuvo seca. Y ahora le diré, hace una tontera, sale. El señor dijo pues diez piones, dijo que hay... “Ahora a dos platos que comen”, dijo ella así, ella sola no más preguntaba. “A dos platos que comen, pues son diez platos, y más diez, son veinte platos. De a dos”.

Así es que eso le midió y pues ahí le puso en la olla. Y ahora vusté sabe que, pues, de más espeso, la olla no hervía, ¡y ahora sin calor y nada! Pues, elay, ya estaba ya dañándose l'almuerzo, tal vez, la chara. Y ahora pues pensando ni qué agarrar de leña. Nada.

Cuando no oía nada, él pasaba a ver si ya... a ver si ya pensaba ella por ahí buscar un palo y partirlo. Y no. Nada. Entonces cuándo ya llegó él, dijo:

- “Cómo le va».

Tons le dijo así:

- “Pues medio mal estoy aquí –le dijo ella así–, medio mal”
- “Por qué”.
- “Pues no ha tenido leña partida”
- “Pues entonces bueno –le dijo-, entonces se fue”.

La despachó, le dijo: “entonces se fue”.

Y ahí mismo la silbó, llegó la otra. Cuándo ya llegó la otra, le dijo:

- "Ahí deme cocinando l'almuerzo, pues vea cómo será que ha hecho la otra cocinera, cómo es primera vez –le dijo-, pues deme viendo. El arroz ya ha quedado poquito, ya la saca que tenía guardado..."

¡Pues cómo no va a quedar poquito con veinte platos de medida de arroz!

Entonces cuando le dijo:

- "Ahí, dé componiendo –a la segunda cocinera– ahí deme componiendo", le dijo pues.

Y se fue él, a ver a los piones. Cuando vuelta, otra vez, estaba él poniéndole cuidado a ver si ya partía la leña... si agarraba algún palo del soberado, bajaba y seguía partiendo. No, tampoco. Nada. Eh, así es que, como ya iba una media hora. Entonces cuando ya se vino vuelta otra vez él acá a la casa. Le dijo:

- "Cómo le va señora"
- "Pues, medio mal", le dijo ella.
- "Por qué"
- "Pues no ha habido leña", le dijo así.
- "¡Uh! pues no haga nada. ¡Nada! Deje. No ha habido leña... Entonces, pues, se fue", le dijo. La mandó otra vez.

Entonces al mismo que vuelta silbó a la otra, ¿no qué eran tres? Cuando pues ya la silbó a la otra... La otra pues, con el cuidado, pues habrá estado ahí como divisando ¿no? Cuando pues que llegó... Cuando llegó le dijo:

- "Cómo está», le dijo.
- "Pues aquí estoy medio maluco. Rogué a otra señora y no. Seguro no ha sido cocina de cocinar comida. Así es que deme viendo, deme cocinando el almuercito. Ahí está: papa ya han dejado limpiando, la olla de chara, pues también ahí está."

Pero ahí dese cuenta de cómo es. Entonces ella alzó a ver, vuelta, así. No. Nada de leña. Alzó a ver vuelta al soberado y ya vio palos.

- "Bueno –le dijo– pero entonces qué es l'almuerzo que está para cocinar", preguntó.
- "Yo le dije que cocine pues una charita y un arroquito."
- "Ah –dijo– bueno."

Entonces ya, se fue. Se fue él 'onde estaban los piones. Cuando pues él, apenas se fue, ella ya puso la escalera al soberado y bajó los palos que habían estado más prestos y

cuando ya siguió rajando. Cuando él ya estaba allá 'ontaban los piones, ya oyó el alboroto, porque ya estaba ella partiendo la leña. Entonces que dijo: "¡Esta va a ser mi mujer!" Y pues con leña sequita, usted sabe que las ollas no demoran... Arriba de una media hora, pues, ya estuvo. "¡Al almuerzo!" Elay, por eso es que él dijo: "esta sí es mujer".

Así es la vida, digo, para vivir. Sea que la mujer tiene que pensar para ver de coger marido, sale. Pues diga. Es que pues Dios dejó el pensamiento para pensar. Para pensar y cómo se puede determinar las cosas, al menos en casa ajena, diga. A ver... en casa propia es distinto. Ahí dice "pues tal comida voy a cocinar", más ligerito. ¡Y'ora en casa ajena...! pues que me ordene para piones y no haiga leña, pues es la cosa... tener que pensar.

B. Anexo: “La arada”

En ese tiempo de antes, como no ha habido mucha gente, entonces pues ellos han tenido buenas fincas, bastante terreno. Entonces esa familia ha tenido un solo hijo. Entonces cuando ya se crio el joven, ya se dejaba andar inquietado con los demás jóvenes, así como hacen en las bebidas, en los bailes. Entonces las señoritas se enamoraban más del joven; del joven “rico”, que le decían los otros compañeros jóvenes. Entonces le decían los otros:

- “Vos has de tener plata, ven prestáme para comprar algo. Para gratificarnos aquí, a las señoritas.”
- “Ala, pues yo no tengo plata, el que tiene plata es mi papá”
- “Pues pedíle a tu papá la plata... Tienen ustedes buenas guacas... de plata”.

Él no sabía, pues estaba como inocente. Entonces como se van ya cada cual a sus casas, él ya llegó a la casa, donde los papás, y les dice:

- “Papá, ¿verdad que nosotros tenemos plata en los terrenos?”

Entonces se quedó pensando el papá:

- “¡Alas! ¿Cómo así?”
- “Porque así me cuentan que aquí en los terrenos de nosotros, que tenemos plata, que hay buenas guacas”.

Llamaba guacas, donde había plata. [...] Enterrado bien hondo, hacían unos huecos y enterrar la plata, pues que era los mayores de antes. Ponen alguna cosa. Ollas, porque así sacaban después. Yo vide que por aquí, en partes, donde había sido más la habitación de la gente, había sido pues que hacían los huecos y enterraban la plata. Pero no sola, sino dentro de unas ollas. Antes, pues, había ollas de barro, que les llamábamos. Entonces los habían llamado, pues, los *infieles*. Gente misma, pero sin ningún sacramento de bautizados. Por eso le habían llamado, pues, los *infieles*, porque no tenían ningún sacramento de nada, como somos nosotros, sale. Tenemos nuestros sacramentos: bautismo, comunión y confirmación, ¿no? Entonces ellos no, los *infieles*. Sino que vivir por vivir, pues. Pero manejaban buena plata. Entonces sabían que se iban ya a morir. Pongamos uno, llegados los años, que dice: “¡Ah! Ya me voy a morir, ya. Esta

plata que dejo, mejor sería enterrarla, sería así”. Entonces que la enterraban... Algunos, pues, enterraban la plata no más y otros que se enterraban con todo: hacían los huecos grandes y llenar los cajones de plata, sean de madera, o sean las ollas que le digo. Y ahí sí bajarse y que otro que les tape de arriba. Los que volvieron a sacar las guacas encontraron los huesos y encontraban la caja de plata y el oro y las ollas de plata. Lo que quiera que haya sido que enterraran, sean cajas de madera, o sean ollas de barro. Entonces no le dejaban esa plata a nadie, se enterraban con todo.

Entonces que le dijo el hijo al papá:

- “¿Qué tenemos nosotros en los terrenos tenemos buenas guacas?”

Entonces el papá se quedó pensando...

- “Sí –es que le dijo– sí, pero es trabajoso para encontrar las guacas”
- “Y cómo así”
- “¿Es que vos querés destapar alguna guaca?”
- “Si papá, yo quiero saber cómo es que se destapan las guacas. Me dicen los demás jóvenes que nosotros tenemos en los terrenos, que tenemos buenas guacas.”
- “Sí, le dijo, sí puede haber, en partes.”
- “El lunes –le dijo– amarre mijo la yunta, ¿no? Y póngase a arar. Ya le voy a enseñar el tanto que usted puede arar.”

Le señalaba un lote como para cinco bultos de trigo. Y le dijo:

- “Vea. Ahí siga arando. Y donde se entierre la pata el buey, sea la mano o las patas de los dos bueyes, donde se entierre la pata bien, ahí deja señalando. Ahí está la guaca”

Él con el afán pues de sacar la plata, pues se puso a arar. Amarró el día lunes, ya siguió arando. Y ojo los bueyes, a ver cuál se entierra la pata. ¡Nada! Dele a arar, dele a arar, y ojo a los bueyes a ver cuál se entierra la pata o la mano. No. Nada. Y allá señaló el papá el lote hasta donde podía arar, y de ahí seguía. De ahí salió la reja, que se llamaba, de arar.

Y le dijo:

- “No, eso no se entierra nada los bueyes las patas.”
- “Entonces dale otra reja, de ahí destapando la tierra que se ha tapado, entonces de ahí se va enterrando el buey la pata.”

Bueno, pues él siguió en la misión: dele a arar, dele a arar. Al otro rato ya salió:

- "No. Nada. Nada no se entierran papá lo bueyes la pata."

Entonces le dijo:

- "Desmenuzá los adobes, pasále una rastra" –se llamaba, una rastra de madera."

Ahora sí. Ya acabó de rastrillar, le dijo:

- "¿Ahora que hago papá?"
- "Tal vez todavía ha estado duro la arada. Dale otra reja."

Bueno, se puso a dar vueltas otra reja. Bueno, ya salió, y nada no se enterraban los bueyes la pata. Le dijo:

- "Nada. No se entierran papá los bueyes la pata."
- "Esperáte, vamos a hacer otra cosa. Pero puede haber la guaca, sí puede haber – entonces le dijo– ya te voy a dar buscando la semilla de trigo. En la semana le sembramos trigo, lo tapa, y cuando ya nace el trigo, ya está todo naciendo de la tierra, donde está la guaca sabe criarse el trigo amarillo. Entonces ahí lo señala. Prendés una rama para que la saqués."

Bueno, el joven aficionado a la plata ya acomodó bien bonito la arada, bien sueltica. Ya está le dijo la arada, la tierra está bien sueltica. Entonces el papá ya agarró y le dio regando el trigo y "tápelo", le dijo, pues el trigo. Era de volverlo otra vez a ararlo para tapar el trigo. Ahora sí dijo:

- "De aquí a unas tres semanas, ya sigue naciendo el trigo. Y cuando ya esté yerba, entonces te pones a rodear, donde está así naciendo amarillo, ahí está la guaca."
-

¡U! pues el trival mijo, una vez que estaba criando se puso verdecito. Y no había una mata de amarillo. Bueno, cuando ya iba la yerbita así altico... No, nada. ¡Todo estaba verdecito! Le dijo:

- "No hay ni una parte, papá, así que esté amarillo el trigo."

Entonces le dijo el papá:

- "Esperáte, pero hay aviso de la plata en el trigo. Hay aviso. Cuando ya esté haciendo mazorca, le pone cuidado, dónde está la guaca sabe hacerse como carrunchado, negras las caspas –le dijo–. Ahí está la guaca, porque donde está la guaca sabe dañarse la planta, se hace amarilla."

Le dijo así, en el trigo o cebada que sea se carboniza. Bueno y entonces cuando espera y dele a rodear, y dele a rodear. Y al fin ya siguió el trigo espigando, ya la mazorca. Y él dele a rodear así... No, nada. Todo iba pues una belleza, el trigo, oiga. Buenísimo. Al fin ya fue amarillando y amarillando bien. Al fin ya se secó.

Cuando ya estuvo seco, entonces ya pasaron unos señores viéndolo ya al trival. Entonces ya le dijeron al papá:

- “Oiga señor, ¿no lo vende el trival?”
- “Pues sí podemos venderlo”
- “¿De quién es?”
- “Es del hijo –le dijo el papá-. Él lo trabajó, hay que ver con él. Si quiere venderlo así no más, pues hay que venderlo. Si no, tocará cortarlo y trillararlo y venderle ahí por bultos.”
- “No, nosotros lo compramos todo... Nosotros le compramos así no más, no necesitamos que usted lo corte, lo haga trillar. Nosotros se lo compramos y nosotros se lo hacemos trillar. Dígale al joven que nos lo venda.”

Y así espero hasta que ya llegó el joven por la tarde. Entonces le dijo el papá:

- “Aha, cómo podemos hacer, se asomaron unos señores, que lo venda el trival, ¿lo vendimos así o lo cortamos nosotros el trival?”

Entonces le dijo el hijo:

- “Pues mejor sería de venderlo –le dijo–, así no más. Nosotros nos libramos de pagar piones o de hacer trillar, nos cuesta más trabajo. Hay quién compre, pues vendámoslo así no más. Pídales el precio, lo que ha de valer, póngales un precio.”

Y antes que era por arrobas, oiga, la plata. Así es que ahí le pidió el tanto de lo que valía el trival, le puso el precio de la plata. Por ahí como unas diez arrobas o no sé cuántas. ¡Plata propia, pues! En esa época no había habido el trabajo de billetes. Pura plata suelta. Él ya lo arregló, lo vendió. Ya se repartieron... el papá ya la plata con el hijo, mitad y mitad. Entonces le dijo:

- “Esta es la guaca hijo. Trabajando... Si no sale la guaca de la tierra, a lo que se siembra, de ahí viene la plata. Esa es la guaca. De lo que se siembra. Sea trigo, o sea cebada, o sea maíz, o sea papa, lo que quiera pero sembrando viene la plata. Y si no se siembra no viene la plata.”

Y se dedicó, pues, el joven a trabajar.

Glosario

Aco: Del quechua “/hak'u/ 'harina” (Albor, 1972, pág. 335). Maíz capio, trigo o cebada tostados y finamente molidos con panela. Solía ser el alimento predilecto para acompañar las largas travesías –como las visitas al Santuario de la Virgen de las Lajas o a los municipios vecinos en busca de productos no disponibles en la zona– pues es una preparación de fácil almacenamiento y transporte, y lista para consumir. Se acostumbraba a mezclarlo con agua de algún río o quebrada para obtener un nutritivo refresco.

Arniada: sopa de maíz morocho quebrado y ligeramente molido; se prepara con repollo, coles u ollocos. Solía ser conocido bajo el nombre de *ñuta* (Apráez Villota M. , 1999, pág. 47).

Arnero: Colador de lata.

Auca o auco: Niño enterrado sin bautizar o abandonado en las zanjas. También alude a ancestros prehispánicos que se refugiaron en los montes para escapar de la conquista o que nunca permitieron ser dominados.

Bámbara o bámbaro: Mujeres perezosas para las labores domésticas y especialmente incompetentes para la cocina; hombres homosexuales o afeminados. En general, el término alude a la incapacidad de un objeto, animal o cosa de realizar las tareas propias de su género.

Boda: ver *Tolado*.

Bordo: filo de una zanja o de cualquier tipo de relieve. También se le dice bordo a los riscos y los precipicios. Al hallar en el camino un bordo derrumbado, es común preguntarse si es posible que allí se encuentre una guaca.

Callana: Del quechua “/kalána/ 'cazuela'. Plato pando de, por lo menos 40 cms. de diámetro, de cuatro a cinco de hondo y de dos a tres de espesor, hecho de barro cocido y usado para tostar granos” (Albor, 1975, pág. 569). Se utiliza para tostar habas y arvejas para moler con el café, también maní para el ají y diversos cereales para preparar la chicha. En ella también se tuesta el maíz para el *aco* o para comer *tostado*. Allí mismo se cocinan las *tortillas* dulzonas de harina de trigo.

Capio (o capia): variedad de maíz de grano blando, harinoso y blanco en su interior usado en varias preparaciones, entre las que sobresale la chicha.

Caquero: Instrumento de madera que hace las veces de pilón.

Carisina: Término despectivo para referirse a una “mujer poco o nada apta para las labores domésticas. Mujer hombruna” (Albor, 1975, pág. 570)(pág. 570) y probablemente derive del quechua *qhari*, que significa hombre.

Chalina: Prenda de vestir usada por las mujeres (sobre todo mayores) para cubrir sus hombros, espalda y pecho, especialmente durante la noche, o al salir de casa. Terminadas en flecos, las chalinas para vestir un día cualquiera suelen ser de colores oscuros –negro, azul oscuro, *plomo* (gris)–, y de colores más vivos para los eventos festivos –*tomate* (naranja), rojo o vino tinto. Al igual que las ruanas (usadas tradicionalmente por los hombres), son emblemáticas de las mujeres pasto (Granados Uribe, 2014, págs. 99-106).

Champús: Mazamorra fría de almidón de maíz morocho fermentado y aromatizado con ramas de arrayán, que se cocina con mote y se endulza con panela al servir. Se encuentra fuertemente asociado a las fiestas dedicadas a los santos, ya que los encargados de la celebración acostumbraban a ofrecerlo a toda la comunidad a modo para agradar a las deidades homenajeadas.

Chancuco o chapil: Aguardientes artesanales conocido por su potencial para meter fuerza en el cuerpo, en virtud de sus propiedades embriagantes. Son también una herramienta fundamental para la curación de ciertas enfermedades como el *mal aire* y el *espanto*.

Chara: sopa, colada o arroz de cebada bien molida. Es un alimento y plato básico de la dieta en el sur de Nariño, pues se consume varias veces en la semana, en sopa (con papas y/o repollo o coles) a la hora del almuerzo, y en forma colada (cocinada con leche) en la merienda.

Chilacuán (o chiguacán): “Por metátesis del quechua /čilwákan/” (Albor, 1975, pág. 573). *Vasconcellea pubescens*, planta de la familia de las caricáceas, conocida en otros lugares como papayuela.

Chuchucas: Papas o tubérculos deshidratados al ser expuestos al sol, o almacenados en el *soberado*.

Cocha: “De /qhuča/ 'laguna, estanque'. *La Cocha*, nombre dado al lago Guamués, en Nariño.” (Albor, 1972, pág. 336).

Concho: “De /kúnču/ 'heces', ‘asiento de un líquido’. Se refiere a los residuos y al asiento que dejan algunos alimentos después de fritos. Asiento de la chicha, de los jugos y de los brebajes. Residuo que queda en una botella de aguardiente y que no alcanza a llenar una copita. Pegado del arroz y de las mazamorras” (Albor, 1975, pág. 570).

Cucho: “De /kúču/ 'rincón'. Cuartucho. Recoveco. Esquina de un cuarto. Callejón sin salida” (Albor, 1975, pág. 570). También puede ser la esquina de la cocina más próxima al fogón, usualmente su lugar más abrigado.

Cueche: “De /kuiči/ 'arco iris” (Albor, 1972, pág. 336). Entidad sobrenatural que habita las ciénagas y en los estancamientos de agua. Hay de varios tipos: cueche negro, cueche blanco y cueche rojo, colorado o de colores, el cual se asemeja al arcoíris. Suele aparecerse en forma de bomba, látigo o de vaca o toro, y tiene la capacidad de *preñar* a sus víctimas con criaturas acuáticas como serpientes y sapos. En la mitología quechua, el k'uychi es una serpiente/arcoíris que facilita la circulación de la energía subterránea, surcando el cielo mientras viaja de un ojo de agua a otro (Allen, 1988, pág. 53). Con la conquista, los toros –sementales– fueron asociados al *amaru* comunicador de energía, por lo que las imágenes y efectos asociados al *cueche* evidencian su potencia fecundadora.

Cuscungo: “Del quechua */kuskungu/* 'búho'. Lechuza, búho. Su canto es signo de mal agüero, sobre todo cuando hay enfermos: indica muerte próxima” (Albor, 1972, pág. 337).

Cute: Del quechua *kuti*, que significa vuelta, vez, ocasión, pero también mango de azada. Se trata de una herramienta de labranza en forma de horqueta utilizada para la cosecha de los alimentos que crecen bajo tierra (papas, ocas, majuas y ollocos). Su terminación suele ser de metal, aunque antiguamente solía estar construido enteramente en madera (ver, Clavijo Salas, 2012).

Follado o follera: “[U]n faldón que toma ese nombre por ser una suerte de fuelle; una falda con grandes pliegues, de una tela rígida que cae con todo su peso” (Granados Uribe, 2014, pág. 108). Se reconoce como una prenda de las *mujeres de antes*, pues ha sido reemplazado por faldas lisas (usadas sobre todo por las *mayores*) y pantalones.

Guacho o guachado: “De /wáču/ 'surcos” (Albor, 1975, pág. 576). Técnica de labranza en la que la tierra no se pica ni se afloja previamente, sino que se le sacan adobes a lado y lado de donde se ubicará la semilla, formando una especie de “cama”. Se utiliza fundamentalmente para sembrar papas (ver, Clavijo Salas, 2012).

Guagua: Hijos e hijas, bebés o niños pequeños. “De /wawa/ 'niño, crío'. Tiene el sentido de 'hijo, crío', 'muchacho o muchacha” (Albor, 1972:339)

Guanga o haguanga: De /aguana/ (pág. 340). Telar vertical tradicional en el que antiguamente se elaboraban ruanas, cobijas y chumbes (ver, Granados Uribe, 2014).

Guaico: De */wayku/ ~ /guayku/* 'hondonada, vega'. Basurero, barrizal; hondonada. Con este sentido se usa *huilque* o *güilque*” (Albor, 1972, pág. 339). Otro nombre para *lo abrigado*, o zonas cálidas, como los valles interandinos o pueblos ubicados a baja altitud. *Guaicosos* son todos sus habitantes. También se llama *guaico* a los derrumbes de los bordos de las zanjas, así como a todo lo que se encuentra geográfica y topográficamente “abajo”, lo cual también es llamado “centro”. Mamián (2004) relaciona el término con la parte media hombres y mujeres, aquella donde están ubicados los genitales.

Guasca: “De /waska/ ~ /waskha/ 'cabuya, pita” (Albor, 1972, pág. 339) Cuerda, lazo o sogas con la que se amarra el ganado o cualquier tipo de objeto.

Hervidos: Bebida caliente, a frutada y dulce que se prepara cocinando en agua la pulpa entera de la mora o el maracuyá con canela. Fuera del fogón se le agrega aguardiente

(preferiblemente chancuco o chapil) y azúcar. Se cuele y se sirve. Es especialmente conocido por abrigar el cuerpo y embriagar con facilidad.

Hornado: Puerco adobado y cocinado en horno de leña.

Juco o juca: Término que describe todo aquello que está hueco por dentro. Proviene del quechua “/hútko/ ~ /útko/, que significa ‘hueco, horadado’ (Albor, 1975, pág. 577). Nombre común para el soplador de la candela consistente en un tubo de metal o una caña de guadua en los que uno de los extremos está completamente abierto y por el cual se sopla, mientras que el otro está tapado por una lata con un pequeño agujero que permite la salida del aire.

Llamura: Papa pequeña y de baja calidad que usualmente se usa para alimentar a los cerdos.

Locro: Sopa de verduras con papa cuya base e ingredientes característico es la calabaza. Los demás contenidos pueden variar según su disponibilidad; sin embargo, suele llevar *chauchas* (papas amarillas o criollas), papa parda, habas, zanahoria, ollocos, ocas, choclo, etc.

Majar: Machucar o macerar. Se le llama *majada de vaca* al estiércol de este animal que sirve de abono.

Majua: *Tropaeolum tuberosum*. Planta herbácea originaria de los Andes, de hábitos rastreros, similar a la *capuchina*, por lo que se cultiva en forma de enredadera. Debido a su fuerte sabor, y al deterioro de su semilla, el cultivo y consumo de este tubérculo han desaparecido casi por completo en el sur de Nariño. Antiguamente se dejaba secar al sol durante toda la mañana para que su “amargo” se tornara dulce y así poder comerlo con gusto. En el centro de Colombia es conocido como *cubio*.

Marcar: Proviene del quechua “/marq’ay/ ‘cargar’ (Albor, 1972, pág. 340). Cargar o aupar a los bebés o niños, también a los gatos o animales pequeños. *Marcar* a un niño también significa ser su padrino de bautizo. *Marca* es la cantidad de yerba, espigas, tallos o cualquier otro objeto que una persona puede sostener en su antebrazo.

Melga: Surco o hilera del sembrado.

Mindala: Mujer que ahorra en exceso al cocinar o sirve poca comida. Alude a las vendedoras de productos frescos que se apostan en los pueblos o en las ciudades y que negocian o tasan en exceso la cantidad que entregan al comprador.

Morocho: Variedad de maíz de grano blanco y duro usado para preparar gran variedad de preparaciones, como la colada que lleva su mismo nombre. Se cocina con ceniza para liberarlo de su cáscara y ablandarlo, tras lo cual puede volverse a cocinar para prepararlo como *mote* (grano entero con que se acostumbra a acompañar el puerco *hornado* en las fiestas), o molerlo para hacer el *champús*.

Mote: Grano entero y bien cocido del morocho. Por lo general, se cocina con ceniza y plantas como el *marco* (altamisa) para ablandarlo. Se sirve en el *champús* o acompaña el puerco *hornado*.

Oca: *Oxalis tuberosa*. Tubérculo originario de los andes de sabor ligeramente ácido o amargo, como la *majua*. Aunque su consumo tiende a desaparecer, se continúa usando en algunas preparaciones, la sopa de *locro* entre ellas. En el centro de Colombia lleva el nombre de *ibia*.

Oloco o ulluco: *Ullucus tuberosus*, planta originaria de los Andes, cuyo tubérculo es redondo o alargado, de color rojo o rosado, con gran contenido de agua. Se le conoce por su acción cicatrizante. Cocinado se hace blanco, blando y su sabor tiende a ser poco característico. Se consume con cierta frecuencia cocinado (aderezado con ají) o en sopas. En el centro de Colombia se conoce bajo el nombre de *chugua* o *ruba*.

Piscuda o piscudo: Mujeres u hombres ineptos, flojos, perezosos o desvergonzados. En referencia a las mujeres tiene el sentido de mala cocinera o poco hábil para las labores domésticas.

Soberado: Despensa ubicada en la parte alta de las cocinas en las casas de tapia pisada. Se afirma sobre las vigas que conforman la estructura del techo, listones de madera o *naílo* (plástico) hacen las veces de piso. Solía servir para almacenar maíz (en ollas de barro), papas y demás tubérculos, los cuales alcanzaban a conservarse entre seis meses y un año.

Sungo: Término proveniente del quechua *sonqo*, empleado para referirse al hígado y/o al corazón de los seres humanos. En los cuyes es el hígado, mientras que en las vacas comprende varios órganos de la caja torácica.

Tolado: Plato colmado de comida servido a la comunidad en ocasiones que marcan cambios en el ciclo de vida, como grados, bautizos, primeras comuniones, confirmaciones y velorios. Viene del kichwa *tulay*, que se refiere al acto de enterrar para sembrar, al igual que tumbas prehispánicas dispuestas en montículos de tierra y a formaciones del relieve con este mismo aspecto, llamadas *tolas*.

Tauso: Pasiflorácea del clado *tacsonia*. En el centro de Colombia se conoce como *curuba*.

Tulpa: “De /túlpa/ 'piedra” (Albor, 1975, pág. 580). Antiguo fogón de tres piedras, o nombre dado a cada una de ellas.

Zucarrón o zucarrona: Olla que cocina lento, o que es poco útil para esta función.

Bibliografía

- Alberti, G., & Mayer, A. (1974). Reciprocidad andina: ayer y hoy. En G. Alberti, & E. Mayer (Edits.), *Reciprocidad e intercambio en los andes peruanos* (págs. 13-33). Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Albor, H. R. (1972). Apuntes lexicográficos del español hablado en Nariño. *THESAURUS. Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, XXVII(2), 333-345.
- Albor, H. R. (1975). Apuntes lexicográficos del español hablado en Nariño, II. *THESAURUS. Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, XXX(3), 564-585.
- Allen, C. J. (1988). *The hold life has: coca and cultural identity in an Andean community*. Washington and London: Smithsonian Institution Press.
- Allen, C. J. (2014). Chapter 6. Ushnus and Interiority. En F. Meddens, K. Willis, C. McEwan, & N. Branch, *Inca Sacred Space: Landscape, Site and Symbol in the Andes* (págs. 71-77). London: Archetype Press.
- Allen, C. J. (2015). The whole world is watching: New perspectives on andean animism. En T. Bray, *The archaeology of w'akas: Exploration of the sacred in pre-columbian andes* (págs. 23-46). Boulder: University Press of Colorado.
- Althusser, L. (1989 [1968]). Ideología y aparatos ideológicos del Estado (notas para una investigación). En *La filosofía como arma de la revolución* (págs. 102-151). México: Siglo XXI.
- Appadurai, A. (1981). Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511.
- Apráez Villota, M. (1999). *Cuyes y ñeje; conjogo y ollocos. Comida tradicional de la Provincia de Pasto*. Pasto: Alcaldía Municipal.
- Arango Villalón, V. (2011). Caminaré al vaivén del viento. Reflexiones sobre el tiempo en Aldana. *Trabajo de grado para optar por el título de antropóloga*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Arboleda Toro, R. (2000). El español andino. *Forma y función*, 13, 85-100.

- Argüello Mejía, S. (1988). Etiología de la medicina tradicional ecuatoriana. El caso del mal aire. En L. McKee, & S. Argüello Mejía, *Nuevas investigaciones antropológicas ecuatorianas* (págs. 199-206). Quito: Abya-Yala.
- Asociación de Autoridades Indígenas del Pueblo de los Pastos. (2012). *Plan de acción para la vida del pueblo de Los Pastos*.
- Asociación de Autoridades Indígenas Pueblo de los Pastos. (2008). *La Shagra ancestral: la educación de los renacientes pastos. Las formas de ser, de pensar y sentir la vida, los mayores la expresaron en las shagras*. Pasto: Organización Internacional para las Migraciones.
- Asociación de Cabildos y/o Autoridades Tradicionales del Nudo de los Pastos "Shaquiñan" . (2013). *Agenda Ambiental en el Territorio del Nudo de la Wuaka o de los Pastos para la Permanencia de la Vida y la Cultura*. República de Colombia, Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible.
- Balladelli, P. P. (1990). *Entre lo mágico y lo natural, la medicina indígena. Testimonios de Pesillo* (Segunda ed.). Quito: Abya-Yala.
- Barthes, R. (2006 [1961]). Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea. *Empiria, Revista de metodología en ciencias sociales*, 11, 205-221.
- Bartlett, P. F. (1980). Reciprocity and the San Juan Fiesta. *Journal of Anthropological Research*, 36(1), 115-130.
- Belasco, W. (2008). Why study food? En *Food: The key concepts* (págs. 1-13). Oxford: Berg.
- Bernand, C. (1986). *Enfermedad, daño e ideología. Antropología médica de los renacientes de Pindilig*. Quito: Abya-Yala.
- Bernand, C. (2008). Cerros, nevados y páramos: un intento de arqueología etnográfica. *Revista Española de Antropología Americana*, 38(1), 169-189.
- Bourdieu, P. (1997). *Razones prácticas: Sobre la teoría de la acción*. Barcelona: Anagrama.
- Bugallo, L., & Vilca, M. (2011). *Cuidando el ánimo: salud y enfermedad en el mundo andino (puna y quebrada de Jujuy, Argentina)*. Recuperado el 18 de Junio de 2015, de Nuevo Mundo Mundos Nuevos [Recurso en línea]: <http://nuevomundo.revues.org/61781> ; DOI : 10.4000/nuevomundo.61781
- Burgos, H. (1997 [1970]). *Relaciones interétnicas en Riobamba*. Quito: Corporación Editora Nacional.

- Camacho, J. (2006). Bueno para comer, bueno para pensar: Comida, cultura y biodiversidad en Cotacachi. En R. Rhoades (Ed.), *Desarrollo con identidad. Comunidad, cultura y sostenibilidad en los Andes* (págs. 237-262). Quito: Abya-Yala.
- Camacho, J. (2011). Embodied Tastes: Food and Agrodiversity in the Colombian Andes. *Ph.D. Dissertation Thesis*. Athens: University of Georgia.
- Carsten, J. (1995). The Substance of Kinship and the Heat of the Hearth: Feeding, Personhood, and Relatedness among Malays in Pulau Langkawi. *American Ethnologist*, 22(2), 223-241.
- Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión. (2007). *Shimiyukkamu/Diccionario. Kichwa-Español/Español-Kichwa*. Sucumbíos: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión.
- Cavalcanti-Schiell, R. (2014). Cómo construir y sobrepasar fronteras etnográficas. Entre Andes y Amazonía, por ejemplo. *Chungara, Revista de antropología chilena*, 46(3), 453-465.
- Cereceda, V. (1990). A partir de los colores de un pájaro... *Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino*, 4, 57-104.
- Cisneros Estupiñán, M. (1999). Peculiaridades del gerundio en el suroccidente de Colombia. *THESAURUS, Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, LVI(3), 1003-1035.
- Clavijo Salas, J. E. (2012). Las vueltas que da la vida. El cute; una herramienta y un concepto en el sur andino colombiano. *Trabajo de grado para optar por el título de antropólogo*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Corr, R. (2002). Reciprocity, Communion and Sacrifice: Food in Andean Ritual and Social Life. *Food & Foodways*, 10, 1-25.
- Counihan, C. (1984). Bread as World: Food Habits and Social Relations in Modernizing Sardinia. *Anthropological Quarterly*, 57(2), 47-59.
- Counihan, C. (2012). Gendering Food. En J. Pilcher (Ed.), *The Oxford Handbook of Food History* (págs. 99-116). Oxford: University Press.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (1997). *Food and Culture. A Reader*. New York and London: Routledge.
- Csordas, T. (1990). Embodiment as a paradigm for anthropology. *Ethos*, 18(1), 5-47.
- Dagua Hurtado, A., Aranda, M., & Vasco, L. (1998). *Guambianos, hijos del aroiris y del agua*. Bogotá: Cerec.

- Delgado Moyano, M. (2015). Y vuelta despertamos la tierra. Festividad del Inti Raymi en los pueblos Pastos (resguardo indígena del Cumbal) como representación del pensamiento andino. *Trabajo de grado para optar por el título de antropóloga*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Douglas, M. (1997 [1971]). Desciphering a meal. En C. Counihan, & P. Van Esterik, *Food and culture: A reader* (págs. 36-54). London and New York: Routledge.
- Earle, R. (2008). Algunos pensamientos sobre "el indio borracho" en el imaginario criollo. *Revista de Estudios Social (Universidad de los Andes)*, 29, 18-27.
- Estenssoro Fuchs, J. (2003). *Del paganismo a la santidad. La incorporación de los indios del Perú al catolicismo 1532-1750*. (G. Ramos, Trad.) Lima: IFEA/PUCP.
- Faust, F. X. (2004). La cosmovisión de los coconucos y los yanaconas en su arquitectura. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 35(18), 350-360.
- Federici, S. (2013). *Revolución en punto cero. Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas*. Madrid: Traficantes de sueños.
- Fernández Juárez, G. (1998). Enfermedad, moda y cuerpo social en el altiplano aymara: un "boceto" de inspiración colonial sobre los modelos de identidad en los andes. *Revista Española de Antropología Americana*, 28, 259-281.
- Fernández Juárez, G. (2004). "Ájayu, ánimu, kuraji". La enfermedad del "susto" en el altiplano de Bolivia. En G. Fernández Juárez (Ed.), *Salud e interculturalidad en América Latina. Perspectivas antropológicas*. (págs. 279-300). Quito: Abya-Yala.
- Ferraro, E. (2008). Kneading life: Women and the celebration of the dead in the Ecuadorian Andes. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 14, 262-277.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. (M. Merlino, Trad.) Barcelona: Anagrama.
- Flores Galindo, A. (1968). *Buscando un Inca: Identidad y utopía en los Andes*. La Habana: Casa de las Américas.
- Fonseca Martel, C. (1974). Modalidades de la minka. En G. Alberti, & E. Mayer, *Reciprocidad e intercambio en los andes peruanos* (págs. 86-109). Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Foster, G. (1962). *Cultura y conquista, la herencia española de América*. Xalapa: Universidad Veracruzana.
- Fundación Natura Regional. (2011). *Lineamientos para el ordenamiento territorial y ambiental del Nudo Wak'a y de la nación Pasto*. s.n.: s.n.

- Fundación Swissaid. (2013). *Diagnóstico de maíces criollos de Colombia. Región Andina: Cauca y Nariño*. Bogotá: Fundación Suiza de Cooperación al Desarrollo.
- Galindo Orrego, M. (2012). *Perdida en el monte encantado: santos, infieles y tundas. Un camino entre los andes y el mar. Trabajo de grado para optar por el título de antropóloga*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Geertz, C. (1987 [1973]). *Persona, tiempo y conducta en Bali*. En *La interpretación de las culturas* (págs. 299-339). Barcelona: Gedisa.
- Gil García, F. (2008). *Un pueblo sitiado: Miedos y entidades terribles en la construcción del espacio social en una comunidad surandina*. En G. Fernández Juárez, & J. Pedrosa (Edits.), *Antropologías del miedo. Vampiros, sacamantecas, locos, enterrados vivos y otras pesadillas de la razón* (págs. 145-196). Madrid: Calambur.
- Gil García, F. (2014). *La cocina de los chullpas. Representaciones del pasado e identidades en el presente a partir de la alimentación en los Andes*. *Revista Española de Antropología Americana*, 44, 191-215.
- González Holguín, D. (1993 [1608]). *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú, llamada lengua qquichua, o del Inca*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. (P. Willson, Trad.) Barcelona: Gedisa.
- Gose, P. (2004). *Aguas mortíferas y cerros hambrientos. Ritos agrarios y formación de clases en un pueblo andino*. Quito: Abya-Yala.
- Granados Uribe, N. (2014). *“Tejiendo vuelta: El tejido propio en la lucha por la recuperación del pensamiento pasto”*. *Tesis de grado para optar por el título de antropóloga*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Greenway, C. (1998). *Objectified selves: An Analysis of Medicines in Andean Sacrificial Healing*. *Medical Anthropological Quarterly, New Series*, 12(2), 147-167.
- Greifeld, K. (2004). *Conceptos en la antropología médica: Síndromes culturalmente específicos y el sistema del equilibrio de elementos*. *Boletín de Antropología de la Universidad de Antioquia*, 35(18), 361-375.
- Gutiérrez Estévez, M. (1988). *Hipótesis y comentarios sobre la significación de la Mama-Huaca*. En M. (. Gutiérrez Estévez, & M. Gutiérrez Estévez (Ed.), *Mito y ritual en América* (págs. 286-323). Madrid: Alhambra.
- Guzmán Peñuela, L. (2014). *Mansos y jodidos: animales y cristianos en el sur andino de Colombia. Trabajo de grado para optar por el título de antropóloga*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

- Hahn, H., & Soentgen, J. (2011). Acknowledging substances: Looking at the Hidden Side of the Material World. *Philosophy & Technology*(24), 19-33.
- Hess, C. G. (1994). Enfermedad y moralidad en los Andes Ecuatorianos. En P. Warren, C. G. Hess, E. Ferraro, & L. Agassiz, *Salud y antropología* (págs. 47-89). Quito: Abya-Yala.
- Howard-Malverde, R. (1984). "dyablu": its meanings in Cañar quichua oral narrative. *Amerindia*(9), 1-27.
- Jackson, M. (1983). Knowledge of the body. *Man, New Series*, 18(2), 327-345.
- Jennings, J., & Bowser, B. (2008). *Drink, Power and Society in the Andes*. Florida: University Press.
- Katz, C. (2001). Vagabond Capitalism and the Necessity of Social Reproduction. *Antipode*, 33(4), 709-727.
- Krögel, A. (2011). *Food, Power and Resistance in the Andes: Exploring Quechua Verbal and Visual Narratives*. Plymouth: Lexington Books.
- Lévi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lévy-Bruhl, L. (2003 [1927]). *El alma primitiva*. Barcelona: Península.
- Lira, J. (1982). *Diccionario Kkechua - Español* (Segunda ed.). Bogotá: Secretaría Ejecutiva Permanente del Convenio "Andrés Bello".
- López Austin, A. (2008 [1980]). *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos Nahuas*. México: UNAM.
- Mamián Guzmán, D. (2000). Los pastos. En Varios, *Geografía Humana de Colombia. Región Central*. (Vol. VI (I), págs. x-x). Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.
- Mamián Guzmán, D. (2004). *Los pastos en la danza del espacio, el tiempo y el poder*. Pasto: Universidad de Nariño.
- Mamián Guzmán, D. (30-5 de Mayo - Junio de 2011). Cultura de la ceniza y memoria volcánica (documento sin publicar). *Segundo Encuentro Internacional de la Red Iberoamericana CyTED-CENIZA: "Una aproximación científica social y cultural al vulcanismo en Iberoamérica"*. Pasto: Universidad de Nariño.
- Martínez Quijano, N. (2014). ¡Anote la Fecha! Cuentos de enamorados, vuelta algunas formas de suerte en Aldana-Nariño. *Trabajo de grado para optar por el título de antropóloga*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

- Martínez, G. (1983). Los dioses de los cerros en los andes. *Journal de la Société des Américanistes*, 69, 85-115.
- Marx, K. (1946 [1868]). *El capital: crítica de la economía política* (Vol. I). México: Fondo de Cultura Económica.
- Mauss, M. (1976). Ensayo sobre el don. En *Sociología y antropología*. Madrid: Tecnos.
- Mayer, E. (1974). Las reglas de juego en la reciprocidad andina. En G. Alberti, & E. Mayer (Eds.), *Reciprocidad e intercambio en los andes peruanos* (págs. 37-65). Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Meiggs, A. (1997). Food as a cultural construction. En C. Counihan, & P. Van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* (págs. 95-105). New York and London: Routledge.
- Menell, S. (1997). On the Civilizing of Appetite. En C. Counihan, & P. Van Esterick (Eds.), *Food and Culture: A reader* (págs. 313-337). New York and London: Routledge.
- Meneses Casas, L. (2012). La esencia de la chicha: la esencia de un infiel. *Maguaré*, 26(2), 259-263.
- Millones, L. (1983). Medicina y magia: Propuesta para un análisis de los materiales andinos. *Bulletin de l'Institut français d'études andines*, 12(3-4), 63-68.
- Ministerio de Educación, República del Ecuador. (2009). *Runakay kamukuna: Yachukukkunapa Shimiyuk Kamu*. Quito: Ministerio de Educación.
- Mintz, S. (2003 [1996]). *Sabor a comida, sabor a libertad. Tensiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Conaculta.
- Molina, C. (1989 [1547]). Relación de las fábulas y ritos de los incas. En H. Urbano, & P. Duviols, *Fábulas y mitos de los incas*. Madrid: Historia 16.
- Molinié-Fioravanti, A. (1991). Sebo bueno, indio muerto: La estructura de una creencia andina. *Bulletin de l'Institut français d'études andines*, 1(1), 79-92.
- Moore, H. (1991). Género y estatus: la situación de la mujer. En *Antropología y feminismo*. Madrid: Cátedra.
- Muñoz Cordero, L. (2005). Ni Juan, ni Juana, sino guagua de pan. *Anaconda, Revista cultural*(5), 33-37.
- Mysyk, A. (1988). Susto: an illness of the poor. *Dialectical Anthropology*, 23(2), 187-202.
- Nates Cruz, B. (2002). *De lo bravo a lo manso. Territorio y sociedad en los Andes (Macizo colombiano)*. Quito: Abya-Yala.

- Ortiz Hernández, N. (2011). Chancuco, aguardiente y trampa. Una etnografía de Aldana (Resguardo Indígena de Pastás). Trabajo de grado para optar por el título de antropóloga. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Osejo, E., & Flores, Á. (1992). *Rituales y sincretismos en el Resguardo Indígena de Ipiales*. Quito: Abya-Yala.
- Palacios Palacios, D. (2013). Somos indios revueltos. Lógica de las recuperaciones en el sur andino. Una historia etnográfica. *Mopa Mopa, Revista del Instituto Andino de Artes Populares (IADAP)*, 22, 88-107.
- Palacios Palacios, D. (2014). Rezaban la Aurora. Relatos del Sur de Nariño. *Trabajo de grado para optar por el título de antropólogo*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Páramo Bonilla, C. (2009). *Lope de Aguirre, o la vorágine de Occidente. Selva, mito y racionalidad*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Parra Restrepo, B. (2002). La industria maltera en Colombia. *Innovar, revista de ciencias administrativas y sociales*, 19, 69-87.
- Pastás, H. (2016). La medicina tradicional y el cuy en los resguardos de Cumbal, Muellamués y Colimba del Pueblo de los Pastos. *Tesis de grado para optar por el título de antropólogo*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Pazzarelli, F. (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda, Revista de Antropología y Arqueología*, 10, 157-181.
- Peña Bautista, J. (2009). En las voces del Pishimisak: Apuntes etnográficos sobre el tiempo misak. *Maguaré*, 23, 343-369.
- Rappaport, J. (1988). History and everyday life in the colombian andes. *Man, New Series*, 23(4), 718-739.
- Rappaport, J. (1990). Cultura material a lo largo de la frontera septentrional: los pastos y sus testamentos. *Revista de Antropología y Arqueología*, 6(2), 11-26.
- Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española (23a ed.)*. Recuperado el 12 de Diciembre de 2015, de <http://dle.rae.es/>
- Reina, M. (2010). Manifestaciones de los taitas guacas en el Resguardo de Pastás. *Trabajo de grado para optar por el título de antropólogo*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Richards, A. (1948). *Hunger and Work in a Savage Tribe*. Illinois: Free Press.

- Rivera Cusicanqui, S. (1996). *Bircholas. Trabajo de mujeres: explotación capitalista u opresión colonial entre las migrantes aymaras de La Paz y El Alto*. La Paz: Mama Huaco.
- Rivera Morato, M. (2010). Entre el viento, el monte y la cocha: el mal aire y los espíritus del Monte en el Resguardo indígena de Pastás. *Trabajo de grado para optar por el título de antropóloga*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Rodríguez Sandoval, L. (1945). Drinking Motivations among the Indians of the Ecuadorean Sierra. *Primitive Man*, 18(3/4), 39-46.
- Rubel, A. J. (1964). The Epidemiology of a Folk Illness: Susto in Hispanic America. *Ethnology*, 3(3), 268-263.
- Rubin, G. (1986 [1975]). El tráfico de mujeres: notas sobre la "economía política" del sexo. *Nueva Antropología*, 95-145.
- Salomon, F. (1980). *Los Señores étnicos de Quito en la época de los Incas*. Otavalo: Instituto Otavaleño de Antropología.
- Sánchez Botero, E. (1989). Aproximaciones al estudio cognoscitivo de la alimentación paéz. En *Curanderismo. Memorias del Simposio de Medicina Tradicional: curanderismo y cultura popular en la Colombia de hoy. Congreso Nacional de Antropología*. Bogotá: Icfes.
- Sánchez Montenegro, V. (1949). Panorama folclórico de Nariño. *Revista de Folklore*, 4, 47-75.
- Santos-Granero, F. (2012). Beinghood and People-Making in Native Amazonia. A Constructional Approach with a Perspectival Coda. *Journal of Ethnographic Theory*, 2(1), 181-211.
- Satizabal Villegas, A. E. (2004). *Molinos de trigo en la Nueva Granada. Siglo XVII-XVIII*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Scheper-Hughes, N. (1997). *La muerte sin llanto. Violencia y vida cotidiana en el Brasil*. Barcelona: Ariel.
- Seijas, H. (1969). The Medical System of the Sibundoy Indians of Colombia. *PhD Dissertation Thesis*. Michigan: Tulane University.
- Sobo, E. (1997). The Sweetness of Fat: Health, Procreation, and Sociability in Rural Jamaica. En C. Counihan, & P. Van Esterick (Edits.), *Food and Culture: A reader* (págs. 257-271). New York and London: Routledge.
- Sppeding P., A. (2010). ¿Somos lo que comemos? Crítica de la "descolonización" en la alimentación. *Temas Sociales, Revista del Instituto de Investigaciones Sociológicas Mauricio Lefebvre*, 30, 157-174.

- Suárez Guava, L. (2002). Una colcha: elementos de una etnografía que la arropan. *Revista Colombiana de Antropología*, 38, 217-236.
- Suárez Guava, L. (2003). *El tiempo entre los Inga de Bogotá. Una experiencia etnográfica*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Suárez Guava, L. (2008). Juan Díaz engañado por la riqueza. Un artífice de la fortuna y la tragedia en el mundo colonial. *Maguaré*(22), 223-289.
- Suárez Guava, L. (2013). Guacas: teorías de mundo en los Andes Colombianos. *Mopa Mopa, Revista del Instituto Andino de Artes Populares (IADAP)*(22), 10-49.
- Taylor, G. (1980). Supay. *Amerindia*, 5, 47-63.
- Thompson, E. (1984 [1979]). La economía "moral" de la multitud en la Inglaterra del siglo XVIII. En *Tradición, revuelta y consciencia de clase. Estudios sobre la crisis de la sociedad preindustrial* (Segunda ed., págs. 62-134). Barcelona: Crítica.
- Tinjacá, S., & Rodríguez, L. E. (2015). *Catálogo de papas nativas de Nariño, Colombia*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Toussignant, M. (1988). La teoría quichua de las emociones: Un ejemplo de la provincia de Bolívar. En L. McKee, & S. (. Argüello Mejía, *Nuevas investigaciones antropológicas ecuatorianas* (págs. 189-198). Quito: Abya-Yala.
- Uzendoski, M. (2004). Manioc Beer and Meat: Value, Reproduction and Cosmic Substance among the Napo Runa of the Ecuadorian Amazon. *Royal Anthropological Institute*, 10, 883-902.
- Van Esterik, P. (1999). Right to food; right to feed; right to be fed. The intersection of women's rights and the right to feed. *Agriculture and Human Values*, 16, 225-232.
- Viloria de la Hoz, J. (2007). Economía del departamento de Nariño: Ruralidad y aislamiento geográfico. *Documentos de trabajo sobre economía regional del Banco de la República*, 87. Bogotá: Banco de la República de Colombia.
- Viveiros de Castro, E. (1996). Cosmología. En P. Bonte, & M. Izard (Edits.), *Diccionario de Etnología y Antropología* (págs. 188-189). Madrid: Akal.
- Vogel, L. (2000). Domestic Labor Revisited. *Science & Society*, 64(2), 151-170.
- Vokral, E. (1991). *Qoñi-Chiri: La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú*. Quito: Abya-Yala.
- Wachtel, N. (1997 [1992]). *Dioses y vampiros. Regreso a Chipaya*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Weber, M. (2001). *La ética protestante y el espíritu del capitalismo*. Madrid: Alianza.

Weismantel, M. (1991). Maize Beer and Andean Social Transformations: Drunken Indians, Bread Babies and Chosen Women. *MLN*, 106(4), 861-879.

Weismantel, M. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.

Weismantel, M. (2001). *Cholas and Pishtacos: Stories of Race and Sex in the Andes (Women in Culture and Society)*. Chicago: University Press.