
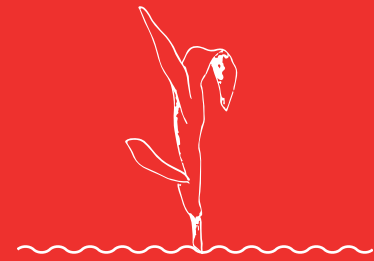


Juan Camilo Mutis Manrique

Teosinte, teocinte, teocintle o teosintle (náhuatl teōcintli) se refiere cualquier especie de género *Zea*, con la excepción de *Zea mays* : 

EL MAÍZ.

(Un archivo para el perdón) 



Una Tesis de Juan Camilo Mutis Manrique
para optar al título de maestro en artes
visuales e historiador de la Facultad de
Artes y Ciencias Sociales respectivamente.

Asesorada por Nicolás Leyva Townsend
Diseñada por Francy Jimenez
Tormenta Ediciones
Impreso por Paleta Digital S.A.S
Corrección de estilo por Jorge Mestre

Pontificia Universidad Javeriana
24 de Octubre de 2018



Juan Camilo Mutis Manrique

Teosinte, teocinte, teocintle o teosintle (náhuatl teōcintli) se refiere
cualquier especie de género Zea, con la excepción de Zea mays :

EL MAÍZ

(Un archivo para el perdón)

Este texto y yo particularmente, queremos agradecer en primer lugar al Yagüe cuyas enseñanzas han hecho posible este camino, así mismo al Taita Víctor, por su paciencia y gran comprensión aun cuando titubee en el camino, también a su hijo Indi que me mostró y guió por los caminos del valle junto a Daniel su amigo a quien también agradezco, de la misma manera a las comunidades Inga y Kamëntsä del Putumayo. A Tomás, Andrés y Camilo, compañeros de esta y mas travesías, pero sobre todo grandes amigos. A Franz y su sello editorial Tormenta ediciones, por su amor y su apoyo con la realización de este libro. A Óscar Saldarriaga por plantar en mí la inquietud sobre el mundo de los Inga y los Kamëntsä, a Nicolás Leyva y a Óscar Guarín, impulsores de este trabajo y de esta obra. Igualmente a Jorge Mestre por su aporte y corrección a estas palabras y a estas páginas. Así mismo estos agradecimientos son también una disculpa porque este trabajo solo puede ir dedicado a mi mamá, principal cómplice de esta locura y gran gestora de esto que a fin de cuentas soy yo.

Para Luz Helena y su amor incondicional de madre, que es sinónimo del perdón.

Octubre 2018

ÍNDICE

Introducción	11
I. El lugar	29
I.I El camino	30
I.II El mapa	38
I.III El territorio	46
II. El perdón	55
II.I Folioscopio	61
III. El maíz	62
Teocinte, la semilla, la chagra, el tallo, la cosecha	78
Bibliografía	90
Anexos	94

INTRODUCCIÓN

Este texto plantea explorar las posibilidades que ofrece el maíz como un símbolo del perdón dentro del escenario social de las comunidades Inga y Kamëntsä del Valle de Sibundoy en el Putumayo, a partir de mi propuesta artística, investigación y trabajo de campo. Mi interés por estas comunidades vino de una práctica específica que comparten: ambas se reúnen los dos días anteriores al miércoles de ceniza para llevar a cabo su tradicional Carnaval del Perdón. Sin embargo, este no es un texto sobre el carnaval y seguramente tampoco es una suerte de etnografía para desentrañar el sentido, la forma de pensar y el entendimiento de dichos pueblos con respecto a sus prácticas. Es tal vez una guía para entender un viaje, en primer lugar, y también una forma de entender lo que este viaje generó en mí y en las prácticas que he venido desarrollando como artista, en segundo lugar, y por último, una manera de articular las nociones con que estas prácticas marcaron la investigación que he venido realizando alrededor de este tema.

El perdón inició para mí como un viaje. Tuvo su punto de partida el 20 de enero del 2017 en el Cabildo Inga en la carrera 10ª, más o menos a la altura de la calle 12, en pleno sector de San Victorino en Bogotá. Esa noche, el Taita Víctor Tandioy me había invitado a una toma de remedio Yagüe. Ya había participado en una toma, esperando encontrar algunos puntos vitales de entendimiento para mi incipiente investigación sobre estos rituales. En ese entonces, había planteado entenderlos desde la noción de restitución étnica^[1] dentro del marco de mi proyecto sobre el Carnaval del Perdón. De antemano, vale la pena decir que, en ese momento de la investigación –albores de mi proyecto de grado para Historia–, más que preguntarme por una práctica, me preguntaba por aspectos estrictamente teóricos e historiográficos que me permitieran explicar un símbolo en particular, la decapitación de un gallo, como uno de prevalencia y superioridad del indígena sobre el colono blanco^[2], y como piedra angular para entender el carnaval como un ritual de restitución étnica, similar al

[1] Entendía por “Restitución Étnica” los actos simbólicos por medio de los cuales un grupo subyugado encontraba una forma de liberación o contestación contra el grupo dominante opresor.

[2] Mi hipótesis nacía más de una observación empírica y una conjetura que me hizo pensar que la decapitación del gallo, en tiempos de carnaval, tenía varios puntos en común con otras fiestas populares de las que había tenido conocimiento. Asimismo, la hipótesis, la propuesta del concepto y la pregunta del proyecto de investigación venían de los varios vídeos que encontré en la primera búsqueda, y que contenían entrevistas donde se presentaban algunos actos del carnaval como una respuesta a los actos coloniales practicados contra los indígenas. También, pensé que muy seguramente esta “matanza ritual” podría entenderse desde la misma óptica que Robert Darnton aplicó a la “gran matanza de gatos”. Robert Darnton, *La gran matanza de gatos y otros episodios en la historia de la cultura francesa*. (México: FCE, 1984).

Yawar Fiesta en el Perú^[3]. Así que me encontraba esa noche entre una cantidad no despreciable de personas reunidas para la toma, en su gran mayoría Ingas, aunque reconocía uno que otro forastero con preguntas y expectativas diferentes. Hacia la media noche, los taitas reunidos iniciaron el ritual. Nos ubicamos en una fila que empezaba con los niños y terminaba con nosotros, los externos a la comunidad. A mi turno, sin mayor titubeo, engullí el oscuro brebaje que puso ante mí uno de los asistentes del taita. Salud, dije mientras ofrecía el trago a los presentes. Regresé a mi puesto, cerca de la mesa donde se había dispuesto todo lo necesario para el ritual.

La seguridad y la confianza con la que me había acercado a la mesa y bebido, sinceramente, contrastó con todo lo que a continuación sucedió. Debido a que, en mi primera toma, aparte de la sensación de purga, no tuve el menor viso de experiencia psicodélica o angustiante, no imaginé ni en el peor de los casos que esa vez iba a ser extremadamente diferente. Tras unos minutos, sentí la necesidad imperiosa de ir a vomitar; sin embargo, fue una falsa alarma y dejé de sentir las náuseas al regresar a mi puesto. Por el contrario, empecé a sentir un extraño calor corporal que crecía a medida que me iba inquietando más y más^[4]. Tuve que pararme y buscar reposo en el piso. Tampoco lo encontré ahí. La sensación aumentaba y la inquietud se transformaba poco a poco en angustia. ¡Taita! ¡Taita! ¡No me siento bien, todo me da vueltas! Le grité al Taita Víctor mientras me aferraba a su brazo. Tranquilo Camilo ya voy y lo atiendo, fue su respuesta.

Mi espera angustiada se volvió terrorífica cuando uno de los asistentes empezó a gritar de forma descontrolada. El sonido y la imagen perturbó

[3] El Yawar es una festividad de un origen un tanto curioso: empezó como una fiesta hispánica que luego apropiaron los indígenas de los Andes peruanos. El ritual particular del Yawar que menciono, consiste en la lidia de un toro al que previamente le han amarrado un cóndor en su lomo. La lidia es una representación del mundo hispánico, en el toro, en lucha con el mundo amerindio, el cóndor, que tiene como fin esperado la muerte del toro por el cóndor como muestra de prevalencia de los indígenas sobre los invasores. En su novela homónima a la fiesta, José María Arguedas expone la fiesta precisamente como esa dualidad que se presenta en las formas de entender el mundo desde ambas partes, a partir de la tensión que genera la fiesta para indios y blancos desde sus maneras, profundamente diferentes, de entender las corridas de toros.

[4] En las tomas de remedio es característica esa constante sensación de incerteza, generada por el consumo del remedio alucinógeno, pero también por la disposición ceremonial. Un entendimiento muy acertado de lo que sucede en la ceremonia no lo ofrece Michael Taussig en *Chamanismo, colonialismo y el hombre salvaje*. Sobre la ceremonia del Yagüe, Taussig plantea unos puntos de convergencia con los conceptos que explora Walter Benjamin sobre el montaje. A los ojos de este antropólogo, lo que sucede en la ceremonia es precisamente la yuxtaposición de imágenes y formas que siempre están incompletas siempre abiertas a la interpretación, comparadas en el ojo del interpretador, un montaje constante que Benjamin había descrito para hablar del barroco alemán como el punto en que se empezó a desarrollar el montaje como principio en las artes. Asimismo, para Taussig en las “noches de Yagüe hay una suerte de estrategia que tiene a este mismo montaje como motor del acto ceremonial”. Michael Taussig, *Chamanismo, colonialismo y el hombre salvaje*. (Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2002), 529

demasiado mi psique, y sembró mi necesidad imperiosa de salir corriendo y no volver a saber del tema: en ese momento parecía la única solución. Taita mejor me voy, alcancé a decirle. ¡No Camilo! Acuéstese y tranquilícese, ya voy con usted. Las palabras del Taita llegaron unidas a las de Carlitos, un veterano en tomas de remedio que me dijo: No hay forma de escapar de uno mismo, fresco, siéntese. Al punto lograron disipar mi arrebato y ayudarme a esperar con paciencia las enseñanzas por las que había acudido al Yagüe en primer lugar. Pero las náuseas volvían una y otra vez, unidas a la imperiosa necesidad de ir al baño y a la falta de este (por la gran cantidad de personas, los dos únicos baños habilitados permanecían siempre ocupados). La espera era tensa, insoportable. Mientras tanto, mi cabeza se atiborraba de pensamientos, anécdotas y extrañas sensaciones que, en la mayoría de los casos, distaban mucho de ser algo placentero y cómodo. Por el contrario, me estremecían, confortaban y angustiaban, a veces por igual y al mismo tiempo. La taquicardia constante, la sensación de no ser del todo dueño de uno mismo, las náuseas, el vómito, la diarrea, la claustrofobia y la introspección vertiginosa, poco a poco daban paso a visiones cada vez más surrealistas. “La Pinta”, como llaman ellos el momento alucinógeno del ritual, que no siempre funciona igual para todos y a la que algunas veces tampoco se llega mientras se toma remedio. La tensa calma, el arrullo del Taita, la experiencia de estar hablando con el Yagüe mismo, me abrazaban mientras una selva y un jaguar aparecían frente a mí, separados por capas como en un diorama; otras veces, solo se veía como si estuviera frente a un gran balcón y a un horizonte infinito mientras mis pies se elevaban y yo me aferraba a la baranda del balcón para no irme de ahí. Todo esto mientras mi cabeza se sentía como muchos cajones abiertos uno dentro de otro y una sensación de energía me atravesaba desde la coronilla hasta la última vertebra de mi espalda. La música duró toda la noche, cambiante entre el sonido de las armónicas y los cantos de los taitas, hasta los rasgueos de guitarra con los primeros rayos del sol que anunciaron el nuevo día.

En un chasquido había pasado toda la noche. Estaba sin camisa en una silla con el sol de la mañana dándome en la espalda. Varios taitas me hacían “una limpia”^[5] con aguardiente, cuencos y cantos. Me puse en pie, me arreglé y me despedí con un abrazo del Taita. Salí a la calle.

[5] Forma ritual de acabar con la ceremonia.

Pasaría más de un año antes de que volviera a ver al taita, así como pasaría más de un año para que me volviera a preguntar por los ingas, los kamënsás y su Carnaval del Perdón. Aquella noche había sido demasiado para mí y concluí que, tal vez, el Yagüe no respondería a mis preguntas académicas y que aquellas sensaciones difícilmente las querría repetir alguna vez y mucho menos con el motivo de hacer una tesis a punta de remedio. Era un 21 de enero cuando salí de aquel cabildo, el mismo día que me dije que no quería volver a tomar Yagüe, que tal vez debía buscar un nuevo tema, tal vez más adelante, cuando terminara todas las materias que me faltaban por ver en Artes Visuales. Me fui alejando por toda la 9ª hacia el norte, suponiendo que hasta ahí había llegado todo.

* * *

Es el 15 de marzo de 2018 y son las 7:30pm. El bus va saliendo de Bogotá: le tomó casi dos horas atravesar el trayecto desde el Terminal de El Salitre hasta el Terminal del Sur, en Bogotá, casi lo mismo que duró la película que pusieron apenas arrancó. Me espera mi equipo, más que nada, mis amigos del colegio, que se han dispuesto a tomar carretera conmigo hacia le Putumayo para ayudarme cada uno con las disposiciones técnicas que la salida de campo requiere. Tomás va a modo de escribano, una suerte de recopilador de absolutamente todo lo que se diga y oiga; Camilo es el hombre de la cámara, el ojo a registrar el paso por la zona; y Andrés se encargará del micrófono, por si hace falta registrar algo que el ojo y el oído no capten de entrada. Tomando la carretera a la tierra donde perdonan.

Han pasado 18 horas en las que hemos recorrido varios pueblos del sur del Huila. Nos detenemos por un tinto y algo de comer a unos escasos 20 kilómetros de Mocoa, capital del Putumayo. Son casi las 8am. Al salir de la tienda, noto que la carretera no es más que un camino de herradura en ese punto. Volvemos al bus para seguir los últimos kilómetros que nos separan del primer destino en este viaje. Pasan los minutos y empezamos a ver las primeras edificaciones de Mocoa. Hace algo más de un año que por acá asomó la muerte, en forma de agua y lodo, llevándose todo a su paso. Las cicatrices aún son visibles. Los rudimentarios puentes temporales sobre el río y las fachadas vacías de los negocios –caídos por atrás– crean una especie de lúgubre memorial de lo que por ahí dejó el río: eso y piedras, muchas piedras que bajaron esa noche y que reclamaron un nuevo espacio en la ciudad. Ahora quedan como testigos directos. Recordatorios inamovibles de la horrorosa fecha.

El bus gira y pasa al lado de la plaza de mercado, contigua al terminal de buses. Más que nada, el terminal parece el parqueadero de la plaza misma. Es curioso que justo antes de allí se detuvo la avalancha como una implacable e inexplicable justicia que le arrebató la vida a muchos, pero no la comida ni las opciones de salida a los demás. Una cruel suerte.

Bajamos del bus con mis compañeros. Es evidente el cansancio, pero más evidente es el hambre, las ansias de comer, el apetito abierto que nos deja la ansiosa espera de ver con que nos vamos a encontrar.

~

“¿Sibundoy, Colón, San Andrés, Pasto, Ipiales! ¿Sibundoy, Colón, San Andrés, Pasto, Ipiales! Muchachos ¿hacia dónde se dirigen? ¿Sibundoy? Por acá, vengan.”

“¿Cuántos puestos? ¿Cuatro? Listo muchachos, acá están los tiquetes, son 100.000. Muy amable. El carro sale ahorita a las 11, estense unos diez minutos antes. Se van a ir ahí con ese señor. ¿Para desayunar? Claro, acá en la plaza por esa entrada encuentra, todos ahí son buenos.”

“El desayuno con todo le cuesta 5.500. Ya usted decide si quiere caldo, hígado o sancocho de gallina. Todos los platos van con su acompañamiento, arroz, papa y ensalada. Si no gusta de ninguno, también tenemos platos a la carta.”

“Entonces ¿para quiénes son los dos caldos con todo? Acá tienen, y para usted el sancocho y el hígado para usted.”

“Yo no se cómo usted puede comer esa mierda, el hígado es terrible.”

“¿Ya tomó fotos de la plaza? Está una chimba.”

“Entonces mire: para grabar presiona este botón y para pausar igual. Si ya va terminar espicha este, ¿listo?”

“Parce, tómese esa vaina rápido que nos quedan veinte y la señora dijo que había que estar antecitos de las 11.”

“¿Sibundoy, Colón, San Andrés, Pasto, Ipiales! Un puesto, un puesto.”

“Buenos días, señor. ¿Más o menos en cuánto estamos allá?”

2:30 o 3pm. Esa fue su respuesta. Nos subimos en esa especie de pick-up roja doble cabina, posiblemente del año de Upa y conducida por un señor más interesado en llegar temprano que por nuestras charlas y argumentos. Íbamos apretujados con un quinto pasajero. Al ver su expresión, me enteré de que en ambas ventanas estaban mis compañeros de trabajo y también que los puestos de la camioneta los vendían numerados y que a él le correspondía una ventana. Tuvimos que reacomodarnos y así, finalmente, emprender el trayecto final de 3 horas y media a través del piedemonte amazónico hacia los Andes. El nombre de esa carretera tiene un nombre elocuente: El trampolín de la muerte. ^[6]

El trampolín es una de esas carreteras que lo devuelven a uno a otra época, que incluso meten al que la recorre en una película de aventuras o en un capítulo del antiguo “Meteoro”: escarpadas cuestas con abismos escandalosamente vertiginosos, a veces cruzados por caídas de agua que pasan a través de la carretera, pequeños nichos, cruces y vírgenes que seguramente recuerdan los lugares o los nombres de los que ahí se quedaron. Así, el evidente abandono político y social de la zona se explica en una carretera que ha pasado completamente inalterada desde su planificación y ejecución por allá en la década del treinta del siglo pasado, y que a pesar de todo nos entregaba una exquisita vista. Y la vista nos producía una particular sensación: esa ineficiencia administrativa y política podía ser obviada con tal de poder seguir contando con ese paisaje, una de esas particularidades de puro realismo mágico.^[7] Por ratos destapada, por ratos pavimentada, por ratos húmeda, humedísima, por ratos seca y calurosa, la humilde carretera era un paisaje punteado, en medio de la combinación de la niebla y la montaña, por barandas caídas en viejos derrumbes, como advertencias en una constante tensión y equilibrio.

[6] La carretera Pasto-Mocoa se construyó con mano de obra penitenciaria mientras se desarrollaba la guerra de Colombia con el Perú. Se pensó como un paso que permitiera trasportes más rápidos entre el centro del país y el sur de Colombia, además de ofrecer una entrada y salida al Pacífico. Desde la inauguración de la carretera en 1930, no ha sufrido ningún tipo de alteración en su recorrido ni en su construcción, lo que ha propiciado un gran número de accidentes, varios de ellos con muertes. Según un corto que logré encontrar, mucha gente se pregunta aún por qué no se usó el mismo camino que habían hecho los monjes capuchinos, que no atravesaba la montaña, sino que transitaba el piedemonte amazónico, haciéndolo menos peligroso y más efectivo en términos de la distancia, seguridad y el tiempo de recorrido. Indudablemente, la carretera sufre de grandes imperfechos y no cabe duda de que puede resultar riesgosa con condiciones climáticas adversas o incluso por cualquier desatención en el camino. Se tiene planteado que esta vía quedará en desuso, una vez se terminen las obras en la nueva variante Pasto-Mocoa. Sin embargo, esa obra lleva bastante tiempo parada y sin señas claras de reanudarse pronto.

[7] Michael Taussig tiene un capítulo llamado así en el mismo libro, Chamanismo, colonialismo y el hombre salvaje. Ahí, se encuentra a su vez este pasaje sobre Alejo Carpentier, que me parece una gran aproximación al término y a lo que me remito para explicar mi impresión en ese momento: “Al objetivar esta realidad como lo real maravilloso o realismo mágico, la moderna literatura latinoamericana construye un puente (en una sola vía) a la literatura oral, pero todavía, así me parece a mí, encuentra difícil evadirse de la pesadez contra la que reaccionó Alejo Carpentier en el surrealismo parisino -el esfuerzo por crear magia donde solo puede existir una forma metaforizada [...] Bien Carpentier descubrió que no necesitaba los artefactos porque ahí, en las calles y en los campos y en las historias de Haití lo maravilloso lo estaba viendo cara a cara. Ahí era vivido. Ahí estaba la cultura, maravillosa pero ordinaria”. Taussig, Chamanismo, colonialismo..., 213

Llegados a Sibundoy, nos esperaban Indi Duvan, el hijo del Taita Víctor, y su amigo Daniel, con quienes íbamos a hacer nuestro recorrido por el valle. La razón del trabajo de campo era ir en busca de los insumos que me permitieran generar un archivo, un acervo documental que diera luces, claves y herramientas para formular una pregunta por el sentido del perdón dentro de estas comunidades más allá del carnaval,^[8] como un aspecto cotidiano y tal vez –estábamos por averiguarlo– configurador social y cultural de estas comunidades. En este sentido, la práctica de campo partió de un principio: Si no conozco, pregunto. Para organizar el ejercicio, se plantearon unas reglas que dieran un sentido a la investigación. Primera regla: al ser completamente externos y no contar con mayor información, era vital no obviar nada, por lo que el registro buscaría recopilar la mayor cantidad de información^[9] que fuera posible. Entendía por información, básicamente, todo lo que pudiera considerarse pertinente para entender las prácticas del perdón y que fuera susceptible de registro escrito, de sonido, vídeo, fotografía, dibujo o que fuera posible de transportarse: piedras, hojas, “maticas”, plantas, etc. Segunda regla: las preguntas sobre el perdón tenían que dirigirse a la cotidianidad y emotividad de la gente. Por ejemplo, dos de las más usuales fueron ¿para perdonar se come algo? ¿a que sabe? Y tercera regla: desde mi lugar de enunciación,^[10] tenía que dejar claro, y de forma fundamental, que lo que estaba desarrollando partía de los conceptos y enunciados desde el “otro”

[8] Las fechas del carnaval ya habían pasado, y era lo de menos. Al cabo de un año de distancia con el proyecto, me permití pensar de nuevo el problema. Me pareció pertinente y más interesante preguntarme por las posibilidades del perdón desde las prácticas cotidianas, por esos gestos y actos que reflejan sus cualidades en el seno de dos grupos que lo habían ritualizado en la idea del carnaval. Se trataba ahora de entender el valor del perdón, no como un momento sino como una práctica cuya reproducibilidad estuviera a la orden del día.

[9] En ese punto de la investigación, me era bastante claro que los estudios alrededor de las sociedades del Alto Putumayo se limitaban a aspectos lingüísticos y se preguntaban mayoritariamente por las singularidades de que en un mismo territorio convivieran dos grupos humanos de dos familias lingüísticas no emparentadas. De modo sorprendente, no había casi nada que aproximara a ingas y kaménsias desde otra mirada. De verdadera utilidad para mí, solo encontré un libro de historia: María Clemencia Ramírez, *Frontera Fluida*. (Bogotá: Instituto colombiano de cultura hispánica, 1996). El libro versa sobre la construcción de las economías de los pueblos de los Andes del piedemonte amazónico, y sobre cómo esta construcción se articuló de maneras diferentes con aspectos geográficos propios de la zona. Por último, encontré el trabajo de Luis Alberto Suárez Guava, *El tiempo entre los ingas de Bogotá una experiencia etnográfica*. (Bogotá: Editorial Universidad Nacional, 2003) con quien, además, tuve el gusto de hablar y de entender aspectos básicos de la cultura Inga. De cierta manera, fue la primera vez que noté la importancia del viaje como trabajo de campo y como proceso de construcción del conocimiento.

[10] Cuando hablo del lugar de enunciación me identifico con la construcción planteada por Walter Mignolo. En su trabajo en general, pero sobre todo en el libro *The Darker side of the Renaissance* el semiólogo argentino deja claras unas pautas que encuentro pertinentes para entender mi lugar de enunciación en este trabajo. En primer lugar, su noción apela por un lugar en el espacio antes que al tiempo, entendiendo que es desde ese espacio y no desde el tiempo que conocemos e interpretamos nuestra historia y memoria. En segundo lugar, el lugar de enunciación dentro de su elaboración es un concepto que encuentro muy acertado para entender las tensiones entre centro-periferia. Esto, en tanto creo que el lugar de enunciación es una herramienta vital para entender cualquier plano de conocimiento al que uno quiera aportar, ya sea como semiólogo (caso Mignolo) artista, historiador, etc. Walter Mignolo, *The Darker side of the Renaissance*. (EEUU: University of Michigan Press, 2003)

(los indígenas) para entender un interés personal (el mío); la distancia con el ejercicio etnográfico debía quedar marcada con claridad: era yo buscando entender unas prácticas para perdonar desde lo que esto generara en mí, en mi modo de reflexión entre la Historia y las Artes Visuales, y no una suerte etnografía que sirviera para explicarlas de fondo así como las formas descriptivas y rituales propias de esto.

Durante los siguientes tres días estuve, literalmente, con libreta, cámara y grabadora al hombro, reconstruyendo esos aspectos que creía vitales y necesarios para desarrollar este archivo sobre el perdón. En esta búsqueda, me encontré con varias personas dispuestas a hablar conmigo sobre lo que para ellos significaba. Entre estas, logré entrevistarme con Óscar Alejandro Narváez Jansasoy,^[11] cabildante inga, que habló de la importancia del territorio y del recorrerlo como una forma de persistencia y entendimiento como comunidad. Luego tuvimos una charla sobre qué significa el día grande para la comunidad Inga con la señora Albina Tandioy Tandioy y la señora Margarita Tandioy Tandioy, madre y tía respectivamente del Taita Víctor.^[12] La charla con ellas dos también produjo registro tanto de algunos cantos y sonidos sobre el perdón, así como una charla extensa sobre los procesos agrícolas y alimenticios que suponen perdonar dentro de la comunidad Inga. En seguida, Duvan nos llevó a que conociéramos a su otra abuela, la señora Concepción Tisoy Jacanamijoy, que nos convidó a su cocina. Así mismo, con el Taita “Luis” y el Taita Paulino Majomboy^[13], artesanos del pueblo de Colón, preparadores y dadores de remedio Yagüe en el Putumayo, hablamos en torno a la tradición y a cómo esta se ha venido transformando o perdiendo, en opinión de ellos, con las nuevas generaciones; de la misma manera, hablaron del respeto como un valor fundamental en este camino del perdón. Ese mismo día, más tarde, la

[11] Esta entrevista tuvo lugar en la casa de Narváez Jansasoy el 16 de marzo de 2018, en el pueblo de Santiago en el Putumayo. Él, en ese momento, ex cabildante vivía en la zona rural del pueblo, por lo que sus actividades políticas y sociales se desarrollan por las veredas del mismo. Estuvo de acuerdo en mostrarnos los sonidos que se tocan durante el carnaval del perdón. Así mismo, nos dibujó un mapa que mostraba los recorridos que se realizan por la zona, tanto para actividad política como para los carnavales.

[12] En aquella charla en Santiago el día 17 de marzo de 2018, la señora Albina, madre del Taita, nos explicó de qué iba, en qué consistía el carnaval. Así mismo, las respuestas que recibí a las demás preguntas que formulamos fueron el primer acercamiento para entender el maíz como un símbolo de perdón. Respuestas como “para comer durante el perdón se ofrece una cosa sencilla (sic)... que sea de sabor dulce, que sea de maíz” fueron claves para enrutarnos. Albina Tandioy, comunicación personal al autor; tenida y grabada el 17 de marzo de 2018.

[13] Estas tres personas me llamaron particularmente la atención porque, mientras los entrevistamos, no dejaron en ningún momento de seguir con sus labores. Tanto la señora Concepción y el Taita Luis, nos atendieron en su cocina mientras nos cocinaba un sancocho de gallina o mientras tallaba máscaras “carnavalesas” y ceremoniales, respectivamente. Ambos sienten que un sabor que puede identificar al perdón es la chicha.

señora Mercedes Cuatindioy Cuatindioy^[14] nos abrió las puertas de su casa para conversar de lo importante que ha sido perdonar en su vida personal; nos habló también de cómo la festividad resulta fundamental para poder seguir adelante como comunidad, como un encuentro con el deber ser del pueblo a la hora de perdonar. En la comunidad Kamënsä, tuvimos la oportunidad de conocer con los chicos del grupo Samai^[15] dirigida por Fernando Juagibioy, quien nos compartió algo de música, así como su opinión sobre los sonidos del perdón. Con él nos quedó claro que hay algunos instrumentos musicales que tienen ya un sonido tan especial que solo es posible oírlo en épocas de carnaval. Vistamos después al Taita Ezequiel Jandoy Chindoy, con quien nos dimos cuenta que muchas de las tradiciones que tiene el pueblo Kamënsä son análogas a las tradiciones Ingas^[16]. Por último, visitamos al Taita Egidio Cuajidíoy, abuelo de una de las niñas del grupo Samai, quien confesó que la razón para ser feliz y estar siempre del lado del perdón, era estar primero que nada con Dios y luego con el maíz, la chicha y la panela.

De regreso, tardamos las mismas tres horas y media para cruzar la montaña, llegando a Mocoa esta vez para almorzar, y a esperar el bus de la tarde para atravesar todo el sur de Colombia: primero de Mocoa a Neiva –casi 7 horas– y luego de Neiva a Bogotá –otras 5–, para luego remontar del sur de Bogotá hasta El Salitre –al menos otras 2 horas y media más–, con más dudas que respuestas después de tan enriquecedora experiencia. Y sí, traíamos un incuantificable material. Incuantificable porque no sabíamos si había sido suficiente, en ese punto aún las preguntas no se habían revelado ni construido.

[14] Para aspectos prácticos de la salida de campo, el testimonio de la señora Mercedes Cuatindioy fue particularmente relevante por su emotividad y la belleza de su charla. El sentido estético que tal vez yo ya estaba intuyendo, se vio evidenciado y aclarado gracias al entendimiento que ella tenía sobre el tema.

[15] Las prácticas rituales alrededor del carnaval parecen estar hechas y especificadas solo para el carnaval y de obligatorio cumplimiento. Durante la charla con el Taita Paulino este decidió no tocar para nosotros el sonido de su flauta ni de su cuerno: solo suenan en épocas de carnaval. Él y los demás presentes se limitaron a no explicarnos esto. De alguna manera, que no entendimos nosotros, estaba sobreentendido para ellos que esto era así y no necesitaba ningún tipo de explicación.

[16] Lo que el Taita Ezequiel me dijo con respecto a su comunidad y al carnaval que tienen el día lunes, me permitió entender que en muchos sentidos guarda la misma intención que el de los ingas. Las dos celebraciones son entendidas como una unidad que se llama el Carnaval del Perdón, carnaval indígena de dos días: el Kamënsä el lunes, el Inga el martes. Liliana McGuffin-Naranjo, en su tesis *Rituales de reciprocidad en los carnavales indígenas andinos*, destaca precisamente que los carnavales indígenas andinos mantienen siempre esa idea de reciprocidad. Para nuestro caso particular, McGuffin Naranjo apunta: “El Carnaval del Perdón, como es conocido por la población no indígena, tiene dos representaciones para los pueblos originarios del Putumayo particularmente del Valle de Sibundoy, en el Amazonas Colombiano; para el pueblo Inga, se llama Kalusturinda, para el pueblo Kamënsä, recibe el nombre de Bëscanatë. Cada comunidad le da a Kalusturinda o a Bëscanatë características propias. Por ejemplo, para el Bëscanatë, el pueblo Kamënsä utiliza máscaras que representan su cosmovisión y los vínculos establecidos entre sus ancestros. Mientras en Kalusturinda, el pueblo Inga realiza el divichidu, una procesión que celebra actos de reciprocidad entre la comunidad.” Liliana McGuffin-Naranjo, *Rituales de reciprocidad en los carnavales indígenas andinos*. (E.U.U.: University of Lusiana, Lafayette, 2014), 55.

De regreso a Bogotá, me encontré con un motón de recopilatorios y sin una idea clara de cómo organizar todo ese material. Parecía estar concentrado en 5 grupos principales: Fotos, tanto análogas en las polaroids, que sirvieron en campo para registrar gráficamente algunas notas donde era imposible describir de otra manera lo que pasa ahí, como también digitales, que en estos tiempos sirven de registro rápido y casi inagotable; Videos y grabaciones de audio, tal vez el motor principal del registro, con entrevistas, sonidos de fondo, música y cantos; Notas escritas que desarrollaban pensamientos y preguntas, que luego pudieran dar cuenta más fácilmente de algo que sobresaliera por encima del resto; Dibujos, elemento de reflexión que me pareció necesario como alternativa a la escritura; y Objetos recogidos, más que nada como una forma de interpelación con los fragmentos de la zona, que me habían acompañado de regreso a la ciudad. Pensaba que tal vez uno de ellos me hablaría desde otra perspectiva y resolvería alguna duda fundamental.

La respuesta, o más bien, la forma de interpretar y ordenar el material fue entender el proceder de este viaje como una construcción de archivo, que además apelaba a una forma que, a mi modo de ver, daba las primeras claves de la convergencia que debía tener mi investigación como arte y como historiografía. Entendí que las potencialidades de ver mi trabajo de campo como un trabajo de archivo, apelaban a nociones que me eran familiares desde ambas disciplinas^[17] y que desde esa perspectiva la frontera entre historia y arte pasaba a un tercer plano, dando paso a una investigación que permite articular ambos saberes, ambas prácticas de una manera más orgánica y donde sus herramientas fueran indiferentemente útiles para la pregunta que me estaba elaborando.

Tras desentrañar la forma, por una mera lógica de contenido, me acerqué a los videos y a las grabaciones, no por suponer que estas eran lo más importante, sino porque en ellas veía la síntesis de gran parte del trabajo, o al menos las formas más claras que pudieran darme las claves a seguir en el proyecto. Arranqué observando y oyendo detalladamente qué era lo que

[17] Acá me interesa mencionar el aporte de Hal Foster en su texto “Impulso de Archivo” en tanto abre las posibilidades para entender la práctica archivística desde las artes, no como una que se le oponga a la archivística de la historiografía, sino por el contrario: una que construye desde nociones que apelan al sentido histórico del material. En palabras del autor, esta forma de apelar a las ciencias sociales podría definirse así: “estos artistas son, a menudo, atraídos por comienzos frustrados o por proyectos incompletos, tanto en el arte como en la historia, que podrían ofrecer nuevos puntos de partida.” Es evidente que la forma de acercarse a estos trabajos, inicia por un entendimiento del rizoma de Deleuze, cuando refiere a puntos de partida. Así mismo entiendo mi trabajo como un trabajo de inicios múltiples que convergen de forma no jerarquizada dentro de un archivo. Hal Foster, “Impulso de Archivo”, traducción de Constanza Qualina, *Nimio* (N.º 3) (Septiembre 2016) página102-125. Gilles Deleuze, “Rizoma” en *Mil Mesetas*. (Barcelona: Pre-textos, 2004), página 9.

ahí sucedía, lo que cada una de esas imágenes y las personas en ella decían o callaban, daba igual: lo importante era denotar y percibir esa información. El sentido del perdón que tan lejano se me había presentado en campo, poco a poco empezó a cobrar forma, y no era tan distante de la que yo podría suponer si alguien me pregunta que significa perdonar^[18]. Curiosamente no estaba ahí la magia del perdón en las comunidades Inga o Kamënsä. Era evidente que muchas de las respuestas hacían notar que: el sentido del perdón estaba estrechamente ligado al sentido cristiano. El fuerte valor religioso que guardan todas estas comunidades, curiosamente, no riñe en lo más mínimo con sus prácticas culturales tradicionales, o al menos así se alcanza a percibir cuando se dialoga con la gente. El valor sincrético que está detrás, genera una suerte de interfaz o campo común entre los colonos, sus misioneros, la religión y los indígenas, donde ciertos valores religiosos no se entienden como impuestos, sino por el contrario se han acogido como propios^[19].

Fue precisamente ahí en donde encontré esa singularidad, en la forma del sentir y en el compromiso que existe frente a la idea del perdón. Ya que lo que implica el perdón tanto para Ingas como para Kamënsä, sustenta una suerte de estética que lo inviste de un halo especial. El sentido del perdón pareciera ser una columna dentro de estas comunidades: es imperioso y necesario saber perdonar para persistir como cultura, como sociedad, como conjunto de seres humanos. Pareciera que estas comunidades reconocen en él, un acto de remembranza capaz de perpetuar una forma de habitar y de pensar. Se puede decir que no es incongruente entender este acto de perdón y olvido como una suerte de mecanismo de la memoria colectiva que permite la resistencia y la persistencia de dichas personas como comunidad y pueblo en tanto asegura el legado de los antepasados, las enseñanzas de estos y su reproducción hacia el futuro.

Sin embargo, esto no fue lo que fue intrigante cuando entré a observar lo que había en el material. Lo interesante vino de las respuestas que habían dado a las preguntas sobre qué tomar, comer o regalar cuando se perdona:

[18] Cabe anotar que gran parte de las directrices por las que se rigen los pueblos Inga y Kamënsä parten de valores católicos, igualmente tradicionales en ellos. El significado del perdón cuando uno habla al respecto, hace pensar cosas como el sincretismo que lo articula parte de una apropiación de los valores que existen detrás de la palabra perdonar. De todos modos, uno puede ver que la apreciación más grande está en el sentido de comunidad que esta acción genera en ellos.

[19] De igual manera McGuffin-Naranjo, desde Mikhail Bakhtin y Umberto Eco, señala frente al sincretismo que: "Al inventarse la tradición se da continuidad a través de esas "costumbres simbólicas" de esta manera la invención, o incluso la sincretización hace que los rituales o ceremonias de cada comunidad mantenga vivos los conceptos de representación y autoafirmación." McGuffin-Naranjo, *Rituales de reciprocidad...*, 1.

a la hora de perdonar lo que se brinda es MAÍZ. Maíz en todas sus formas (y colores, como pude notarlo durante el desarrollo de la investigación). Incluso para explicar cómo funciona ese perdón, por ejemplo se recurrió muchas veces a analogías del maíz y su cultivo, a la chicha para brindar, al mote en la comida o al trabajo de cultivarlo. Igualmente recordé una anécdota de viaje en Santiago (Putumayo). Estábamos por ir a visitar al Taita Paulino Majomboy, cuando nos cruzamos con su hijo. Él estaba departiendo amablemente con un "compadre" y un balde de chicha mientras tallaban madera. Nos vieron pasar y nos ofrecieron un "vasito de chichita". No aceptamos. Sin embargo, nuestro guía Indi, replicó que no aceptar el vaso de chicha era "no querer hacer amistad". Es decir, una gran ofensa ante la nobleza del acto de ofrecernos. Nos dimos media vuelta y regresamos a donde estaban ambos "compadres" para aceptarles su ofrecimiento. Todo esto habría pasado como otra anécdota de viaje más, si no fuera por el nuevo panorama que acababa de configurar, viendo todas estas imágenes que de un momento a otro empezaron y siguieron hablando del maíz. Asimismo, en época del Carnaval del Perdón, se prepara mote de maíz y otras recetas que llevan este mismo alimento o sus derivados. De un momento a otro, parecía que uno de los aspectos más importantes a la hora de celebrar el perdón y perdonarse, partía por algún producto con maíz o se lograban a través de su ingestión, funcionando simbólicamente como una especie de cemento o pegamento social y comunitario.

El sentido que el maíz estaba tomando, aglomeraba prácticas de sembrado y cosecha. Igualmente, el rastrojo necesario después de la cosecha para que la tierra descanse. Sonaba muy similar al recogimiento que practican ambas comunidades en días previos al carnaval, misma celebración que a muchos les sabía y olía a mote de maíz y a chicha para brindar con toda la comunidad y para cerrar el año que acaba sin rencores, de la mejor manera y celebrar que un nuevo ciclo empieza para la comunidad y para cada cual, para estar en paz con los demás y con Dios. Mismo sentido y respeto que tienen ellos por sus cultivos y las formas de emprenderlos, desarrollarlos y compartirlos, con los amigos y los enemigos por igual; prácticas todas agrarias, prácticas donde el maíz siempre está presente, en testimonios, palabras y conocimientos que me hicieron decir, por primera vez: el maíz es tal vez un símbolo del perdón. Las palabras retumbaron en mi cabeza y luego en el archivo, que ganó, o más bien, en donde germinó su primer brote, su primera hoja de donde seguiría creciendo en su camino a entender ese símbolo que acababa de notar. Las implicaciones de esta nueva perspectiva evidenciaron, en primer lugar, la

necesidad de encontrar más información acerca del maíz. Esta indagación me entusiasmó mucho más cuando descubrí todo lo que había (y hay) detrás del maíz. El *Zea Mays*, por su nombre científico, se mostró como un universo en sí mismo desde el inicio de mi indagación. Con su aparición dentro del escenario de mis preguntas y avances, vino mi cruce con El Museo Vivo del Maíz, organización cuyo propósito es salvaguardar y cultivar las especies autóctonas de maíz criollo colombiano.

Con ellos inicié un bonito proceso de conocimiento sobre las prácticas y formas del maíz. Por sobre todas las cosas, aprendí lo importante de salvaguardar el legado alimentario que los indígenas han dejado en el maíz. Un legado en grave peligro de desaparición, por dos factores que me asombraron por igual cuando los investigué. Primero, la introducción de maíz importado de los Estados Unidos de América^[20] ha desincentivado la producción nacional con especies autóctonas, que al no poder mantener un precio competitivo con respecto a los primeros pues éstos llegan en cantidades industriales considerables, hacen inviable la producción comercial del maíz criollo a nivel nacional. Tal fuerza desde la industria norteamericana ha generado incluso que un amplio sector rural, que aún mantienen la producción, haya migrado a la semilla americana más tecnificada en busca de mejores ingresos. Segundo, esta migración hacia estos tipo de maíces y semillas ha hecho que ciertas variedades de maíz no-comercial estén desapareciendo, mientras se homogenizan los cultivos. Lo más interesante que aprendí de este fenómeno yace en que han desaparecido porque el maíz no tiene cómo reproducirse de forma salvaje: es un cultivo, un abanico de organismos completamente humanos, generado por miles y miles de años de modificación genética, mediante selección de semillas, conocimiento y cuidado de los sembradíos^[21].

[20] “La producción nacional de maíz en el año 2003 fue de 1’208.595 toneladas. De éstas, 551.782 corresponden a maíz tecnificado y 656.813 a maíz tradicional. El área total de cultivo para el mismo año fue de 567.631 hectáreas, de las cuales 414.678 fueron sembradas bajo el sistema tradicional de pequeños agricultores. La región Caribe es la zona de mayor producción en el país. Para 2001, en esta región se cosecharon 550 mil toneladas (44.5% de la producción nacional) y en la región Andina la producción superó las 430 mil toneladas.” Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. “No obstante las medidas tomadas por el gobierno para fomentar el cultivo del maíz, ha aumentado el volumen de importaciones de maíz progresivamente. En el año 1999 se importaron 1’567.242 toneladas de maíz, principalmente de Estados Unidos y en menor cantidad de Argentina y Bolivia. (Contraloría General de la República, 2000) y para 2003 aumentó a más de dos millones de toneladas. Esta situación está acompañada por la disminución de la superficie cultivada con maíz a lo largo de esta década.” Véase, Lina María Salgar, “Hijos del maíz”, en *Revista Semillas* n° 22/23, Colombia, Enero 19 de 2005.

[21] Una muy bella forma de expresarlo está acá: “El maíz es una planta humana, cultural en el sentido más profundo del término, porque no existe sin la intervención inteligente y oportuna de la mano, no es capaz de reproducirse por sí misma. Más que domesticada, la planta de maíz fue creada por el trabajo humano.” Guillermo Bonfil Batalla, *El maíz no es una cosa es centro de origen*. (México: El Colectivo por la Autonomía (Coa); El Centro de Análisis Social, Información y Formación Popular (Casifop); GRAIN; Editorial Itaca, S.F.), página 11.

Esta última apreciación redefinió para mí la noción del maíz. Ya no solo era una planta con un carácter simbólico dentro de las comunidades con las que había iniciado mi investigación, sino que, detrás de su misma concepción como materia orgánica, había una especie de código, bastante específico, entre las variedades y los pueblos que las reproducen y cruzan^[22]. Esto me hizo suponer que el maíz también actúa como una memoria biológica de los diferentes pueblos que producen sus semillas de forma orgánica y tradicional, manteniendo cultivos y formas de hacer milenarias. Por lo tanto, también es un archivo vivo, un archivo biológico donde están contenidos los conocimientos, las prácticas, las cosmogonías y los diferentes modos de hacer de las comunidades que han tenido sustento en el maíz, y más concretamente en maíces autóctonos que están en proceso de despertar una vez más.

De esto me quedó claro que mi interés por hacer un archivo acababa de encontrar un segundo nivel en su concepción y confección. Ya no solo tenía en mis manos una práctica archivística en un sentido más o menos puritano –de trabajo con documentos y objetos para darles un sentido–, ahora también me exigía el entendimiento de unas prácticas –como lo son sembrar, germinar, crecer, cuidar y cosechar alimentos– y su ejecución para poder acceder y preguntar a este nuevo archivo que se me estaba presentando. En ese momento, una reflexión que me ayudó a entenderlo de esa manera fue una que recordé de mis clases de archivo en Historia: nos explicaban que, como historiador, uno tiene que ir y buscar la fuente que está en el archivo para entablar un diálogo con ella, con su contenido, con sus silencios, con lo que es capaz de responder, con la forma en que se produjo, entre otras dimensiones, y que en ese diálogo, en esa práctica, comenzaban a encontrarse respuestas.

Encontré allí una noción de convergencia en el archivo, que estaba igualmente en la práctica agrícola, y que esa idea del cultivo respondía de forma favorable a ambas disciplinas, entablaba un espacio sólido y permeable para el historiador y para el artista. Como historiador iba a (re)

[22] “Al cultivar el maíz, los seres humanos también se cultivaron. Las grandes civilizaciones del pasado y la vida misma de millones de mexicanos de hoy, tienen como raíz y fundamento al generoso maíz. Ha sido un eje fundamental para la creatividad cultural de cientos de generaciones; exigió el desarrollo y el perfeccionamiento continuo de innumerables técnicas para cultivarlo, almacenarlo y transformarlo; condujo al surgimiento de una cosmogonía y de creencias y prácticas religiosas que hacen del maíz una planta sagrada; permitió la elaboración de un arte culinario de sorprendente riqueza; marcó el sentido del tiempo y ordenó el espacio en función de sus propios ritmos y requerimientos; dio motivos para las más variadas formas de expresión estética; y se convirtió en la referencia necesaria para entender formas de organización social, maneras de pensamiento y saberes y modos de vida.” *Ibidem*, 12.

producir un archivo a través del saber del campo, y cada uno de sus frutos sería una potencialidad, una tesela para mantener ese saber y ese archivo, ese mosaico. Al mismo tiempo, apelaría a una práctica como saber y a un archivo como resultado. Y, como artista, concluí que esos elementos son imagen poderosa en términos semánticos, plásticos y visuales.

En ese punto, articulé mi investigación tanto en lo teórico, lo conceptual y en lo práctico. Tracé un modo de hacer que me permitía desarrollar una práctica como lo es la disposición del archivo, que nutre en doble vía, tanto al archivo, como a la pregunta por el perdón y a su respuesta del maíz como un símbolo suyo, conectado a la persistencia y al sentido de comunidad. Así mismo, mi propuesta toma un segundo nivel en una práctica agrícola, que busca entender el cultivo de semillas nativas como reproductor de la memoria y capaz de activar ese conocimiento que mantiene vivos un sentido y unos modos de hacer específicos. De cierta manera, encontré una forma de reinterpretar lo que es hacer archivo, una forma de aplicar esa conceptualidad a la práctica de cultivar maíz.

Las redes que se han venido tejiendo alrededor del intercambio y la siembra de maíz, muchas veces me han hecho pensar que, el maíz produce una suerte de paz, de alegría, de conocimiento. El simple hecho de conocer gente que está trabajando con maíz ha nutrido mis saberes, me ha permitido enlazar otros mundos y modos de hacer y de habitar con ellos que también están pensando desde este cultivo. Desde las personas que intercambian conmigo semillas y me brindan un espacio para escuchar y ser escuchado, hasta las que me han enseñado cómo cultivarlo y mantenerlo para que crezca bonito, todas han abierto sus casas y sus tierras de forma desinteresada y amistosa, entrelazando la palabra, la amistad y el conocimiento que propicia el maíz. Cada persona que activa cultivos parece que se activa desde el amor, el amor a la tierra, al alimento.

EL LUGAR

(como la tierra)

A wide-angle landscape photograph showing a lush green valley with a city visible in the distance. The sky is filled with large, soft clouds, and the overall lighting is warm and atmospheric. The foreground is dominated by dark green foliage, including some tall grasses and leafy plants.

EL CAMINO

(o sobre el Trampolín del Muerte, [vía Pasto-Mocoa])



Del camino para llegar al perdón o la literalidad del recorrido como paso al perdón.

Para que las cosas sucedan, antes que tiempo, se necesita espacio, un lugar en el que se haga posible el transcurrir de este tiempo. Así mismo sucede con el perdón. Sin embargo, este camino hacia el perdón no era primero un espacio metafórico, ni una parábola que lo hiciera un precepto de vida, ni una nota de un libro de autoayuda. Para encontrar este perdón era necesario atravesar un camino, que para efectos nuestros es una carretera, una que une los Andes con el piedemonte amazónico y de ahí, con la selva. Hay cerca de ochenta kilómetros de carretera desde Mocoa a Sibundoy, que bordean toda la montaña que separa geográficamente ambas poblaciones, que parecen compartir más bien poco aparte del departamento (en cambio, la cercanía que tiene el Valle de Sibundoy con Nariño es papable en casi todos los aspectos: la cercanía y accesibilidad desde Pasto es incomparable con la que hay desde el otro lado, desde Mocoa; incluso la gastronomía del Valle tiene platos andinos y cuyes, plato asociado muy particularmente con la comida nariñense), al punto de suponer que esta es una tierra cercada por la selva más que en unión con ella.

Entre las curvas eternas, una tras otra, por el camino destapado, estrecho, de los que solo pueden dar paso a uno a la vez, que tienen que intercalar los que bajan y suben con los derrumbes, los barandales caídos y con otros improvisados con cinta de PELIGRO, es imposible no pensar que atravesar este camino es una suerte de iniciación, de ritual de paso. Deja de ser fortuito pensar que, si uno se dirige justamente a un lugar donde se supone que se sabe perdonar, es completamente coherente encontrarse con una carretera que se presenta como un reto en sí misma; difícil no encarar la carretera con esa sensación, así sea por un segundo mientras discurre su paso lento y sinuoso. El largo recorrido es un constante recordatorio, un llamado de atención permanente del lugar, del recorrido de entrada en un espacio físico, al cual nos enfrentamos para llegar las cosas: rompimiento con los preconceptos para pasar a los conceptos, desligar de los imaginarios en su encuentro desafiante con la realidad.

La carretera habla, tiene memoria, no esconde lo que por ahí ha pasado, sugiera cosas. Es una realidad que deja sus rastros, sus marcas, como la virgen de la carretera con sus veladoras encendidas o las cruces que

hablan en los pasos donde la carretera se llevó algunos. Pero también están las caídas de lodo o los pasos despegados de piedras y troncos que dejan a la vista la huella vieja de los derrumbes. Así como la carretera plantea interrogantes constantes a los conductores en cada uno de sus puntos ciegos, también es un interrogante constante para el pasajero que puede no entender cómo aún se mantiene esa carretera, en ese estado, como vía principal entre dos capitales departamentales. Sin embargo, también es un deleite visual.

Más allá de sus curiosas cualidades como vía de acceso, El Trampolín de la Muerte tiene como gran cualidad ser un espacio de observación paisajística privilegiado, lleno de acantilados saturados de bosque andino, flanqueados a su vez por innumerables caídas de agua que pasan por doquier, incluso anteponiéndose a la carretera en algunos puntos, pasando por entre las nubes, que de vez en cuando se filtran por la montaña, o por la espesa bruma que se posa en las cimas de algunas de estas. Es, en definitiva, desde esa perspectiva que el lugar transforma su condición de carretera y nada más. Justamente, son estas condiciones de paisaje las que mitifican los aspectos agrestes que componen la carretera, composición de estos obstáculos y señales que convierten la carretera en el tránsito necesario hacia el perdón, hacia el territorio donde sucede.

Finalmente, la carretera es donde el sentido del viaje adquiere esa mística subyacente a todo trabajo de campo, esa exigencia en la búsqueda del conocimiento cuando vamos a las fuentes –vivas o fósiles, orgánicas o minerales, siempre turbias, siempre desafiantes. Especie de prueba a realizar antes de lograr nuestro cometido, reto que es en sí una experiencia única, que marca que el tránsito –es también el espacio en el que el lugar se muestra en su recorrido–. Es ese umbral de tiempo y prueba en el espacio que nos pone ante los ojos que lo importante entre dos puntos (dos lugares, dos culturas, dos pueblos, dos individuos) es el recorrido que entre ellos trazamos, el enlace, el vínculo.





PELIGRO
VA
ANGOSTA

EL MAPA

(del camino)





Óscar Alejandro Narváez Jansasoy.
Vereda de Vichoy, Santiago, Putumayo.
Miembro de la Comunidad Inga de Santiago.
Fue cabildante de su pueblo en el concejo de Santiago
durante el periodo 2011-2015.

Cuando el cabildante Óscar Narváez empezó a hablar sobre el perdón en su comunidad y la forma de perdonar durante los rituales del carnaval, enumeró las prácticas que comprenden ese acto. Dijo que el perdón empieza por sí mismo, en un acto de contrición y reconocimiento de sus propias faltas, tanto consigo mismo como con los demás. El siguiente paso, es pedir perdón a los demás integrantes de su casa. Luego salir y dirigirse a las casas de su familia y conocidos para seguir con el acto, para finalmente salir en “gallada” al pueblo a seguir con el recorrido y con el empezar la celebración y la fiesta con toda la comunidad.

Una vez terminó de enumerar y describir el recorrido que llega al pueblo para la fiesta, donde se llevan a cabo los principales actos ceremoniales del carnaval –que muy amablemente también nos describió–, me fue imposible no preguntar si podía dibujarnos un mapa del recorrido que se realiza por el Valle en épocas de carnaval. Más concretamente quería saber si era muy largo, amplio, ese camino en búsqueda del perdón. Óscar comenzó su dibujo y aprovechó para marcarnos cómo se mueve la gente entre las veredas para celebrar estas fechas.

Cuando vi –y aún hoy cuando veo– el mapa y la claridad con la que Óscar entendía su territorio, me resultó evidente que, si el acto de perdonar y su ritualidad exigía un traslado y un recorrido de la gente por todos los rincones y pueblos de valle, era porque detrás del acto también existe un sentido de pertenencia a la tierra, que se restituye y renueva cada año, un permanecer y perdonar desde el conocimiento del lugar^[23] desde el conocimiento del lugar, demarcando un territorio que les pertenece y que se recuerda y se reconoce en estos recorridos.

[23] En la idea de permanecer que se desarrollara en los siguientes capítulos, vale igual la pena señalar que la idea de perdón funciona como una amalgama cultural y social, que ha permitido a ambas comunidades, una supervivencia y una resiliencia en su territorio, de igual manera su aplicación a funcionado para evitar una fragmentación social y cultural.



Taita Paulino Mojomboy.
Vereda Chorro San José, San Andrés, Putumayo.
Ex gobernador Inga de San Andrés, y artesano
del mismo municipio.

Con esa primera impresión sobre el sentido de pertenencia y reconocimiento que esto parecía generar desde el perdón, conocí al Taita Paulino, un taita^[24] mayor que ha participado activamente en su comunidad desde hace varias décadas. Con su hijo, mantiene un negocio de artesanías en madera que ellos dos hacen. Siguiendo atentamente su testimonio, encontré que el taita también hablaba del departir en las casas y recorrer el territorio como un acto muy importante dentro del carnaval.

En sus palabras, una vez más, el sentido de compartir, así fueran unos pocos minutos, con los vecinos de la comunidad en sus respectivas casas y hacer el recorrido parecía tener un sentido más allá de lo meramente festivo y cortés. Recorrer era importante al construir el sentido de pertenencia de la comunidad, así como conocer el territorio, saber de él, era un acto de perdón. El taita comentó una anécdota^[25] al respecto de lo importante que resulta el recorrido y el departir como acto de desagravio.

Después de la historia, le pregunté al taita si podía graficarme como era su recorrido cuando lo invitaban a departir por las casas de la vereda y el pueblo.

[24] Dentro de lo que Indi me comentó cuando íbamos a la casa del Taita Paulino, es que es una de las autoridades más longevas y sabias de la comunidad de Colón. Es un hábil flautista aunque se negó tajantemente a sacar su flauta y tocar. Esto debido a que solo sale para carnaval, sin especificar fechas también fue el gobernador de las poblaciones ingas que viven en Colón. Por la tarjeta de presentación que me dio al final, vi que ahora se dedica con su hijo a la talla en madera tradicional, como una gran mayoría de los pobladores del pueblo.

[25] Anécdota de diálogos con el Taita Paulino Mojomboy, transcrita y manuscrita junto con el mapa desplegado justo en medio de esta página.



Taita Ezequiel Juandoy Chindoy
Sibundoy, Putumayo
Miembro de la comunidad Kamëntsä de Sibundoy.
Guía y guardabosques acreditado.

El tercer día de campo, fui a conocer a las personas de la comunidad Kamëntsä, que comparten territorio con los de la comunidad Inga. Ellos también tienen un día dentro del carnaval del perdón: el lunes anterior a la celebración Inga. El Taita Ezequiel es un joven taita de su comunidad (no mayor de 30 años), que ha regresado allí tras un periplo por España. Es guardabosques y, claro, un conocedor del Valle como pocos. Muy amablemente, nos habló de los rituales de su comunidad, que tienen un gran parecido, tanto en la intención como en la forma, a los del carnaval Inga. Sin embargo, para Ezequiel “carnaval” no es la palabra más apropiada para describir lo que ahí acontece. Él prefiere llamarlo “Bëskanatë Día Grande”, en tanto que el carnaval refiere a una celebración de origen blanco llena de peleas, y cuyo fin se remonta a la tradición de la celebración a Vaal, dios sumerio^[26].

Sostiene que el Bëskanatë es un día de reconciliación y de recogimiento de su comunidad, de ir a buscar a todos los integrantes para perdonarse y permanecer unidos. Con este fin, salen por el pueblo tocando música y con sus mejores vestidos, para reencontrarse con el resto de la comunidad y consigo mismos. Y así mismo, se recorre el territorio. Si bien el Taita centró su reflexión sobre otras nociones del perdón^[27], me fue inevitable interpellarlo sobre cómo concebía él su territorio, teniendo en cuenta que también era guardabosques y que toda su vida había recorrido el valle. Le pedí que me hiciera un dibujo del mapa del Valle. Fue así que el taita graficó este mapa de Sibundoy y sus alrededores.

[26] Taita Ezequiel argumenta que la razón por la cual el no considera que las celebraciones indígenas sean carnaval, pasan porque el carnaval a su modo de entenderlo es una celebración antigua donde se celebra a Vaal, en carne y sangre (razón a la que también remite el origen de la palabra carnaval: adoradores de la carne) y es más que nada de origen blanco, por lo que poco o nada se relaciona con el Bëskanatë que es el día grande. Así mismo el encuentra que en el carnaval el ambiente festivo propicia muchos espacios de conflicto y violencia, y que esto es diametralmente opuesto en la celebración indígena que centra su reunión en un acto de reflexión y diálogo. Ezequiel Juandoy Chindoy comunicación personal al autor, tenida y grabada el 18 de marzo de 2018.

[27] Estas otras nociones del perdón apelan al sentido mismo del libro que buscan entender en el alimento del maíz esa noción del perdón, pero que he venido construyendo posteriormente a esa noción territorial que se me presentó tan obvia y notaría durante mi estadia en el Putumayo, sin embargo se puede adelantar que detrás de ese sentido territorial esta la construcción alimentaria que evidentemente pasa por este conocimiento de la tierra.

EL TERRITORIO

(representado)





De entrada lo mágico también se pinta, se representa para todos ellos que aun se niegan a reconocer la magia del territorio, los murales se presentan como un señal un aviso que marca y dibuja literalmente la magia que encarna el territorio. Como aprecio a estos murales acá un registro y colección de los mismos que se encuentran por todos los pueblos del valle.





EL PERDÓN

(como práctica)

**Casa de Albina Tandioy.
Santiago, Putumayo.**

Nosotros trabajamos acá como lo ve aquí, al rastrojo. Ahorita, lo que ve aquí, toda la hierba es rastrojo, ¿cierto? Que es [lo que] recién hemos cosechado, el sembrado del maicito. Trabajamos con machetes. No es como el trabajo de ahora que ha cambiado tanto con mucho químico, con mucho abono. Trabajamos con machetes después, limpiamente, pues no aramos ni con animales ni con nada; es con solo hacer el huachado^[28], las hileras con azadón, con pala. Ahorita estamos con la siembra de maíz. Cuando ya se cosecha el maíz, se cambia a sembrar arveja, después el frijol y de pronto papa. Pero, más antes, en mi crianza, no se sembraba tanto arveja, como se están haciendo ahora. Sembrábamos “cuna”, achira, “tumaqueño”, “sixe”, arracacha, guasinmbe por ahí; eso era la siembra de nosotros y la comida típica de nosotros. Sin nada de abono, sin nada de químicos, se usa abono de los cuis –unos dicen curises–: el abono de eso hay que adjuntarla [al cultivo]. Eso era el abono para nuestra siembra. También el popó de la gallina, el popó del ganado y lo que hay que adjuntar [con] lo que uno cocina con leña. La ceniza eso una [la] va almacenando y va sacando. Eso era el abono para nosotros antes. Por eso se dice [que] hoy en día ha cambiado mucho. El alimento de nosotros era natural y no se oía tanto de enfermedades como ahora uno oye.

¿Usted siente que cultivar su propia comida esta directamente relacionado con perdonarse?

Sí.

¿Por qué?

Porque, como antes, como le decía ahora, era todo natural, desde las comidas, hasta las personas. Como decir en el modo de pensar, en el modo de trabajo, en el modo de convivir más limpia^[29].

[28] El huachado es el equivalente a realizar surcos en idioma inga.

[29] La conversación con la señora Albina Tandioy en particular tuvo un gran impacto en mi modo de ver el perdón desde esta práctica agrícola. La construcción del maíz como un símbolo de perdón no hubiera sido posible sin esta entrevista, que luego me haría notar varias claves y espacios en los que el maíz se configuraba de esta manera. El sentido social que tiene la comida y el trabajo de la tierra para los Ingas está bastante explícito en este apartado. El brindar el trabajo –que es, a fin de cuentas, la comida– tiene un valor agregado asociado al saber y al “cultivar limpiamente” que hace de este alimento imperante y necesario para generar el espacio del perdón. Albina Tandioy Tandioy, comunicación personal al autor, tenida y grabada el 17 de marzo de 2018, en Santiago, Valle del Sibundoy, Putumayo.

Esas fueron las palabras de la señora Albina cuando habló conmigo en su tierra, a las afueras de Santiago, subiendo por un camino que va a dar a la montaña. Allí expresaba una forma de pensar muy particular la relación, constante, entre el perdón y el sembrar. Esto me hizo reflexionar, de regreso en Bogotá, que mucho de este conocimiento sobre la tierra va de la mano con la idea del compartir y perdonar, como si desde sus mismas entrañas salieran las enseñanzas, las formas de convivir y de pensar, como si fueran los frutos del sembradío. Incluso recuerdo que me dijo que muchas de estas ideas sobre el perdón solo eran posibles si uno las tenía «bien sembradas en la cabeza», así como resaltó lo importante que era el maíz para su comunidad, en motes y chichas, en su sabor dulce de maíz, que se brindan después de recoger el perdón. Cuando se recogía el perdón, se hacía como se recogía el maíz.

Esto me abrió un interrogante: ¿era desde el trabajo agrícola que se encontraban las enseñanzas detrás del perdón? Y aún más ¿era sembrando maíz que alcanzaría un entendimiento mucho más profundo y estructurado sobre el perdón? La aparición del maíz ni se podía dar por sentada, ni se podía asumir como una pista menor. Su aparición allanaba un nuevo camino en la investigación; incluso significó la diferencia entre una buena charla y una apenas escueta en muchos lugares que visité. Recibir chicha era un mandato porque para ellos es indispensable: la chicha de maíz precede “hacer cualquier amistad”. Por lo tanto, era sensato, sino imperativo, abrir un camino que investigara más a fondo el espacio mágico que el maíz abría. Se trataba precisamente de entenderlo como el símbolo del perdón: poner en obra una práctica que me permitiera acercarme a eso.

Sin más preámbulo, mi hipótesis decía que este alimento era el que daba las directrices prácticas y filosóficas^[30] que estaban detrás del perdón como una práctica cultural, y por lo que me indicaban las charlas que tuve era evidente que si quería acercarme al funcionamiento de este a través del maíz, no existía una opción que no fuera cultivarlo, conocer su proceso, y así tal vez visualizar esas cualidades del perdón. Rápidamente me encontré con la existencia de un museo sobre el maíz, El Museo Vivo del Maíz. Se encuentra en la población de Ubaque, a una hora de Bogotá. Luego de lograr contactarme con ellos,

[30] Es pertinente señalar que el maíz como forma del perdón, no es como tal un mero símbolo. Es un elemento central dentro de una ontología inga, esto argumentado desde la noción de perspectivismo indígena de Eduardo Viveiros de Castro, de pensar lo indígena no como una etnografía que busque el objeto para desentrañar el símbolo, sin por el contrario entender el pensamiento indígena como un modo de pensar la existencia misma, sin el velo de pensamiento periférico o no igual que el de la alta cultura. Eduardo Viveiros de Castro La mirada del jaguar, Introducción al perspectivismo amerindio. Tinta Limos Ediciones. Buenos Aires. 2013. Pagina 37-38 Aunque vale la pena decir que el libro es una gran entrevista donde en grandes apartados el autor refiere y clarifica su concepto.

comenzó un intercambio intermitente y estable que culminó en dos vistas a la sede del museo, que más que nada es la casa de Diego Chiguachi y su esposa Daniela Buitrago, que viven junto a sus dos hijos en una vereda del pueblo. El museo no es un museo en el sentido estricto, es más bien una excusa para generar una agencia que estructure un proyecto preocupado por el rastreo, la investigación y la preservación de maíces criollos colombianos. Activarse con el museo es llevar semillas para su reproducción y posterior intercambio con otros custodios de semillas. En una de estas reuniones, después de hablar y entender un poco del proceso y la razón del museo, me fue entregada una mazorca de Maíz Pollo^[31].

Esta me fue entregada con la simple instrucción: «haga un hueco con su dedo en la tierra meta dos o tres semillas y de seguro que le va salir maíz». Dicho y hecho, ahí estaba mi primer acercamiento a la potencial planta y al potencial alimento. Ahora bien, la decisión de sembrar maíz estaba dirigida, ante todo, como planteamiento, una forma para generar, articular y proponer un mecanismo desde las artes que apelara a esa memoria histórica del perdón en su relación con la tierra y la comunidad. Memoria que, según intuía, podía ser la forma de acercarse al maíz como un archivo que remitiera al entendimiento de unas prácticas específicas que articulaban y ejercían estos pueblos.

Maíz en mano, para liberar el potencial, solo faltaba empezar a sembrar: era la única manera de armar el mosaico que exigía este archivo, y al mismo tiempo esta sería la única forma de empezar a afianzar, apropiar, comprender, interpretar, interiorizar y exponer lo que había oído en el Putumayo sobre una práctica ya en desarrollo.

La tierra la conseguí, por un lado, con Juan Pablo Camacho, un amigo neocampesino (denominación usada por él mismo), que muy amablemente se aventuró conmigo en el plan de germinar maíz en su finca, en la zona rural de Sutatausa, a cinco kilómetros del casco urbano de Ubaté. Con él, he cosechado la mayor parte de los conocimientos necesarios para hacer

[31] Según el libro *El Despertar del maíz criollo*, la guía Roberts (expedición financiada por los Rockefeller) de 1953 habla de la raza de Maíz Pollo como una de origen cundiboyacense que se da bien entre los 1600 y 2100 mm. (Linda Vázquez Ávila, Sebastián Mora Rave, José Luis Maigual Juajibioy y Creuci María Caetano. *El despertar del MAÍZ CRIOLLO* Universidad Nacional, sede Palmira. 2013. página 15). Sin embargo mi experiencia propia muestra que las nuevas adaptaciones hacen posible el crecimiento de este por encima de esta altura, su color blanco pálido es propio de la variedad que sembré yo, sin embargo ahí variedades amarillas y moradas, así mismo es de textura harinosa, perfecta para hornearlos y fabricación de panificados. Tiempo estimado de cosecha 5 meses.

posibles los cultivos de maíz^[32]. Gracias a él, conocí a Juan Manuel Bernal, permacultor residente en La Calera, y con quien pude hacer mis primeros intercambios de maíz, traído de Guacamayas, Boyacá^[33]. La actitud y buena relación que tuve con él, ha permitido que incluso hoy en día, a través de mis bitácoras digitales, me siga dando consejos de inestimable utilidad para el buen desarrollo del cultivo que mantengo con Juan Pablo. De igual manera, Alberto Jiménez, dueño de una finca en Tocancipá, me cedió un pequeño espacio en su casa para que pusiera más maíces.^[34]

A medida que han crecido las plantas, me he dado cuenta de que sembrar maíz es activar una red de saberes, lugares, personas y pensamiento. El tejido que se ha desarrollado desde que tuve mi primera mazorca, ha generado un recorrido dónde además de enlazarme con otras personas –cada vez más interesadas por el maíz y por nuevos intercambios y nuevas redes de cultivo y consumo–, ha construido una nueva dimensión de mi territorio desde cuestiones como saber dónde hay terrenos mejores para el cultivo del maíz –porque son más accesibles al agua, por ejemplo–, qué altura es mejor para algunas variedades, cuál es la relación con los ciclos lunares, cuáles las mejores épocas para cultivar. Todo esto ha ido reconfigurando mi relación con el espacio en una nueva estructura de los lugares, incluso ha establecido una nueva perspectiva sobre las distancias tanto espaciales como temporales. Es imposible no sentir cierto asombro cuando uno mira el modo en que un acto tan primigenio como cultivar trasforma todo más allá de sus fronteras visibles. Me atrevería a decir que esta activación se parece al proceso de

[32] Principalmente los conocimientos a los que me refiero son los propios del trabajo del campo. Desde la preparación del terreno, abonos necesarios, forma de cultivar, procesos de riego, herbicidas orgánicos, control de plaga, tiempos de crecimiento así como aprendí los procesos del “acolchado”, “aclareo” y “aporcado” que desarrollaré más detalladamente en el siguiente capítulo.

[33] En este intercambio pude conseguir maíz morado, rojo, sabanero (variedad de granos morados y amarillos), blanco, y dos variedades de amarillo. Estos han permitido una diversidad muy interesante en los cultivos, no solo por su forma, sino también porque, de esta manera, he tenido la posibilidad de ver diferentes procesos temporales de crecimiento y maduración. Así mismo, gracias a Juan Manuel, logré evitar una plaga de gorgojo que se venía gestando en un maíz azul traído de México, que me habían regalado, y que infortunadamente tuve que deshechar. Fue la primera vez en este proceso que me enfrente a una vicisitud que ni siquiera había considerado nunca. De no ser por esta visita, mi maíz pollo hubiera sido atacado irreparablemente por esta terrible plaga, que es además uno de sus principales males.

[34] Al mismo tiempo, puse maíces en dos materas en mi taller en Bogotá con el propósito de observar cómo era un proceso más urbano y contenido, y así poder registrar sus posibilidades. Para este cometido conté con la asesoría de Diego Benavides, profesor de Artes de la Javeriana, que también tiene una huerta urbana en su casa, la cual estuvo dispuesto a mostrarme con el maíz que ahí ha intentado crecer. Este trabajo en particular, me parece que es bastante experimental, dado que las condiciones mismas de la ciudad son un ambiente difícil para el crecimiento del maíz. Tratar de sintetizar un ambiente propicio para este es todo un reto, trabajo que me ha llamado mucho la atención. Trazar una ruta que permita el cultivo de maíz propio en contexto urbano, me parece que resulta vital en un escenario donde la soberanía alimentaria es imperativa, la propia siembra se torna cada vez más como una opción a seguir.

germinado de maíz mismo: por fuera el tallo es relativamente corto, pero dentro en la tierra, las raíces se afianzan muy profundamente. Por todos lados, he sacado tallos de maíz cuya raíz, es casi el triple.

Es desde estas experiencias que he podido comprender y relacionar las palabras de la señora Albina cuando me decía que cultivar y perdonar es lo mismo. Resulta claro que el maíz es la imagen que se resuelve tras el paisaje cultural que es el perdón, la perfecta metáfora de cómo el trabajo humano es pensamiento y forma al mismo tiempo: una planta que une la comunidad a través del trabajo, a través de la conciencia de las prácticas agrícolas limpias, a través de los consejos y saberes construidos por la experiencia y la tradición, a través de un suelo que comparten y que los provee de los víveres que sirven para vivir, disfrutar, compartir y perdonar. Resulta ser una planta que depende del hombre y en esa dependencia lo enmaraña y lo cruza en los caminos del otro, del otro con el que convive y con el que debe conocerse, reconocerse, perdonarse y trabajar.

Conocer y trabajar no significan nada si no se puede compartir y reproducir, si con lo que hago yo no genero lazos y forjo comunidad: sin esto el cultivo no existe. Es por eso que el cultivo es una activación, porque en torno a él se vislumbran y se forman las sociedades y con ellas su forma de persistencia que no es otra cosa que el mismo perdón.

EL MAÍZ

(como perdón)

Así como yo he venido encontrado en el cultivo y reproducción del maíz un sentido que me ha acercado al entendimiento del tejido que abre el perdón como un espacio y como un ritual de persistencia, desde las preguntas y las conversaciones que he mantenido con diversas personas tanto indígenas como no indígenas, también he sentido la necesidad de aprender cómo se cultiva, porqué resulta tan importante el mantenimiento y salvaguardamiento de este alimento, los motivos y formas por medio de las que ha estado tan ligado a la historia y la cultura de nuestros pueblos originarios^[35]. Aprender y comprender para ahora compartir y enseñar. Así, he venido tejiendo una actividad con la siembra que me permita desarrollar, de la mano de este archivo vivo, un diálogo con una práctica artística que busca plantear una interlocución directa con la historiografía, interpelarla entendiendo el cultivar como un acceso posible al archivo desde otra experiencia.

La razón por la cual este alimento ha sido tan importante y ha hecho sustentable la vida de los pueblos americanos originarios radica precisamente en la capacidad de estos para reproducirlo y adaptarlo a las distintas zonas, generando más variedades, todas posibles gracias a los intercambios de semillas y de conocimientos de diferentes pueblos. Sembrar maíz no es solo sembrar alimento, es mantener viva una forma de habitar el mundo y por lo tanto, una forma de verlo y pensarlo. Detrás de cada variedad hay milenios de trabajo y conocimiento aplicado a la producción, variación y generación de nuevas especies. Cada familia de maíz autóctono y criollo es una muestra de la resistencia de este modo de vivir, de su persistencia, de su resiliencia, de su valor como alimento consciente. Entender las características que tiene como planta y comprender que no es solo un alimento, sino una metáfora y una enseñanza sobre formas de pensar, habitar y convivir con los demás, es también un argumento que explica por qué es un centro de origen: es lo que sustenta y seguirá dando la vida. Lo invito a que siga conmigo este proceso, y a que usted también active un archivo que será tan suyo como del mundo, y de los otros con los que empezará a tejer.

[35] No sobra hablar de las referencias historiográficas sobre cómo el maíz ha sido (y seguirá siendo) un pilar en las relaciones y la construcción social de América. En su libro *HISTORIA DE AMÉRICA LATINA* el profesora Leslie Bethell señala lo siguiente: "En este caso, el maíz se cultivaba bien; había una importante cosecha suntuaria y ceremonial. La cerveza que se elaboraba a partir de estos cultivos era indispensable para las ceremonias e institucionalizaba la «generosidad»" Leslie Bethell. *Historia de América Latina*. Editorial Crítica. Barcelona. 1990 página 70. Dentro del su referencia al escenario del Tahuantinsuyo, en el antiguo imperio inca, estrechamente relacionado con el pueblo inga, al ser estos últimos descendientes directos de los pueblos quechuas del sur del continente que conquistaron las tierras del Alto Putumayo a finales del siglo XVI.

INSTRUCCIONES

(para sembrar un archivo vivo de maíz^[36])

[36] Nota del agricultor: Las instrucciones que acá se plantean se han realizado con Maíz Pollo del área de La Sabana Cundiboyacense, maíz de clima frío y de crecimiento relativamente rápido debido a que saca mazorcas pequeñas (15cm aprox). Su proceso de crecimiento difícilmente sobrepasa el metro y medio (1,50m) de altura. Acá mismo en este libro encontrará tres semillas de este maíz para que active su archivo vivo con estas instrucciones.

I. Elegir semillas

Usualmente se recomienda dejar las semillas una noche dentro de un recipiente lleno de agua, para hidratarlas. Todas las semillas que no floten son aptas para el cultivo; se suelen desechar las que queden flotando en la superficie. Sin embargo, algunas de estas me han funcionando tan bien como las otras, por lo que esto debe aplicarse acorde a la variedad y el tipo del maíz que se este cultivando.



II. Preparar el terreno para el cultivo

Existen diferentes maneras de preparar un terreno para que sea apto para el cultivo. Yo he probado con dos, y con ambas he tenido buenos resultados.

II.I Arar y remover la tierra.

Permite ablandar el terreno y sobretodo arrancar las malezas que crecen naturalmente.



II.II Realizar un "acolchado".

Este proceso es parte de una forma de cultivo más orgánica, que aproveche todos los desechos como un aporte nutricional al cultivo. Un acolchado se empieza con la colocación de pasto en proceso de descomposición (que previamente se contiene o consigue en lonas o costales para tal fin) sobre el terreno sin deshierbar^[37]. Este pasto aportará nutrientes y al mismo tiempo secará el pasto que esté debajo de él. Seguidamente, se procede a echar la tierra encima del acolchado de modo uniforme, procurando cubrir el área que se ha cubierto primero con el pasto en descomposición.

[37] Deshierbar, acto de quitar el pasto y la maleza para que no crezca en el área de cultivo.

En las dos, la lógica es la misma: trazar una cuadrícula que permita hacer ordenadamente los surcos más adelante.

III. Agregar abono orgánico al terreno



Humus de lombriz californiana es una buena opción siempre. Sin embargo, el uso de ceniza con desechos orgánicos (cascaras de huevo, tallos de cultivos ya cosechados, restos de verdura sin cocinar o vinagrar, etc.) es también una buena opción.

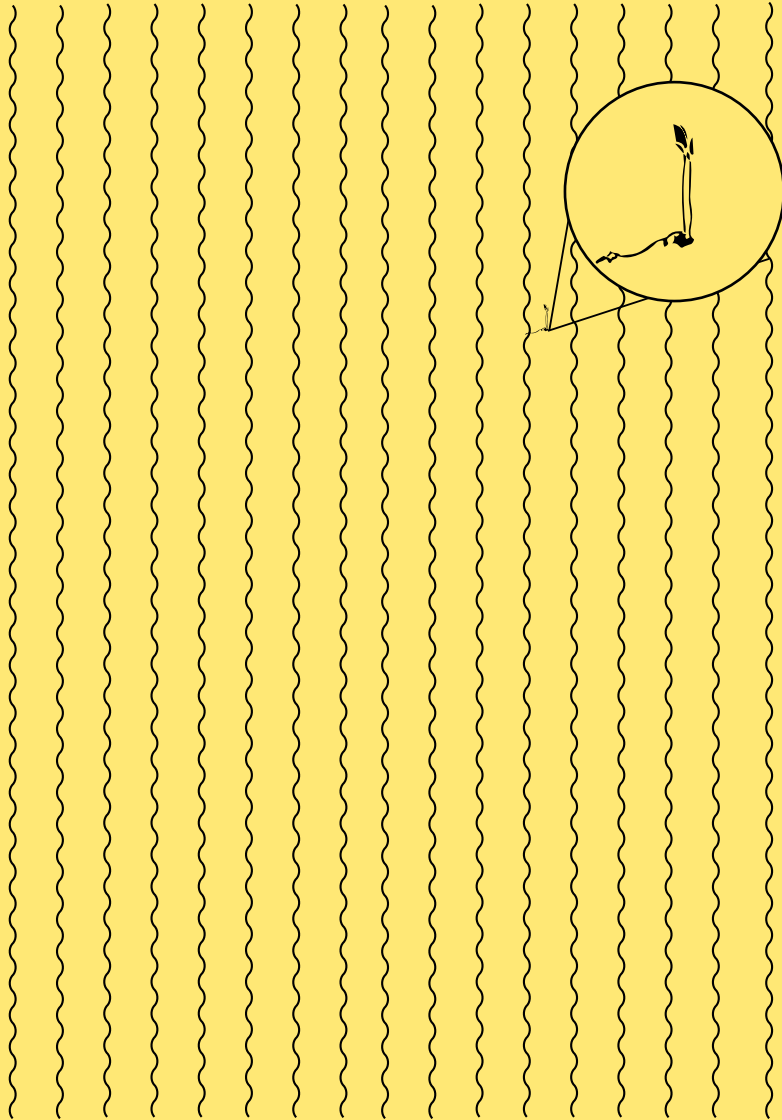
IV. Sembrar las semillas

Primero se deben trazar los surcos sobre el terreno; no es necesario marcarlos con un azadón. Se puede realizar desplegando un metro o un palo acostado sobre la tierra, pues será suficiente para dejar organizadas en hileras las semillas a cultivar. Enseguida, se procede a realizar huecos de tres (3) centímetros, separados por cincuenta (50) centímetros para desplegar las semillas de un extremo al otro del surco. A continuación, se colocan en grupos de tres las semillas dentro de cada uno de los huecos. Es importante que la distancia entre cada grupo de tres semillas sea de 50 cm para asegurar que no haya competencia por nutrientes entre las plantas. Para finalizar, se tapan los huecos con tierra.



V. Regar las semillas recién enterradas

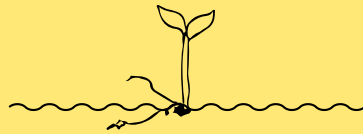
Se debe regar con abundante agua el terreno para que las semillas inicien su proceso de germinación.



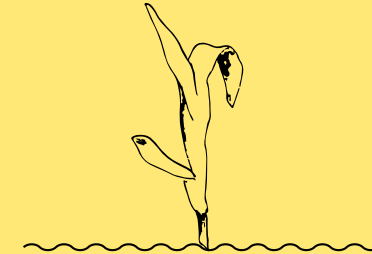
Según la variedad de maíz, el proceso puede durar de 6 a 12 meses. Durante el tiempo posterior a la siembra se deben tomar varias precauciones que permitan el buen desarrollo de los cultivos.

INSTRUCCIONES

(para observar el crecimiento del maíz)

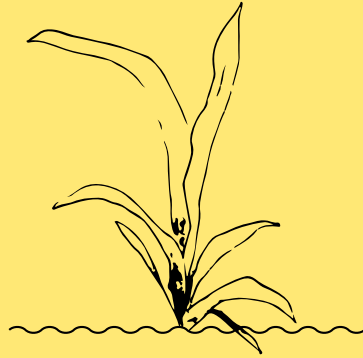


I. De 8 a 15 días. De las semillas deben empezar a emerger tallos desde la tierra. En este punto del proceso, se debió haberlo regado solo una o dos veces antes de que emerjan. Es importante que sea así, porque mucha agua puede atrofiar el crecimiento del germen del maíz contenido en la semilla.



II. De 20 a 35 días. Los pequeños brotes de maíz deben tener más o menos sus hojas desplegadas y unos 7 a 9 centímetros de altura, dependiendo de la cantidad de brotes por hueco cultivado. Se deben estar regando regularmente, una vez por semana, y en este punto, al menos se debió hacer un segundo refuerzo de abono. Si todo va en orden, debe tener entre dos y tres tallos cada cincuenta centímetros, por lo que en este punto es importante hacer un “aclareo”. Esto consiste en retirar 1 o 2 tallos (dependiendo de la cantidad de germinados) de cada punto, para dejar uno solo cultivado, y así evitar que compitan entre ellos por nutrientes en el futuro y acaben marchitándose. Este proceso se debe hacer con extremo cuidado debido a que las raíces del maíz son muy delicadas y seguramente estarán enredadas entre sí. Por eso, con la ayuda de un tenedor, se debe escarbar e ir separando una a una las raíces del tallo desechado de las raíces del tallo que permanecerá para el crecimiento^[38]. Para finalizar, a los tallos que aun permanecen cultivados, que ya se les ha hecho este proceso se les hace un “aporcado”, que consiste en cubrir la insipiente planta con tierra hasta no dejar visible el tallo, todo esto para afianzar un crecimiento y un engrose de la planta.

[38] Usualmente se debe dejar el tallo que mejor este con respecto a su tamaño y forma sin embargo si por ejemplo dos muy buenos tallos están muy enredados y se van a afectar de forma irremediable, y el tercero es mas pequeño pero por el contrario, esta solo y es mas fácil de conservar, pues puede dejar este, una vez se liberé de competencias, debería crecer sin ningún problema.



III. 45 a 90 días. En este punto, las plantas ya van tomando más o menos el aspecto característico del maíz, pero en tamaño reducido de entre 20 y 35 cm aproximadamente. El riego constante y abundante cada semana, así como el refuerzo del abono mensual serán imprescindibles desde este punto hasta el final del proceso.

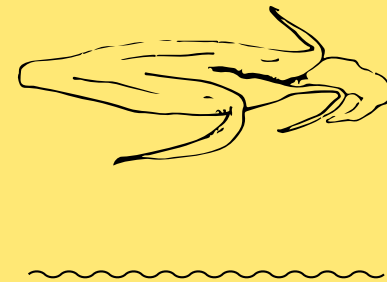


IV. 50 a 120 días. Este es uno de los puntos más críticos del proceso dado que el maíz está terminado su proceso de crecimiento, caracterizado por la aparición de la espiga en la parte superior. Esta espiga empezará a polinizar las hojas que darán paso al crecimiento de las mazorcas. Por eso mismo, es el momento en que más plagas comenzaran a atacarlo. La manera más eficiente de proteger la planta es con el uso de herbicidas orgánicos (como el ajoaji^[39]) que evitarán que las plagas prosperen. Así mismo, es bueno revisar periódicamente cómo va el crecimiento de la mazorca en cada hoja: si se ve que alguna está siendo atacada es bueno retirarla para evitar que pudra el resto del tallo.

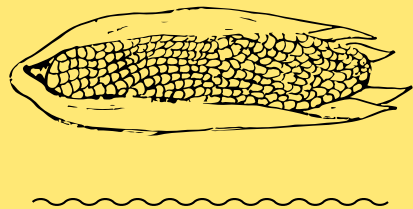
[39] El ajoaji es un herbicida natural que consigue con la fermentación del hidralato previamente cocinado de ambos productos (ajo y ají), con el se busca potenciar las sustancias repelentes e insecticidas que ambos tienen.



V. 150 a 180 días. Si el proceso se ha seguido rigurosamente, siguiendo los pasos, nuestras plantas estarán entrando a su última etapa de crecimiento. En este punto es importante alejar ratones o gorgojos que quieran acceder a las mazorcas que están a punto de salir. La manera más fácil para conseguirlo es seguir aplicando el ajoají. Así mismo, las mazorcas ya deben estar madurando en su amero. Es evidente que todavía les faltan algunos días, porque los ameros siguen verdes y los pelos que de él salen aún están húmedos y pegados. No obstante, ya podemos notar si las mazorcas están bien formadas. Un buen indicativo para reconocerlo es tocar el extremo del amero y notar que las puntas estén redondeadas. Sin embargo, si existen dudas se puede abrir una pequeña parte del amero para verificar que los granos estén bien.

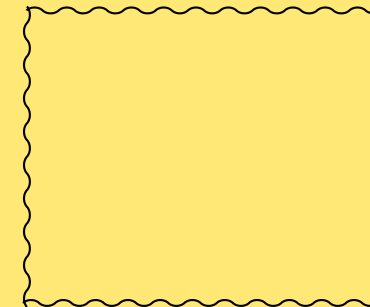


VI. 190 a 210 días, son los días del maíz. Es tiempo de cosecha. El riguroso y amoroso trabajo que se ha realizado con las plantas da frutos y estas están a punto de revelar su código, su riqueza y su legado. Primero, hay que notar que los ameros ya están maduros. Esto es fácil, pues ya que habrán tomado un color marrón parecido al de la hoja seca. También estarán cargándole un peso a la planta que la estará ladeando hacia el lado de la mazorca. Ese es el indicativo clave para saber que la mazorca está lista. Para retirarla basta con girar el amero desde la base que la une a la planta hasta que se rompa, dejando la mazorca metida dentro del amero libre. Usualmente, la planta primero dará mazorcas en la parte de arriba, y luego entre las hojas de más abajo. Dependiendo de cada proceso particular, en un lapso de una o dos semanas después de la primera cosecha, se podrán ir desprendiendo las demás mazorcas que ha madurado la planta.



VII. El día después de la cosecha. El maíz debe cumplir su función de alimentar. Acorde a la variedad se podrá hacer harina, chicha, se podrá asar, cocinar y otro sinfín de comidas con las que se enriquece nuestra base alimenticia^[40]. Por eso es necesario guardar semillas para reproducir el proceso y con él, su conocimiento, su memoria, su legado, su archivo vivo. Recomiendo guardar las semillas de las mazorcas más grandes de la cosecha para las futuras siembras. Para hacerlo, es necesario dejar secar las mazorcas a la sombra, para luego proceder a almacenarlas. La mejor forma de guardar el maíz es en contenedores cerrados, preferiblemente metálicos o de vidrio. Pueden ser guardadas con la tusa o el maíz desgranado. Lo importante es mantenerlo alejado del sol directo y de las zonas húmedas, pues esto evitará que se aproximen plagas que ataquen los granos.

[40] Para el caso del maíz pollo como se hablo en una nota del capitulo anterior, se puede elaborar harinas para panes o mazorcas, sin embargo lo invito a que experimente y caracterice de que otras maneras puede preparar esta raza de maíz.



Las instrucciones acá plateadas han surgido del trabajo y las investigaciones que he adelantado por mi cuenta –en mi taller y en el terreno de Alberto en Tocancipá– y con Juan Pablo en su finca. Algunas de estas sugerencias se han nutrido del trabajo de personas como Juan Manuel, que me han ayudado en momentos de duda, cuando desconocía particularidades de esta planta y su cultivo, de modo que estas instrucciones son la condensación de ese proceso, de los intercambios y vínculos que el maíz ha propiciado. Este capítulo, en cuanto materialidad, también ha sido resultado del mismo: las hojas de papel en las que está impreso proceden de los ameros de mi maíz, gracias al trabajo de María Camila Moncada^[41] quien los transformó en las hojas que ahora contienen las instrucciones, así como antes contuvieron las mazorcas.

[41] De igual manera María Camila aporta un pequeño instructivo para elaborar el papel de amero de maíz: El proceso para realizar el papel comienza cortando las hojas. Luego se cocina para extraer celulosa y finalmente se licua para separar las fibras resultantes. La pulpa obtenida se extiende sobre un lienzo para dejarla secar y finalmente se levanta la lamina de pulpa seca. María Camila Moncada. 2018.

TEOCINTE
LA SEMILLA
LACHAGRA
EL TALLO
LA COSECHA

(una apertura)

Teocinte^[42]

~

A eso de las 9 de la mañana, Indi estaba en la entrada junto a Daniel, que nos recogió en su carro a mi equipo y a mí. Estábamos por ir a visitar a su abuela paterna que vive en Santiago, a unos diez kilómetros de Sibundoy. Dejamos el carro a un lado de la carretera a las afueras del pueblo y nos dispusimos a subir a pie hasta la casa, en plena falda de la loma. Luego de una caminata de 10 minutos, estábamos ya en la entrada de la casa. Junto a la señora Albina estaba su hermana Margarita. Me disponía hablar con ellas de lo que significaba el perdón para su comunidad, la Inga, y estaba listo para hacer preguntas e indagar sobre las prácticas y hábitos relacionados con ese acto. Sin embargo, aquella terminó siendo una conversación sobre el trabajo de la tierra, lo que ese trabajo significaba para ellos y, sobre todo, resultó ser una conversación sobre el maíz. Pero no como un simple alimento que se brinda: fue una charla sobre el sentido indispensable que tiene dentro de las comunidades indígenas del valle del Sibundoy, como elemento central en el modo de ser del indígena, porque el maíz es alimento, pero también camino y enseñanza. Nociones que obligan a reorientar nuestra comprensión.

La semilla (la memoria)

~

La mazorca es el fruto del trabajo de la tierra. Y esa práctica agrícola es donde se da forma al modo de pensar y a la tradición: es desde la transformación de la tierra que los humanos se hacen humanos^[43], porque al labrar se genera el antropomorfismo^[44]. La escultura de lo humano,

[42] El teosinte es el ancestro silvestre del maíz (*Zea mays* L.). Dicho de otra manera, el maíz es un pariente lejano del teosinte (*Zea mays* subsp. *parviglumis*) que apareció hace unos 8000 años. Las variedades actuales de maíz proceden del teosinte, mejoradas genéticamente después de miles de años de selección. El Teosinte. Gobierno de Aragón. Centro de Sanidad y Certificación Vegetal. DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN Y FOMENTO AGROALIMENTARIO. 2017. En: <http://provesos.agripa.org/download-doc/174679> revisado el 15 de octubre de 2018

[43] Me refiero a un concepto desarrollado por Eduardo Viveiros de Castro, una propuesta para entender la "humanidad como un punto de vista fluido": "Los indios dicen que los jaguares son humanos, que ellos mismos son humanos, pero que ellos y los jaguares no pueden ser humanos al mismo tiempo. Si soy humano, entonces, en este momento, el jaguar es solamente un jaguar. Si un jaguar es un humano, en ese caso, entonces, yo no sería más humano. No se trata en absoluto de entender católicamente esta cualidad humana sobre toda creación, sino de hacer circular un punto de vista. La humanidad es relativamente universal." Este es un trabajo que el autor desarrolló con la comunidad Araweté, de igual manera esta noción sobre lo humano recurre a un aun noción que el autor realiza sobre la posición del enemigo (el otro) que realizaba esta comunidad "Fue entonces cuando comenzamos a definir el complejo conceptual del perspectivismo, la concepción indígena según la cual el mundo está poblado de otros sujetos, agentes o personas, más allá de los seres humanos, y que perciben la realidad de manera diferente a los seres humanos". Eduardo Viveiros de Castro. *La mirada del jaguar*. (Buenos Aires: Tinta Limón, 2013), 16 y 75.

[44] Esta idea de antropomorfismo es también de Viveiros. Es su forma de explicar y apelar a esa epistemología indígena, que se entiende también desde su dimensión estética: "[en Occidente] Epistemológicamente superior es el co-

el deber ser, tanto en el modo de pensar como en el de vivir, se esculpe en la tierra para retirar todo lo que no permite ver la figura humana contenida ahí. Podría decirse que, como se cultiva, se vive. A la sombra de estas ideas, ¿qué es lo que esta detrás de la mazorca, del maíz mismo? ¿Es precisamente su funcionamiento como metáfora? ¿Es su forma misma una representación del símbolo cultural? Para acercarnos a esta cuestión es pertinente precisar dos aspectos fundamentales. En primer lugar, hay que resaltar que la diferenciación entre símbolo y cultura no es fácil de realizar en estos contextos, por no decir que resultan imposibles de fragmentar. Incluso hacerlo sería bastante imprudente a mi juicio, en el mismo sentido que explica el antropólogo brasileño Eduardo Viveiros de Castro a la hora de entender una *epistemología chamánica/indígena*^[45] como una epistemología de/en lo estético, donde la experiencia de los individuos está en constante relación con su entorno y a través de una forma particular de cognoscencia del mismo que lo transforma estética y subjetivamente. Si esta forma particular de conocer el mundo parte además de recuperar la subjetividad como un lugar de enunciación válido para generar conocimiento, es en la intención que se aplica a la cosa^[46], en su contacto con el sujeto y el trabajo que la transforma, donde se logra la mayor potencialidad de conocimiento. Mi planteamiento es que esto se puede observar en el maíz.

Las posibilidades epistemológicas del maíz como palabra para entender el perdón, solo son posibles si se evita tratar de desglosar la dualidad del

nocimiento científico: es él quien manda. El arte no es ciencia y está todo dicho. Es justamente esta distinción la que parece no tener ningún sentido en lo que estoy llamando epistemología chamánica, que es una epistemología estética. O estético-política, en la medida en que ella procede por atribución de subjetividad o "agencia" a las llamadas cosas. Quizás la metáfora material más evidente de este proceso de subjetivación del objeto sea una escultura. Lo que está haciendo el chamán es más o menos eso: esculpiendo sujetos en las piedras, esculpiendo conceptualmente una forma humana, esto es, sustrayendo de la piedra todo aquello que no deja ver la "forma" humana ahí contenida." Viveiros de Castro. *La mirada...*, 29.

[45] Viveiros de Castro. *La mirada...*, 29.

[46] La utilización del concepto cosa no es fortuita y parte de una precisión que comparto con Tim Ingold en su texto "Llevando las cosas a la vida". La tesis de Ingold en este texto comienza de la necesidad de cambiar el concepto objeto, en tanto que este no aplica para entender un proceso de conocimiento que realmente nos hable de la vida y las relaciones con esta, y no la agencia epistémica. En este sentido, la crítica de Ingold va a que esta forma de conocimiento no guarda ya ningún interés por hablar del mundo vivo y de las relaciones que permiten estas cosas: "En primer lugar, quiero insistir en que el mundo habitado no se compone de objetos, sino de cosas. Por tanto, he de establecer una distinción muy clara entre cosas y objetos. En segundo lugar, voy a establecer lo que entendemos por vida, como la capacidad generativa de ese campo abarcador de relaciones dentro del cual surgen las formas y se mantienen en su lugar. Mi tesis es que el énfasis actual, en la mayor parte de la literatura, sobre la agencia material es una consecuencia de la reducción de las cosas a objetos y de su consecuente "caída" de los procesos de la vida. De hecho, cuanto más tienen los teóricos para decir sobre la agencia, menos parece que tengan para decir sobre la vida." Tim Ingold. "Bringing Things to Life: Creative Entanglements in a World of Materials", *Realities Working Papers* 15 (2010), [www.manchester.ac.uk/realities. Traducción: Andrés Laguens, octubre 2011] 1-2.

significado –entendiéndola como mera metáfora–. Para mí resulta bastante difícil hablar del perdón sin hablar del maíz y viceversa: la noción es inentendible si se marca una barrera entre lo uno y lo otro. Precisamente, el entendimiento de este pensamiento solo es posible si replica el trabajo [de la tierra], y si este se activa desde lo afectivo, desde lo subjetivo, que es lo que a fin de cuentas permite conocer el mundo desde esta perspectiva. Lo que acá se está planteando no es más que el perspectivismo amerindio del mismo Viveiros^[47]. El sentido relacional del maíz parte de esta noción: de la autocomprensión como sociedad que entiende el maíz como un ente capaz de hacer pragmática una (su) idea del perdón como práctica derivada del trabajo de la tierra –como espacio de conocimiento filosófico y práctico–, pero intrínsecamente unida a ese trabajo, sin trazar una barrera que indique donde empieza el espacio de lo uno o de lo otro.

Es así que, para plantear esta perspectiva sobre la relación maíz/perdón, se hace completamente necesario replantear las formas de acceder a la historia y entrar en relación con la mentalidad de las comunidades del valle de Sibundoy. Resulta fundamental acercarnos a la perspectiva del alimento como palabra, como conocimiento, y respetarle su sentido epistemológico, como saber, a la práctica agrícola, escenario donde es posible, entonces, acceder a los modos de hacer y a los modos de pensar específicos de estas comunidades, incluso a la hora de armar su historia.

La chagra (la tierra)

Mientras hablaba sobre el perdón con Óscar Narváez en Vichoy, Putumayo, resultó imperiosa la necesidad de que nos mostrara los insumos, las cosas, que se usan durante los rituales del perdón y de los que nos había estado hablando ya largo rato. Fue así como salimos a la carretera que pasaba por el frente de su casa y caminamos menos de cien metros hasta la casa de su

[47] El perspectivismo amerindio acá sintetiza un punto central en mi hipótesis. El concepto es un elemento central en el trabajo de Viveiros de Castro y me ha servido de pivote para conceptualizar estas nociones ontológicas adscritas al maíz. En síntesis, el perspectivismo amerindio es una forma de pensar lo indígena no como objeto sino como modo de existencia, reconociendo el pensamiento indígena no como objeto etnográfico, sino como ontología. Este me ha permitido desarrollar un entendimiento de los procesos del maíz como materialidad, pero también como forma conceptual, en tanto que el perspectivismo amerindio reconoce que todo ser viviente es un interlocutor pensante que está en constante relación con los demás seres pensantes y con alma. Viveiros señala –algo que para mí fue vital a la hora de articular esta noción del perdón dentro del perspectivismo– que: “Todos los amerindios comparten un antiguo fondo cultural común, donde se encuentra, pienso yo, lo que llamé perspectivismo.” Viveiros de Castro. La mirada..., 39. En este punto, vale la pena resaltar esta otra afirmación del autor: “En cuanto a la posibilidad de utilizar el concepto de perspectivismo amerindio para borrar o fracturar las fronteras entre las ciencias sociales (y naturales, no nos olvidemos de la biología y la ecología, teorías de lo viviente) y el arte, es algo que me interesa mucho y ante lo cual me siento en el derecho de especular con menos pudor que en el caso de los posibles usos políticos indígenas del perspectivismo.” Viveiros de Castro. La mirada..., 92.

abuela, para que nos mostrara, en principio, la “flor carnalera”^[48] con la que se realizan los saludos durante el carnaval. Una vez nos abrió el portón desde los jardines laterales que adornaban la fachada y la entrada de la casa, noté tres plantas de maíz. Apenas iban creciendo. Una vez accedimos al jardín posterior de la casa, pregunté que si ahí se sembraba maíz. Óscar me contestó que eso era una chagra tradicional, que, si uno se metía un poquito más dentro del cultivo, tenía lo de un almuerzo y todo fresco.^[49]

El concepto de la chagra,^[50] en definitiva, se puede extrapolar más allá del concepto mismo de cultivo, dado que la chagra es el primer espacio donde convergen la mentalidad, el pensamiento y el trabajo como conjunto en una epistemología inga que le da sentido al perdón. La particularidad de esta forma de cultivo radica en que es una donde se ha buscado –a través de los cultivos complementarios de maíz, frijol y calabaza– un complemento nutricional que permita el crecimiento correlacionado de estos tres alimentos. Se busca generar, literalmente, una maraña entre sus raíces que permita un desarrollo óptimo y dependiente de los tres. En una línea como la de Tim Ingold, con respecto a la maraña del conocimiento^[51] y las posibilidades epistémicas de esta, creo pertinente localizar al maíz como una memoria, y

[48] La flor carnalera es un elemento indispensable durante el carnaval, porque es echada en la coronilla del que pide perdón: simboliza que ese perdón fue dado y aceptado, y así da vía libre a la celebración. Cuando hablábamos con el cabildante Narváez me produjo mucha curiosidad ver cómo era esta flor: una flor que crece sobre una mata de grandes proporciones, donde salen los racimos redondos con las flores blancas y moradas con cuatro pétalos por flor que asemejan a la forma del trébol.

[49] Esa fue la primera vez que vi maíz durante mi estadía en el Putumayo, y evidentemente, salí de ahí sin mayor preocupación al respecto. De hecho, encontré con muchísima alegría y emoción un video donde había quedado registrado este primer acercamiento al maíz. Fue como el símbolo de que este había estado presente todo el tiempo durante mi estadía en campo y que, tras bambalinas, había articulado todo el viaje para que fuera su mismo desenlace.

[50] La chagra es la materialización agrícola de la cosmovisión de diferentes pueblos indígenas. Las chagras son las huertas y los cultivos personales de cada integrante, que realizan en su propia vivienda. La observación permanente y el proceso que genera por se, son uno de los pilares básicos de la subsistencia. Pero, al mismo tiempo, crea un espacio de reflexión personal que todo el tiempo se ve materializado en la producción de alimentos. Por otra parte, las chagras producen un microecosistema, que se reestructura como un constructo epistemológico, una suma de saber, partiendo de las apreciaciones ya expuestas desde Viveiros de Castro.

[51] Tim Ingold, no solo en este texto sino en su trabajo en general, reconoce en este concepto un puente, una idea útil para encontrar un entendimiento epistemológico de esa otra forma de comprender, que resulte más acorde a nuestras formas cognoscitivas, en tanto que la línea y la maraña posibilitan el conocimiento desde lugares muy concretos que apelan al sentido del fluir o al de la improvisación creativa (en palabras del autor): “cuando hablo de la maraña de cosas me refiero a esto literal y precisamente: no de una red de conexiones, sino una malla de líneas entrelazadas de crecimiento y movimiento.” Ingold. “Bringing Things to Life...”, 2. Planteamiento homólogo al que desarrolla en su libro Líneas: “Si pudiéramos revertir este proceso y comenzar a imaginar la vida no como una dispersión de puntos –al modo del diagrama de Darwin– sino como una multitud de tejidos de incontables hilos confeccionados por seres de todo tipo, tanto humanos como no humanos, buscando su camino a través de una maraña de relaciones en la que están enredados, se alteraría irreversiblemente toda nuestra idea de la evolución. Nos forzaría a una visión abierta del proceso de la evolución, y con ello de nuestra propia historia, en la que sus actores, a través de sus propias actividades, fraguaran constantemente las condiciones para sus vidas y las de los demás.” Tim Ingold, Líneas. (Gedisa Editorial, Barcelona, 2015), 84.

una historia, viva. Quiero detenerme en este argumento y hablar de cómo crece un maíz y su relación con la forma y la perspectiva del perdón.

El tallo (el sembrado)

Quando empecé a sembrar maíz en huerto, también aprendí de un proceso del que ya hablé en este texto, que se llama el “aclareo”, el cual consiste en desenraizar algunos tallos para que estos no compitan por nutrientes en su proceso de crecimiento a las pocas semanas de germinado el maíz. Realizando este trabajo, noté dos cosas que me resultaron inquietantes y a la vez fascinantes: primero, que muchos de estos germinados eran verdaderamente difíciles de sacar, debido a que estaban enredados entre sí. Era muy difícil saber cuáles eran las raíces del maíz que iba a permanecer en tierra y cuáles las que no –en muchos casos resultó imposible distinguir las–, por lo que simplemente se quitaron arbitrariamente. Sin embargo, esto me hizo pensar que la interconectividad que el maíz manifestaba, no respondía a una jerarquía, sino que, por el contrario, era de carácter risomático, *enmarañado y horizontal*: cada una de esas raíces estaba reproduciendo el mismo código que la semilla había activado; es más, para mi sorpresa, las plantas no alteraron su proceso de crecimiento pues, incluso las que se vieron afectadas,^[52] reprodujeron de nuevo sus hojas y toda su forma, casi desde cero, retomando la forma que tenían anteriormente sin sufrir mayores alteraciones al día de hoy. Segundo, en este proceso, miraba atónito no solo el enredo, sino la misma extensión de estas raíces que se diseminaban en la tierra por doquier, hacia los lados, hacia el fondo; incluso, una que otra crecía casi a ras de una delgadísima capa de tierra sobre la superficie. Mi asombro venía sobretodo de que todas estas raíces superaban en tamaño a los mismos tallos. Con esto también vino una observación de la semilla misma. En uno de estos “aclareos”, me encontré con una semilla que estaba descascarada, y que dejaba ver su interior ya germinado. Tenía una particularidad: desde el centro de la misma, se gestaba una especie de espiral llena de más raíces enroscadas, listas para generar una y otra vez más el proceso.

Esto me devolvió inmediatamente al trabajo de Ingold: a la posibilidad de una historia que se parezca más al entendimiento de una línea, en este caso una raíz. Lo que quedaba claro al ver esa semilla abierta era que esa reproducción funcionaba independientemente, entre sus raíces. Cortar una no acabaría con el brote de maíz: él tenía la capacidad de reproducirse

[52] La primera vez que realicé este proceso lo hice de un modo que no puede calificarse más que como salvaje y torpe. Absolutamente todas mis maíces perdieron sus hojas en cuestión de horas. Sin embargo, los tallos se mantuvieron, y al cabo de una semana volvieron a producir hojas. El proceso continuó como si no hubiera pasado nada.

de nuevo, no a modo de remplazo, sino que iba a encontrar una nueva forma de vincularse a la tierra, que siguiera aportando a su crecimiento, sin siquiera preguntarse por donde iba a quedar eso que ya no estaba. Siempre seguiría adelante, abriéndose paso en una suerte de improvisación, o mejor, de creatividad resiliente de cara a la vida. Este sentido orgánico y biológico es muy parecido al que Ingold aplica a la tesis que está en Líneas^[53]. La semilla de maíz, entendida como una línea en potencia y en formación, como materialidad de ese perspectivismo amerindio sobre el perdón, es una semilla, una potencia y una materialidad sin fin. Cada semilla reproducirá el proceso y con él, ese pensamiento y práctica de forma independiente, sin un principio y un final, solo como un camino largo y a lo largo, a veces enredado con otro, por momentos juntos, pero siempre dejando una raíz o una semilla nueva que podrá reproducirse desde el mismo rizoma y que solo necesita de la mano, del cuidado y del saber del hombre para continuar. Precisamente creo que el maíz, más que un proceso por fines y cortes, es siempre un proceso de apertura, de horizonte abierto y de activación.

Ahora bien, entender este punto es primordial, y no solo en el sentido de explicar y entender cómo la activación potencia la imagen biológica y con ella su interpretación como línea o como historia,^[54] sino también en la posibilidad de ver el cultivo de la mazorca como plano estético del perdón^[55].

[53] En un principio para entender la propuesta de Ingold se me hizo necesario, entender que la “historia de la línea” era más una respuesta a entender formas de conocimiento no hegemónicas. De esta manera la línea era un punto de partida para hablar de forma risomática de diferentes cuestiones que podrían tener relación con la línea como conociendo o notación, sea desde una partitura o un tejido. Esto considero que se le puede articular definitivamente al maíz como un proceso histórico. Así como desde mi producción he construido un entendimiento del maíz más allá del cultivo, construyendo unos procesos que parten de ver el cultivar, como un proceso de constitución de la memoria, de reproducir una forma de percibir y habitar el mundo. Así mismo desde este autor encuentro una posición que valida el interpelar a los conocimientos de ciencias sociales desde otras perspectivas, problematizando por ejemplo, una cuestión de construcción de memoria histórica a partir de un proceso plástico en artes, como una forma de aportar a ambos conocimientos, precisamente porque apela a un subjetivismo que debe ser reapropiado por las formas de construir conocimiento en ciencias sociales.

[54] El perdón es una práctica que permite perdurar sobre el territorio, unidos a través de la resiliencia. Es una comprensión que permite entender la práctica del perdón, de la siembra y el carnaval como una forma de situarse en el tiempo, de perdurar de encarar la vida y la historia.

[55] Acá busco hacer, primordialmente, un paralelismo con las construcciones de paisaje del llamado “land art”. Cuando revisé el trabajo de artistas como Walter De María, Robert Smithson o del mismo Dennis Oppenheim, la pregunta por el paisaje me pareció que era un eje transversal en muchos de sus primeros trabajos. De esta manera la búsqueda por el paisaje del perdón se transformó en un punto central de mi trabajo como se verá en las siguientes líneas. Cuando en el “landart” la pregunta por el espacio, también se volvía un problema escultórico, también señalaba unas nociones sobre como opera el espacio como activador, en tanto que las obras de “landart” estaban emplazadas en lugares específicos, donde o por monumentalidad o por imposibilidad de mover la pieza hablaban y problematizaban el espacio y las posibilidades de exposición de las obras. Era esa misma pregunta sobre el espacio la que también empezó a movilizar mis perspectivas sobre como se podía entrar a resolver este problema espacial que se dibujaba en el cultivo como paisaje. Mirar los cultivos como paisaje, era entender una forma inteligente de organizar productos agrícolas, como una súper estructura interdependiente, pero autónoma, con procesos relacionados pero formados y madurados por sí mismos. En ese sentido la chagra estaba planteando una forma estética de resolver un modo de pensar, que en una primera observación encontré como punto de anclaje para ver esa construcción del cultivo como archivo, también en una perspectiva estética.

Casi se podría decir que, desde todas sus formas, de crecer, de enrizarse, de sacar semillas y volver a reproducirse, es que también se configura un paisaje del perdón. Cuando se entiende que la construcción de paisaje pasa por un acto consciente de emplazar la mirada sobre elementos que reunidos generan una estructura compositiva, entramos a mirar también desde qué distancia se está generando esta imagen. Desde mi experiencia con los cultivos de maíz, en un primer acercamiento supuse y también intuí que esa composición se construía en la misma estructura que requería el cultivo. Sin embargo, el proceso del trabajo me hizo buscar espacios cada vez más pequeños, específicos, microscópicos, donde también empecé a ver que seguía funcionando esa construcción: fue en esa semilla abierta que concluí que ese paisaje, que estaba buscando, tenía su mayor potencia como imagen, en ese nudo de raíces listas para salir.

La contención que ahí estaba presente funcionaba como paisaje precisamente porque era en ese punto donde se entendía esa doble medida, entre lo ontológico y el paisaje. Es en esa potencia creadora, donde se junta la dimensión ontológica de la memoria biológica –en tanto es ahí que inician las posibilidades del maíz como pensamiento– con la misma forma física, en esas raíces anudadas en el centro de la semilla –esperando a poder correr a lo largo de la tierra–, donde encontré una imagen cuya literalidad podía extrapolarse al mismo paisaje. Es decir la contención de raíces que se encontraban dentro de la semilla, a un nivel microscopio en cuanto imagen, pero también a un nivel simbólico marcaban el punto de origen de todo junto con todas sus posibilidades, de alguna manera en esas raíces estaban todos los elementos que iban a componer un futuro paisaje desplegado, eran un paisaje completamente contenido ahí dentro de la semilla. En resumen, el proceso biológico de la semilla funcionaba desde esa ontología chamánica/indígena, como forma subjetiva de conocer, una forma estética donde todo el proceso funciona en todas las medidas como pensamiento, pero también como imagen sin distinción ni límite entre ambas características.

La cosecha

“Lo que me decía el otro muchacho: es que Taita... Y yo le decía es que yo no soy taita, yo no soy nunca taita, pa’ los que quieren ser taita pues que les digan, es una palabra no más, pero me pregunta entonces usted qué es. Yo solo soy un servidor de las plantas. Las plantas son las que curan. Yo las preparo y se las sirvo, gracias a mis padres, que me han enseñado eso, yo brindo.”^[56]

[56] Ezequiel Jandoy. Sibundoy, Putumayo. Comunicación personal al autor grabada y tenida el 18 de marzo de 2018.

Así respondía el Taita Ezequiel cuando le dije taita. Ciertamente, su respuesta me resultaba difícil de entender. ¿Cómo era posible ser un servidor de las plantas? Tras estos largos meses de trabajo, me es definitivamente claro que quería decir lo dicho por el taita, el mismo taita que me mostró su trabajo en la chagra como un complemento de su formación como taita (váltale el título). Tal vez en ese momento no tenía tan claro que detrás de ese trabajo del campo también estaba la contemplación y la conciencia sobre el proceso, que era, a fin de cuentas, donde estaba el corazón y la intención de los frutos que se cultivan y de las plantas que se preparan. De la conciencia del trabajo viene la conciencia de la intención. Es entonces justo en ese momento que el sentido estético del perdón toma forma. La reciprocidad que se logra en el acto de brindar funciona igual que la raíz: siempre encontrará una forma de seguir adelante y de improvisar creativamente su salida y futuro de cara a la vida.

Sin embargo, el punto final y tal vez la enseñanza más bonita que coseché durante mi trabajo vino de la mano de la señora Mercedes Cunatindioy,^[57] con un regalo que me hizo. La señora Mercedes fue la mayor inga que me recibió en su casa, justo después de terminar su trabajo en la chagra en las horas de la tarde. Personalmente, hablar con la señora Mercedes ha sido una de las experiencias más sensibles y fuertes que tuve a lo largo de esta investigación, e incluso de mi vida misma. Habló conmigo distendidamente sobre el sentido del perdón, pero además me brindó un pedazo de su tierra, en forma de Chandur.^[58] Antes de irme, justo después de hablar de con ella de lo difícil que ha sido perdonar para ella, así como de su importancia y necesidad, me dijo *“no se puede quedar uno con eso. Si no perdono, ¿qué saco yo? Nada”*. Para mí, sus palabras sentidas, además, iban acompañadas de su regalo: su chagra, su memoria, una cosecha de su conocimiento para perdonar –y no fue de maíz: *“porque ya estoy [apenas] haciendo el rastrojo para cultivar maicito”*^[59]

[57] La señora Mercedes vive a las afuera de Colón, en la montaña. Para llegar hasta su casa tuvimos que retomar por el camino de la loma casi cuarenta minutos de recorrido. Vive con una nieta que no se encontraba durante nuestra visita. A la casa de la señora Mercedes llegamos gracias a un amigo de Indí que sugirió que la entrevistáramos a ella, muy a pesar de la hora, sin alientos casi por el extenuante día, y casi sin batería para grabarla con las cámaras o los celulares. Pero igual decidimos ir a hablar con ella. Su charla honesta y su magnífico entendimiento sobre el perdón, que incluso la emoción hasta las lágrimas por momentos, me conmovió por completo. Aún hoy, cuando vuelvo a escuchar sus palabras, aprendo algo nuevo sobre el sentido del perdón.

[58] Esta planta sagrada hace parte del conocimiento chamánico y de la medicina del Ayahuasca. Se llama guaira chondur. Guaira quiere decir viento, tiene conexión con este último, y sirve para hacer limpieza, para hacer curación, terapia a personas que tienen muy cargado su campo áurico de energía., Luis Flores, “Plantas medicinales del Putumayo”, <http://intermundos.org> consultada el 15 de octubre 2018 Disponible en: <http://intermundos.org/Amerrikua/plantas.htm>

[59] Ahora bien, porque este regalo no haya sido de maíz, de ninguna manera lo hace menospreciado o deja de apelar a las mismas nociones, dado que ella, en ese momento, no tenía maíz. Pero me brindó un elemento fundamental del

Una Apertura

El taita Ezequiel me preguntó para qué era la vida. No supe que responderle más allá de un tímido “creo que para aprender”. *Él me miró y me dijo, “pero para aprender a comer”. Entonces, yo le pregunté que si nosotros veníamos a comer, ¿que se comía en el perdón? Él me respondió: “pues [para] nosotros en el día del perdón, nuestro día grande, la comida siempre [es] lo tradicional. Damos la chichita, pues nosotros somos hijos del maíz, a veces a nosotros nos pregunta por qué somos hijos del maíz. Por que nosotros [tomamos] chicha de maíz, comemos mote, hacemos envueltos, ¿de qué? De maíz. Todo es de maíz. Entonces, somos hijos del maíz. Y la comunidad siempre hace su huerta, su chagruta, siempre siembra el maíz. Y el perdón, pues comiendo maíz, nada más, y eso es lo otro: tú tomas la comunidad indígena en el perdón [y] siempre está el maíz, porque siempre está la chichita y tú tomado la chichita dialogas, comentas. Los taitas se reunían y se sentaban a dialogar, pero para dialogar tomaban. Hasta como tú dices: hasta para pedir perdón o [para] cualquier cosa, la chicha era importante, y [es] chicha de maíz”^[60]*

De los hijos del maíz, su perspectivismo amerindio del maíz. El maíz como pensamiento, como conocimiento, como práctica, como alimento, todo a la vez y completamente indivisible. En todo su proceso se reproduce la misma imagen y el mismo valor histórico, de memoria. Es ahí donde se sintetiza como palabra. En todo su proceso el maíz genera la continuidad: se siembra para aprender, pero se toma y se come para hablar, y en ambas se está viviendo, compartiendo, uniendo, juntando la experiencia de vida de cada uno y permitiendo así la supervivencia de la comunidad. Hasta acá, mas allá de una gran conclusión, quisiera decir que encuentro más bien una gran apertura. El maíz no es una conclusión, es una oportunidad para crecer, para pensar, para tener memoria y recordar, pero sobre todo para comer, y comer es la base de todo. Sin comida no hay vida, ni siembra, ni cultivo, ni comunidad. Sin comida no hay perdón.

remedio Yagüe, el otro tema del que me habló, dado mi interés personal por la forma en que este remedio es un acceso al conocimiento (ver introducción). El sentido de su regalo era poder brindar algo, de la misma forma que está detrás del maíz, que fuera un símbolo de amistad. Mercedes Cuatindioy. Comunicación personal al autor grabada y tenida el 17 de marzo de 2108.

[60] Ezequiel Jandoy. comunicación personal al autor, tenida y grabada el 18 de marzo de 2018.

Juan Camilo Mutis Manrique

BIBLIOGRAFÍA

Libros ~~~~~

Taussig, Michael - Chamanismo, colonialismo y el hombre salvaje. Un estudio sobre el terror y la curación. Traducción de Hernando Valencia. Grupo editorial Norma. Bogotá. 2002

Ingold, Tim – Líneas, una breve historia. Traducción de Carlos Gracia Simón. Editorial Gedisa. Barcelona. 2015

Viveiros de Castro, Eduardo - La mirada del jaguar. Introducción al perspectivismo amerindio. Traducción: Lucía Tennina, Andrés Bracony y Santiago Sburлатti. Tinta Limón ediciones. Buenos Aires. 2013.

El Colectivo por la Autonomía (Coa); El Centro de Análisis Social, Información y Formación Popular (Casifop); GRAIN, El maíz no es una cosa es centro de origen. Editorial Itaca, México. S.F.

Vázquez Ávila, Linda; Mora Rave, Sebastián; Maigual Juajibioy, José Luis y Caetano, Creuci María. El despertar del MAÍZ CRIOLLO Universidad Nacional, sede Palmira. 2013.

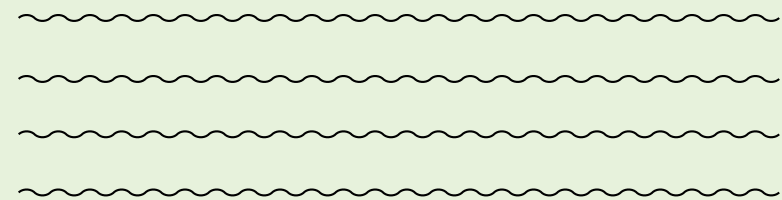
Bethell, Leslie. Historia de América Latina. Editorial Critica. Barcelona.1990.

Deleuze, Gilles. Mil Mesetas.. Pre-textos. Barcelona. 2004.

Suárez Guava, Luis Alberto. El tiempo entre los inga de Bogotá: una experiencia etnográfica. Serie encuentros. Colección mejores trabajos de grado . Universidad Nacional de Colombia, Bogotá. 2003.

Darnton Robert, La gran matanza de gatos y otros episodios en la historia de la cultura francesa FCE. México;, 1984.

Mignolo. Walter, The Darker side of the Renaissance. EEUU: University of Michigan Press, 2003.



Artículos ~~~~~

Foster, Hal. El impulso de archivo. Traducción de Constanza Qualina. Nimio (N.º 3), pp. 102-125, septiembre 2016.

Ingold, Tim - Llevando las cosas a la vida: Enredos creativos en un mundo de materiales Traducción: Andrés Laguens. Working Papers # 15, 2010.

Mcguffin-Naranjo, Liliana. Rituales de reciprocidad en los carnavales indígenas andinos. EEUU: University of Lusiana , Lafayette, 2014.

Bibliografía complementaria ~~~~~

Libros ~~~~~

Gómez López, Augusto Javier - Putumayo: Indios, Misión, Colonos y Conflictos 1845 – 1970. Editorial Universidad del Cauca. 2010.

Land art

Guasch, Anna Maria - Arte y archivo, 1920-2010 Genealogías, tipologías y discontinuidades. Akal. Madrid. 2011 2004.

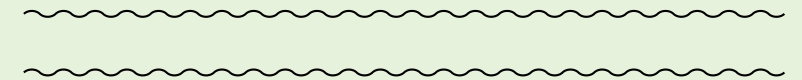
Gonzales-Day, Ken. Lynching in the West: 1850-1935. a John Hope Franklin Center Book. Duke University press. 2006.

Ramírez, María Clemencia. Frontera fluida entre Andes, Piedemonte y Selva: el caso del Valle de Sibundoy, Siglos XVI-XVIII. Instituto colombiano de cultura hispánica, Bogotá 1996.

Artículos ~~~~~

Becerra Bigidima, Eudocio - El poder de la palabra. Departamento de Lingüística, Universidad Nacional de Colombia. S.F.

Urbina Rangel, Fernando - La coca, palabra/hoja para cuidar el mundo. Maguare vol. 25, n. 2 (julio-diciembre) páginas 199-225. 2011.



Referentes ~~~~~

Gonzales-Day, Ken - Erased Lynchings. 2004-2006.

Fory, Nelson - Historia nuestra, caballero. 2011.

Wilson, Fred - Mining the Museum. 1992-1993

Buenaventura, María- Observatorio de maíz. 2016-2017.

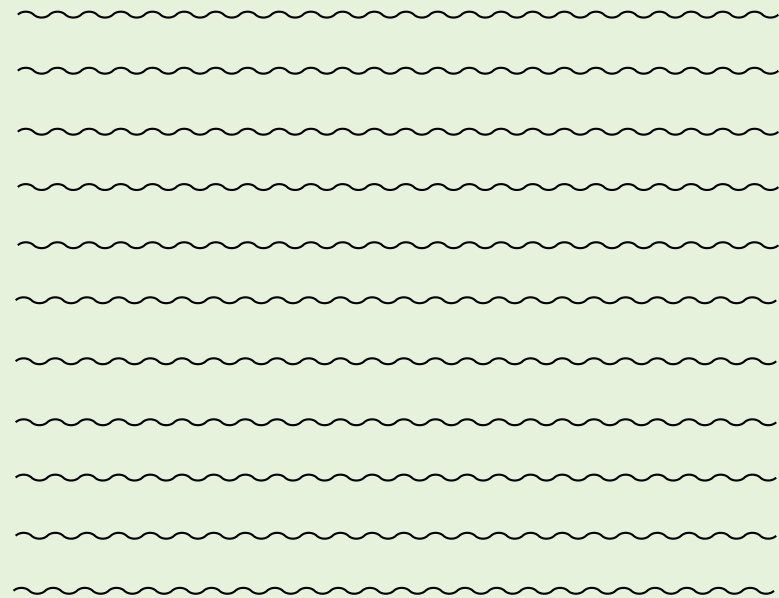
Heizer, Michel - Double Negative. 1969.

Oppenheim, Dennis - Annual rings. 1968.

Smithson, Robert - Asphalt Rundown. 1969.

De Maria, Walter- Las Vegas Piece (Tula Desert, Nevada). 1969.

Westphal, Uli - The Cultivar Series. 2010



ANEXOS

~~~~~  
(1 semilla de maíz pollo y 7 fotografías extraíbles)





---

Este libro (archivo) contiene: 79 páginas impresas, 3 mapas plegables, 3 Folioscopios de 80 páginas, 1 semilla de Maíz Pollo, 7 fotografías extraíbles y 16 páginas de papel de maíz impresas.

Se imprimió en Bogotá durante el mes de octubre de 2018.