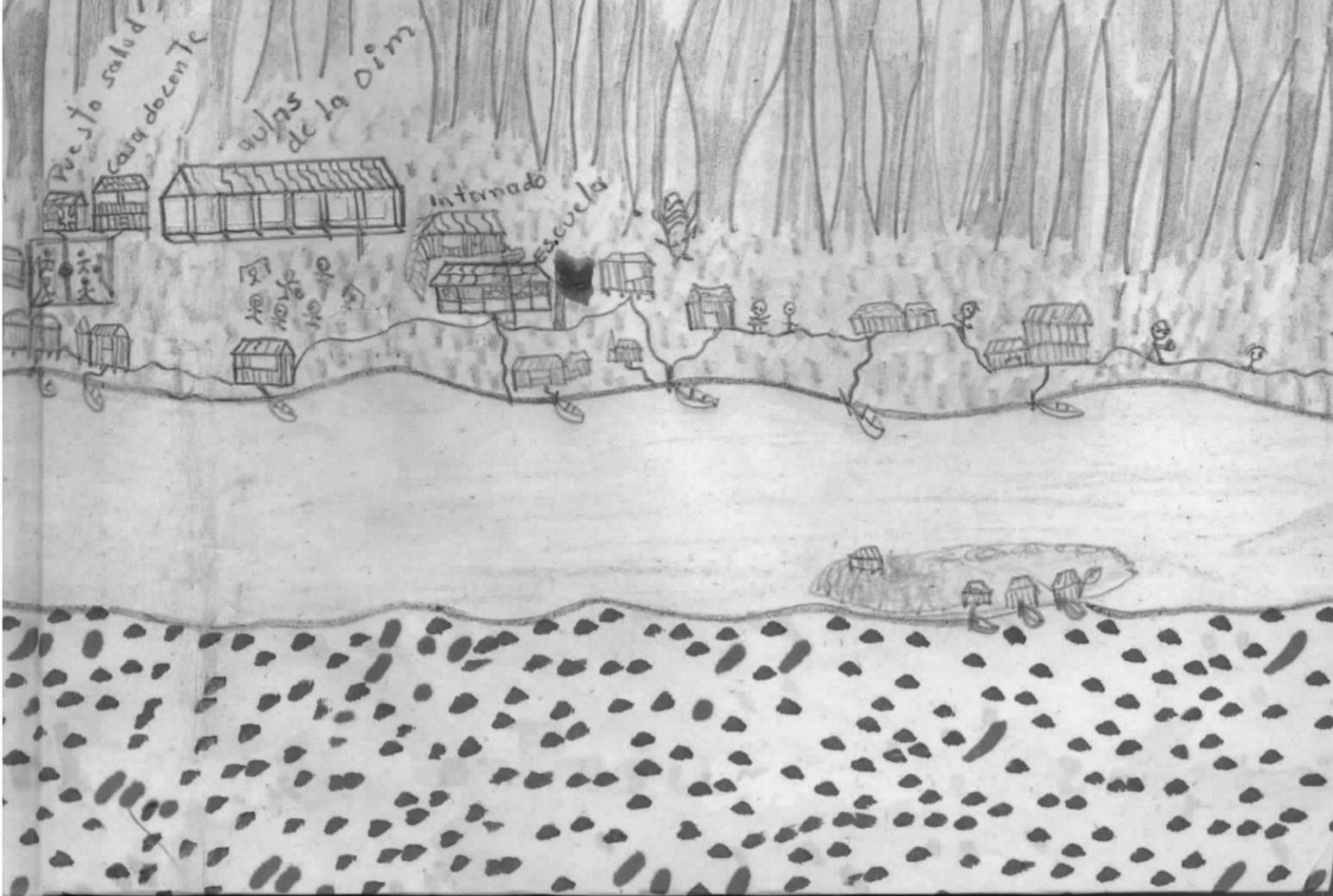


ESCUELA DE PUERTAS ABIERTAS

Encuentro en la diversidad

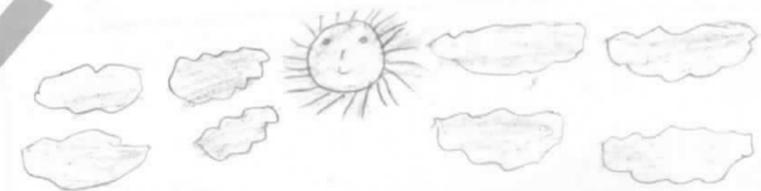
Saberes del Putumayo

Invitados especiales Caquetá y Córdoba





ESCUELA DE PUERTAS ABIERTAS



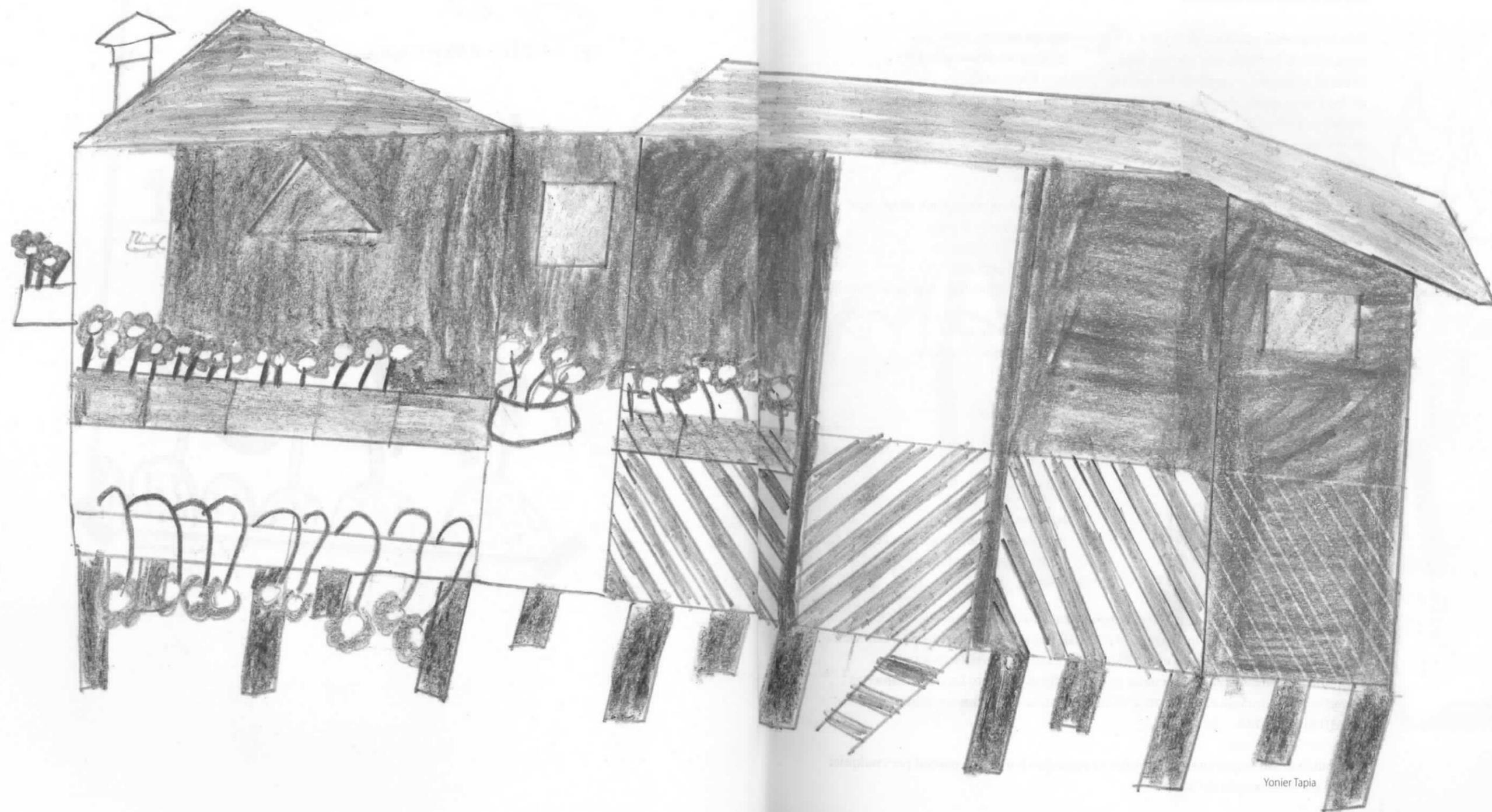
DELCI: Liliana Hernandez Gaviria 4 Grado 2:



Delcy Liliana Hernández

ESCUELA DE PUERTAS ABIERTAS

Encuentro en la diversidad



Saberes del Putumayo

Invitados especiales Caquetá y Córdoba

Encuentro en la diversidad. Saberes del Putumayo.

Invitados especiales Córdoba y Caquetá

© Organización Internacional
para las Migraciones (OIM)
Marcelo Pisani
Jefe de Misión OIM Colombia

Esta es una obra colectiva de la OIM
cuya edición fue realizada por Mariana
Schmidt Quintero, a partir de los aportes
de los niños, niñas, jóvenes, rectores,
docentes, padres de familia y miembros
de la comunidad de las siguientes
instituciones educativas:

Departamento del Putumayo

Jordan Güisía
Jordan Ortiz
Jorge Eliécer Gaitán
Leonidas Norzagaray
Maravelez
Nueva Apaya
Over Antonio Morales
San Luis
Santana
Puerto el Sol

Departamento de Córdoba

El Silencio

Departamento del Caquetá

Albania
Solita

Esta publicación es posible gracias al apoyo financiero de la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) y el apoyo técnico de la Organización Internacional para las Migraciones (OIM). Los contenidos pertenecen a las comunidades educativas en las cuales se desarrolló el proyecto Escuela de Puertas Abiertas (EPA) durante el año 2010, y no necesariamente reflejan las opiniones de USAID ni de la OIM.

Esta publicación es gratuita y se prohíbe su reproducción total o parcial por cualquier medio sin autorización de la OIM.

Equipo técnico OIM

Zoraida Martínez Méndez
Inés Elvira Mayorga
Daniel Fernández Gómez

Diseño, diagramación y pre prensa

Martha Ayerbe Posada

Dibujo de portada

Bersabeth Morales y Fernando Pimentel

Corrección de estilo

Lilia Carvajal Ahumada

Impresión

Editorial Nomos

Impreso en Colombia

Primera edición, octubre de 2011

ISBN: 978-958-8469-51-5



Isabelich Ardila y Diana Meléndez

ESCUELA DE PUERTAS ABIERTAS

Encuentro en la diversidad

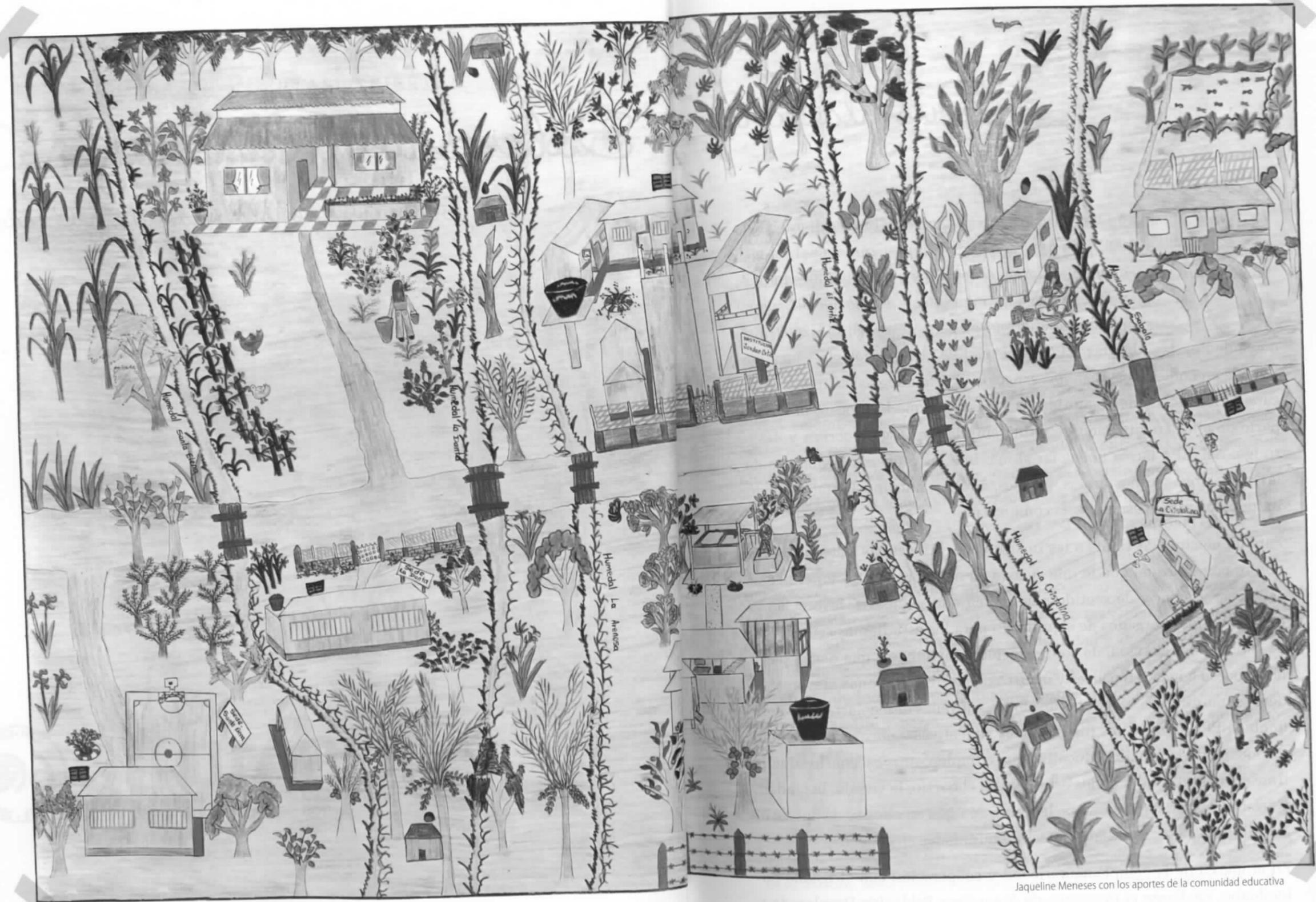
Saberes del Putumayo

Invitados especiales Caquetá y Córdoba



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA





Jaqueline Meneses con los aportes de la comunidad educativa

Presentación

La Organización Internacional para las Migraciones (OIM), consagrada al principio según el cual “la migración en forma ordenada y en condiciones humanas beneficia a los migrantes y a la sociedad”, viene implementando en el país, desde el año 2003, Escuela de Puertas Abiertas (EPA). ¿Qué es EPA? Una estrategia educativa flexible en contenidos, tiempos, espacios y metodologías, adaptada a las características de las comunidades educativas que la acogen, la mayor parte de ellas en situación de vulnerabilidad y riesgo, pobreza y desarraigo. Así, EPA busca potenciar al máximo los procesos formativos de las poblaciones (niños, niñas, jóvenes, adultos, ancianos) estableciendo un puente entre la escuela y la comunidad.

Para tal efecto, EPA invita a las instituciones educativas a abrirse *hacia dentro* con el fin de que lo que sucede en el entorno entre y permee el acontecer escolar y dé sentido a lo que en ella se enseña, favoreciendo que contenidos cargados de significado para los estudiantes sean objeto de estudio, de reflexión, de contrastación e invitando a que hagan parte del proceso educativo padres y madres de familia, personas mayores, líderes comunitarios, sabedores de oficios y jóvenes desecolarizados. Pero también EPA invita a las instituciones educativas a abrirse *hacia fuera* reconociendo la función educativa que cumplen otros escenarios donde transcurre el día a día de los estudiantes: el barrio, la vereda, la ciudad, y ofrece herramientas para que la formación que en ellos se da aporte al crecimiento de los estudiantes y las comunidades en general.

En el marco de la complementariedad y cooperación con el Estado colombiano, mediante el Programa de Atención a Población Desplazada y Grupos Vulnerables y con el apoyo financiero de la Agencia de Estados

Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), EPA se ha adelantado en doscientas instituciones educativas colombianas en coordinación con el Ministerio de Educación Nacional y las secretarías de Educación de los departamentos de Nariño, Putumayo, Norte de Santander, Valle del Cauca, Cauca, Chocó, Caquetá y con la participación de otros actores gubernamentales, ONG y organizaciones sociales locales.

En 2009, luego de seis años de aprendizajes en la implementación de EPA, y en consecuencia con la política educativa nacional, la OIM tomó la decisión de fortalecer la estrategia desde la óptica de la formación ciudadana y ofrecérsela a instituciones educativas de Nariño, Putumayo, Caquetá y Córdoba, seleccionadas por el Ministerio de Educación Nacional, gracias al Convenio de Cooperación 559 suscrito entre la OIM y ese Ministerio¹.

Así entonces, entre los años 2010 y 2011, veintiséis comunidades educativas construyeron y vivieron durante algo más de un año una fuerte experiencia de reconocimiento de su identidad y de ciudadanía en encuentros intergeneracionales donde se exploraron y salieron a relucir los saberes de todos los participantes (niños, niñas, jóvenes, docentes, padres de familia y personajes claves de las comunidades) a propósito

¹ En desarrollo de este convenio se aunaron esfuerzos técnicos, financieros y administrativos para apoyar primordialmente a poblaciones ubicadas en las zonas de frontera del sur de país, y así brindarles oportunidades de desarrollo mediante el diagnóstico de su situación, mejoramiento y ampliación de la infraestructura educativa, y el acceso y permanencia de sus niños y jóvenes en el sistema escolar.

de diversos mundos simbólicos. La cocina, las danzas, los mitos y las leyendas, el cuidado de las plantas, las viviendas y cómo se vive en ellas, los oficios del diario vivir, la crianza de los hijos, las fiestas populares y religiosas, los juegos y los juguetes, fueron entre otros, universos culturales alrededor de los cuales se dio un verdadero diálogo de saberes.

Reconocer quiénes son (en cuanto sujetos individuales y colectivos), aceptar al otro como legítimo interlocutor, encontrar que la diferencia enriquece, ser solidarios con sus coterráneos, dar primacía a la cooperación antes que a la competencia, fueron todos ellos ingredientes de unas expediciones profundamente humanas que según lo reconocieron quienes las emprendieron, aportaron al fortalecimiento de su ser ciudadano.

El libro que tiene en sus manos es apenas una muestra de los saberes que fueron puestos al descubierto y ciertamente la punta del iceberg de una experiencia de formación ciudadana que la OIM aspira a que redunde en el fortalecimiento de la identidad de las poblaciones y en su permanente evolución conforme al transcurrir de los tiempos.

Para la OIM es grato presentar al país y a la comunidad internacional dos libros que recopilan cuidadosamente saberes de los territorios explorados en los departamentos de Putumayo, Caquetá, Córdoba y Nariño. *Encuentro en la diversidad. Saberes del Putumayo y Saberes de Nariño* se hicieron con el concepto de libro álbum, donde texto gráfico y escrito se complementan dando relevancia a la expresión de niños, niñas, jóvenes, hombres y mujeres de carne y hueso, con nombres y apellidos: seres únicos e irrepetibles.

La estructura de cada libro fue concertada con los miembros de las comunidades educativas. En cada uno encontrarán las presentaciones que hicieron las escuelas de sus territorios y la reflexión sobre el significado de su vivencia. Luego, a manera de capítulos se descubren los variados y ricos mundos simbólicos explorados por los equipos expedicionarios. Así, los lectores podrán encontrar entre apartado y apartado mundos ricos en significados, mundos en donde la vida se recrea día a día.

Aspiramos a que las historias, creencias, tradiciones, valores, capacidades y sueños de estas veintiséis comunidades abran la puerta para que todos nos reconozcamos en ellos, en su humanidad, en sus colores, en las tonalidades de su piel y de su voz.

MARCELO PISANI CODOCEO
Jefe de Misión OIM Colombia

Agradecimientos

La Organización Internacional para las Migraciones –OIM– agradece a las instituciones y personas que hicieron posible materializar el desarrollo de la estrategia Escuela de Puertas Abiertas –EPA– y la construcción de estas dos publicaciones.

Este libro y la experiencia de cooperación y ciudadanía que se vivió en la recuperación de saberes que aquí han quedado plasmados, fue posible gracias al entusiasmo y perseverancia de niños, niñas, docentes, rectores, padres de familia, líderes y demás miembros de las comunidades educativas que en el departamento de Putumayo están cerca a la frontera con nuestro vecino país, Ecuador: Jordán Güisía, Jordán Ortiz, Jorge Eliécer Gaitán, Leonidas Norzagaray, Maravelez, Nueva Apaya, Over Antonio Morales, Puerto el Sol, San Luis y Santana, y las invitadas especiales de El Silencio en Puerto Escondido, Córdoba, y Albania y Solita en Caquetá.

Por esa razón queremos expresar nuestro profundo agradecimiento a estas comunidades educativas; por acoger EPA y apropiarla, por permitirnos acompañarlos, por abrirnos sus puertas y hacernos partícipes de la construcción de un proceso pedagógico alternativo, por este libro, por compartir con todos los lectores sus saberes, por darse a conocer y decirnos: “¡Esto es lo que somos!”.

Asimismo agradecemos a la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional –USAID– por el apoyo financiero para la formulación y desarrollo de EPA, al Gobierno colombiano, representado en el Ministerio de Educación Nacional, y a las secretarías de Educación de los departamentos de Putumayo, Nariño, Córdoba y Caquetá, por su aval institucional y el compromiso con las instituciones educativas participantes.

De igual forma le damos las gracias a la Corporación Escuela Galán que se comprometió, aportó y apoyó la implementación de la estrategia EPA en Nariño y Putumayo.

Asimismo hacemos un reconocimiento al equipo y coordinadores regionales de OIM en Putumayo y Nariño, al equipo del componente de educación: Zoraida Martínez Méndez, jefe de Proyectos en el periodo 2006-2010; Daniel Fernández Gómez, jefe de Proyectos en el periodo 2010-2011, e Inés Elvira Mayorga, monitora de Proyectos, quienes con el apoyo de Martha Yolanda Gómez, directora del Programa de “Atención a Población Desplazada y Grupos Vulnerables”, trabajaron en los ajustes de la estrategia, en su implementación y en esta publicación.

Finalmente agradecemos a Mariana Schmidt Quintero por su aporte decidido en la reformulación conceptual y metodológica de la estrategia, por la conducción del proceso a través de talleres en las regiones y por la labor de edición de los libros.

Contenido



Dario Sanjuan

Así somos las comunidades educativas que exploramos nuestros saberes

En Putumayo

Del municipio de San Miguel

- | 26 | Así somos los de la Institución Educativa Rural Jordán Ortiz
- | 30 | Así somos los del Centro Educativo Rural Puerto el Sol

Del municipio de Puerto Asís

- | 34 | Así somos los de la Institución Educativa Rural Santana
- | 38 | Así somos los de la Institución Educativa Rural San Luis

Del municipio de Puerto Leguizamó

- | 42 | Así somos los de la Institución Educativa Rural Jorge Eliécer Gaitán
- | 46 | Así somos los de la Institución Educativa Rural Leonidas Norzagaray
- | 50 | Así somos los del Centro Educativo Rural Nueva Apaya
- | 54 | Así somos los del Centro Educativo Rural Over Antonio Morales

Del municipio de Valle del Guamuez

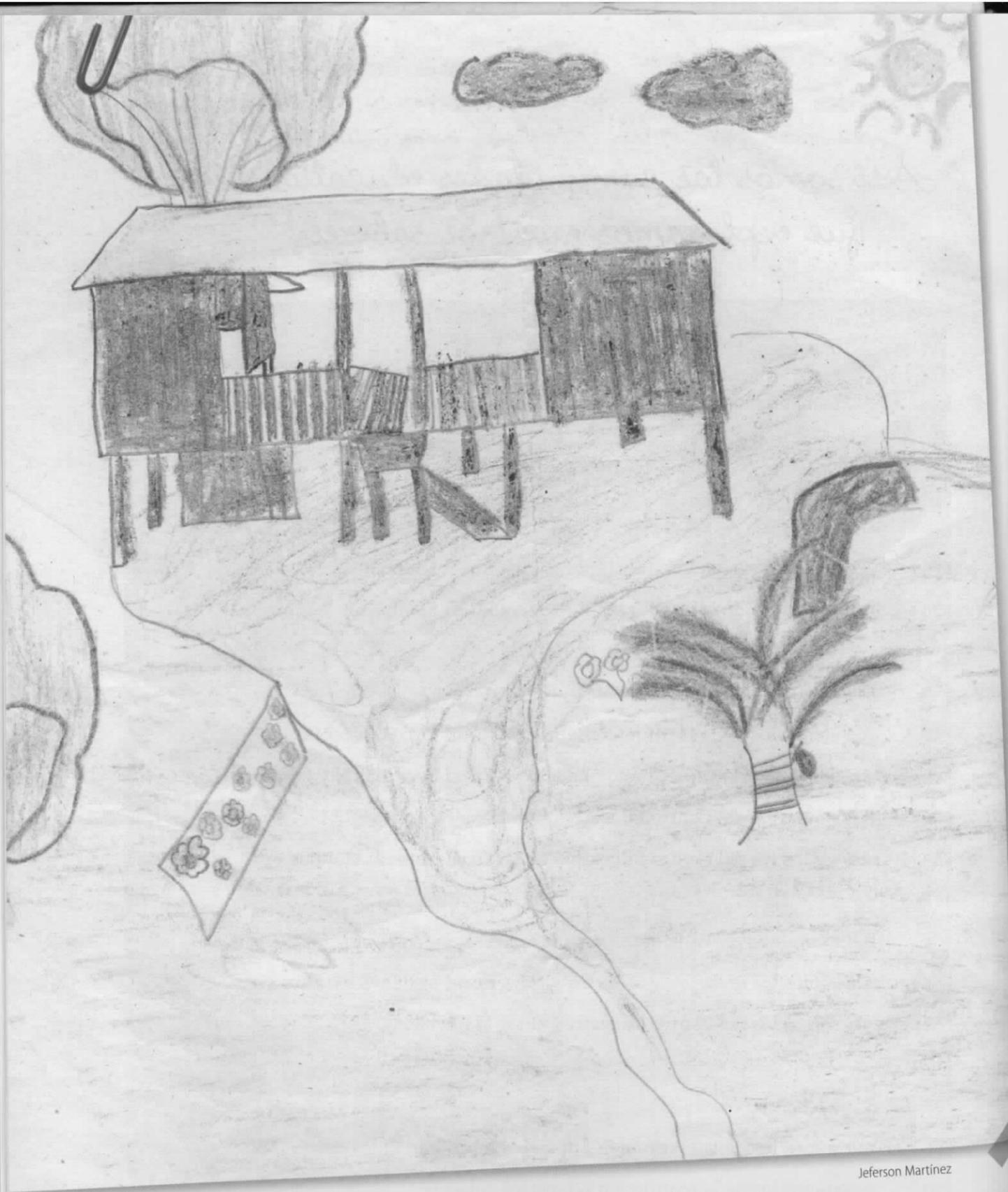
- | 58 | Así somos los de la Institución Educativa Rural Jordán Güisía
- | 62 | Así somos los del Centro Educativo Rural Maravelez

En Caquetá

- | 66 | Así somos los de la Institución Educativa Internado Rural Solita
- | 70 | Así somos los de la Institución Educativa Albania

En Córdoba

- | 74 | Así somos los de la Institución Educativa El Silencio



Jeferson Martínez

Los mundos culturales puestos al descubierto

Aquí vivimos y así vivimos

- | 80 | Centro Educativo Rural Over Antonio Morales, Puerto Leguízamo, Putumayo
- | 86 | Institución Educativa Rural Jordán Güisía, Valle de Guamuez, Putumayo
- | 94 | Institución Educativa Albania, Albania, Caquetá

La crianza de los hijos

- | 100 | Institución Educativa Rural Leonidas Norzagaray, Puerto Leguízamo, Putumayo
- | 108 | Centro Educativo Rural Over Antonio Morales, Puerto Leguízamo, Putumayo
- | 114 | Institución Educativa Rural Santana, Puerto Asís, Putumayo

Sabores de la cocina

- | 120 | Institución Educativa Rural Santana, Puerto Asís, Putumayo
- | 126 | Centro Educativo Rural Maravelez, Valle del Guamuez, Putumayo
- | 132 | Institución Educativa El Silencio, Puerto Escondido, Córdoba

Oficios del diario vivir

- | 138 | Centro Educativo Rural Nueva Apaya, Puerto Leguízamo, Putumayo
- | 150 | Institución Educativa Rural Leonidas Norzagaray, Puerto Leguízamo, Putumayo
- | 154 | Centro Educativo Rural Maravelez, Valle del Guamuez, Putumayo



Cristian Adolfo Salazar

Las plantas y sus secretos

- | 162 | Institución Educativa Rural Jordán Ortiz, San Miguel, Putumayo
- | 170 | Centro Educativo Rural Puerto el Sol, San Miguel, Putumayo
- | 178 | Institución Educativa Rural Santana, Puerto Asís, Putumayo
- | 186 | Institución Educativa Internado Rural Solita, Solita, Caquetá
- | 192 | Institución Educativa Albania, Albania, Caquetá

Mitos y leyendas

- | 200 | Centro Educativo Rural Puerto el Sol, San Miguel, Putumayo
- | 204 | Institución Educativa Rural Santana, Puerto Asís, Putumayo
- | 208 | Institución Educativa Rural Jorge Eliécer Gaitán, Puerto Leguízamo, Putumayo
- | 212 | Institución Educativa Rural Leonidas Norzagaray, Puerto Leguízamo, Putumayo
- | 218 | Centro Educativo Rural Over Antonio Morales, Puerto Leguízamo, Putumayo
- | 224 | Institución Educativa Rural Jordán Güisía, Valle del Guamuez, Putumayo
- | 230 | Institución Educativa El Silencio, Puerto Escondido, Córdoba

Al son de la música

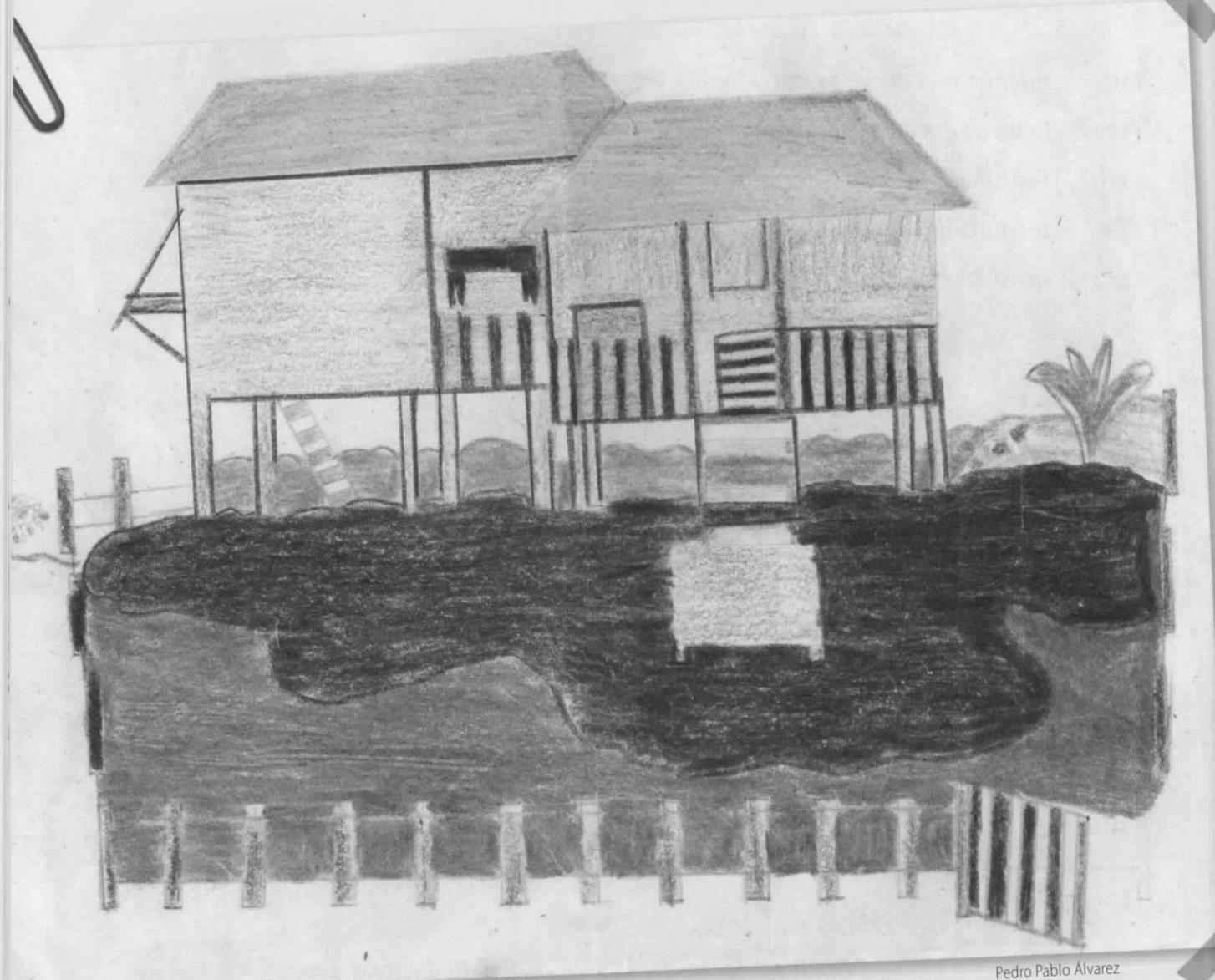
- | 236 | Centro Educativo Rural Puerto el Sol, San Miguel, Putumayo
- | 242 | Institución Educativa Rural San Luis, Puerto Asís, Putumayo
- | 246 | Institución Educativa Rural Jorge Eliécer Gaitán, Puerto Leguízamo, Putumayo
- | 250 | Centro Educativo Rural Maravelez, Valle del Guamuez, Putumayo
- | 254 | Institución Educativa El Silencio, Puerto Escondido, Córdoba

Manos artesanas

- | 260 | Institución Educativa Rural Jordán Ortiz, San Miguel, Putumayo
- | 268 | Institución Educativa Rural San Luis, Puerto Asís, Putumayo
- | 274 | Institución Educativa Rural Jordán Güisía, Valle del Guamuez, Putumayo
- | 280 | Centro Educativo Rural Maravelez, Valle del Guamuez, Putumayo
- | 284 | Institución Educativa El Silencio, Puerto Escondido, Córdoba

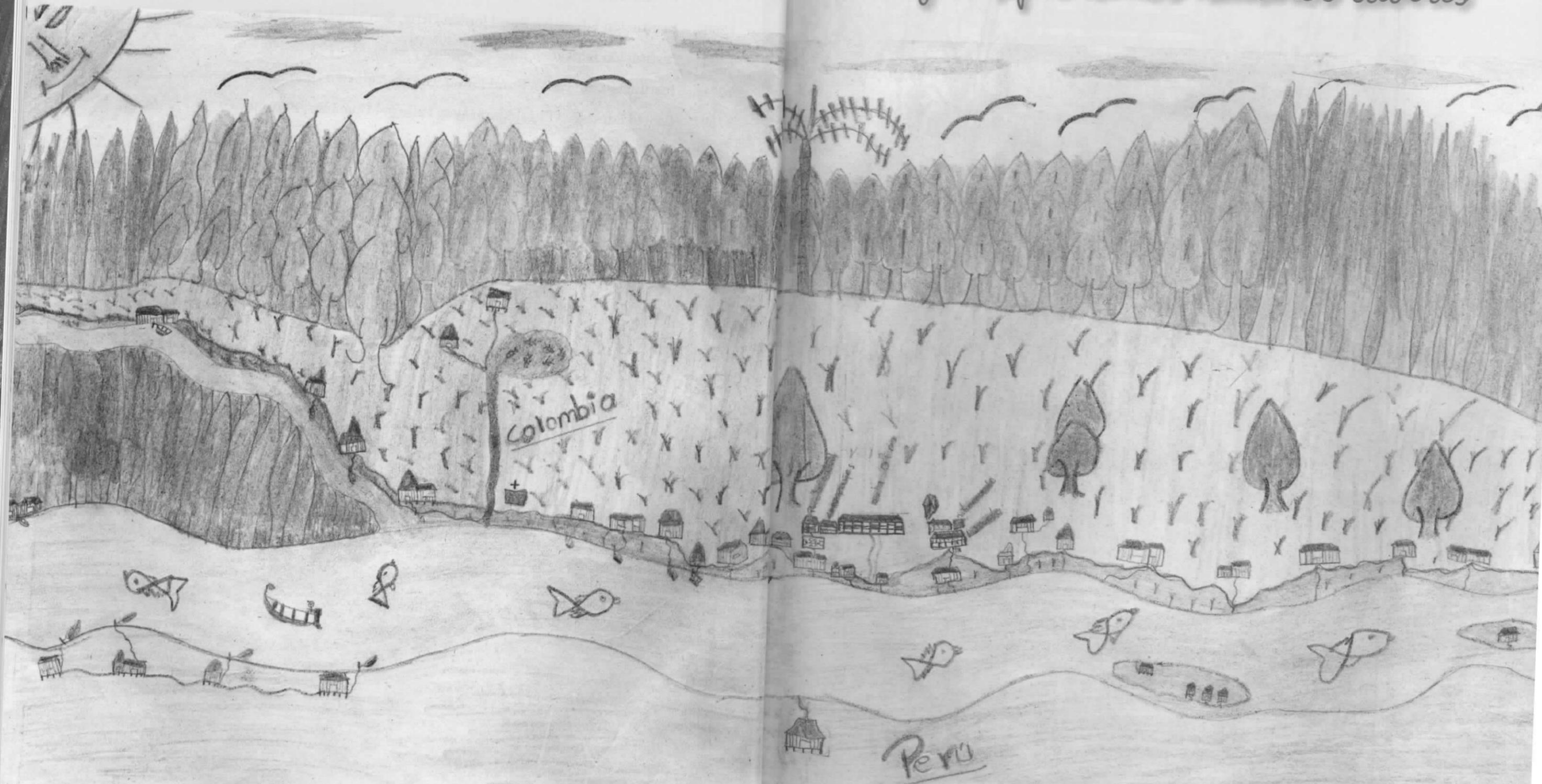
Juegos y juguetes

- | 292 | Institución Educativa Internado Rural Solita, Solita, Caquetá
- | 302 | Institución Educativa El Silencio, Puerto Escondido, Córdoba



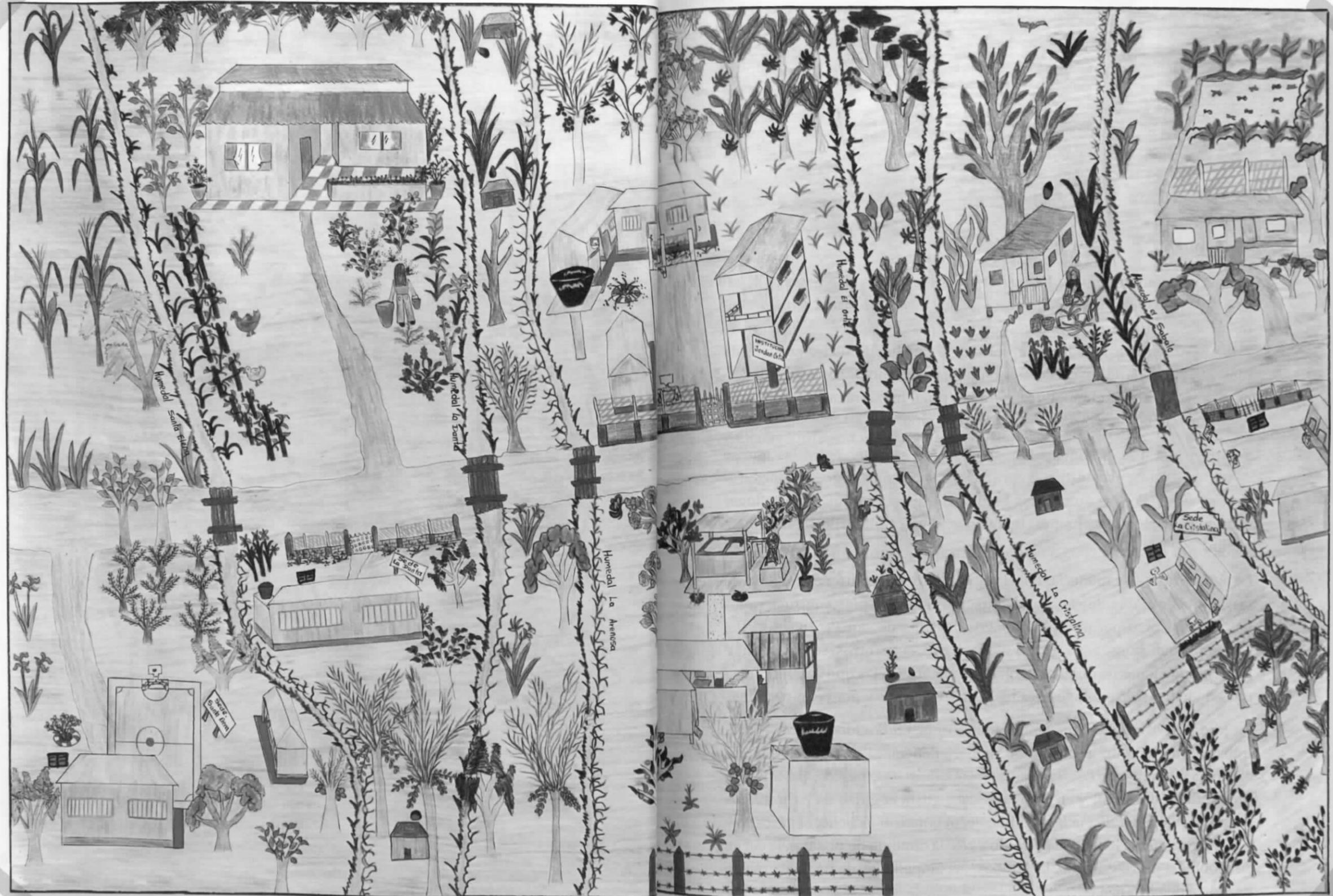
Pedro Pablo Álvarez

Así somos las comunidades educativas
que exploramos nuestros saberes



Así somos los de la Institución Educativa Rural Jordán Ortiz

San Miguel, Putumayo





Vereda Jordán Ortiz,
Municipio San Miguel.

las espesuras de esta selva, llegó hace mucho tiempo un grupo de personas rebuscándose la vida. Entre ellos venía el señor Neftalí Ortiz con su familia a quien debemos nuestro nombre. Hoy somos un corregimiento ubicado al nororiente del municipio de San Miguel, Putumayo.

Nuestro territorio es ondulado y está bañado por aguas cristalinas como las de los humedales Jordán Ortiz y La Arenosa. La vegetación es exuberante. Contamos con una variedad de árboles muy grande. Aquí abunda el cedro, el barbasco, el nogal, el guayacán y el sangre de toro, entre otras variedades de árboles, y ni qué hablar de los cultivos de plátano, yuca, palmito, cacao, noni, maíz, sachá inchi, copoazú, malanga, tomate de aliño, chontaduro, naranja, piña, lulo, arazá, chiro, borojó, yota, cocona, maracuyá, caña de azúcar y limón.

También hay una cantidad impresionante de especies entre las que se destacan dantas, armadillos, guacamayos, serpientes, tigres, monos, tucanes y loros. Por las numerosas fuentes de agua cristalina de este lugar exótico se deslizan cachamas, temblones, rayas, pintadillos, barbudos y cuchas.

La agricultura, la ganadería, la avicultura, la porcicultura, el cuidado de las plantas ornamentales y la elaboración de artesanías con materiales del medio (como por ejemplo chochos, lágrima de san Pedro, coquillo, guadua, ojo de buey, pepa de mil pesos, balso, entre otros) son las principales ocupaciones de quienes habitamos por aquí, a las que volvimos después de haber sido azotados por los cultivos ilícitos y por las pirámides.

En Jordán Ortiz somos una comunidad unida, emprendedora, recursiva, trabajadora y con un gran sentido de pertenencia. El tiempo libre lo dedicamos a compartir con los vecinos en caminatas, paseos, partidos de fútbol, de microfútbol y en festivales. Nos gusta el guiso de palmito, los envueltos de maíz, de yuca y de chócolo, el tamal, el tacacho, el pescado y el pollo ahumado, la fritada de cerdo y res, la chucula de plátano, la carne de monte, el chiro guisado, las arepas, las empanadas de harina y queso y la torta de chilanga.



Institución Educativa Rural Jordán Ortiz.

Nuestra escuela fue creada por los primeros habitantes, quienes formaron una junta de carácter comunitario y decidieron construirla utilizando recursos del medio: techo, canales y paredes de guadua y piso en chonta. Luego buscaron en la misma comunidad una persona capacitada para que se desempeñara como docente. En el año 2002 se dio inicio a la posprimaria y en 2003 comenzó a funcionar el preescolar.

A finales del año 2009 llegó a nuestra institución el proyecto Escuela de Puertas Abiertas con el cual exploramos los mundos de las plantas y de las artesanías, lo que nos ayudó a abrir nuevas puertas al conocimiento, a valorar lo que tenemos y a sacarle provecho. Encontramos personas con muchos saberes dispuestas a enseñar y aprender de otros. También logramos que toda la comunidad reforzara los lazos de unión, buscara objetivos comunes de manera pacífica, solidaria y constructiva sin recurrir a la violencia ni al maltrato físico, verbal, psicológico ni sexual. Con la exploración de estos mundos buscamos convivir en paz y cuidar y aprovechar de forma eficaz los recursos de nuestro entorno tomando conciencia sobre la obligación de conservarlos para las generaciones venideras. Ahora podemos decir a los cuatro vientos que la Institución Educativa Rural Jordán Ortiz es para toda Colombia una escuela de puertas abiertas.



Créditos

Texto: Gladis Marina Zapata,
Yaneth Patricia Betancourth
y Norsey Gaviria
Fotografías: Byron Ordoñez
Javier León Salazar

Así somos los del Centro Educativo Rural Puerto el Sol

San Miguel, Putumayo





Atardecer en
Puerto el Sol

El enroscado camino rumbo al Puente Internacional San Miguel que une nuestro país con Ecuador, detiene su recorrido en una planicie de aproximadamente once kilómetros cuadrados, lugar de silencio donde el tiempo espera por todos. En ese punto queda Puerto del Sol, nuestra comunidad, ubicada en el suroccidente del municipio de San Miguel, a tres kilómetros del corregimiento de Puerto Colón y a

once kilómetros de la cabecera municipal de La Dorada. Ahí está nuestra Institución Educativa Puerto del Sol, conformada por siete sedes que se encuentran distribuidas a lo largo del cordón fronterizo y que actualmente cuenta con una población total de 241 estudiantes entre los grados preescolar a octavo.

Aquí el aire puro y frío de las mañanas es una bocanada de aliento para todos aquellos criados fuera, acostumbrados a despertar con el negro vaho de la contaminación en las gargantas. Al levantar la mirada sobre la planicie, el verde intenso del paisaje contrasta con un pesebre formado por casitas de madera que lucen coloridos arbustos en sus frentes; gallinas, cerdos y otros animales domésticos rondan por los solares; las charcas de agua se alegran con el salto de las ranas, y los pájaros muchileros alegran cada nuevo día.

No todo es verde y colorido. En la piel tostada de sus gentes y en sus callosas manos, se puede leer el pasado vil y traicionero del paso de las “bonan-



Estudiantes del CER
Puerto el Sol, dibujando
el hogar de sus sueños

zas” del caucho, la madera, las pirámides y la coca. Todas han dejado secuelas, cicatrices imborrables que han marcado el destino de sus gentes. Largas jornadas de trabajo al sol y al agua eran compensadas con sumas de dinero producto de la venta de la “merca”; adultos, jóvenes y niños engegucieron sus sueños, ideales y propósitos de superación para ir tras ella. Era la reina, la pasta del poder, de las extravagancias, lujurias y derroche. Muchos abandonaron las aulas, muchos se fueron, algunos incluso sin darse cuenta. Los que se quedaron hoy le apuestan a la tierra, ya no la miran como el tapiz de dinero. Ya huele a leche, a caña, a plátano, a estiércol, a sudor de hombre como ejemplo de dignidad humana. Se le arrancó la coca a la tierra y de paso a la ambición humana.

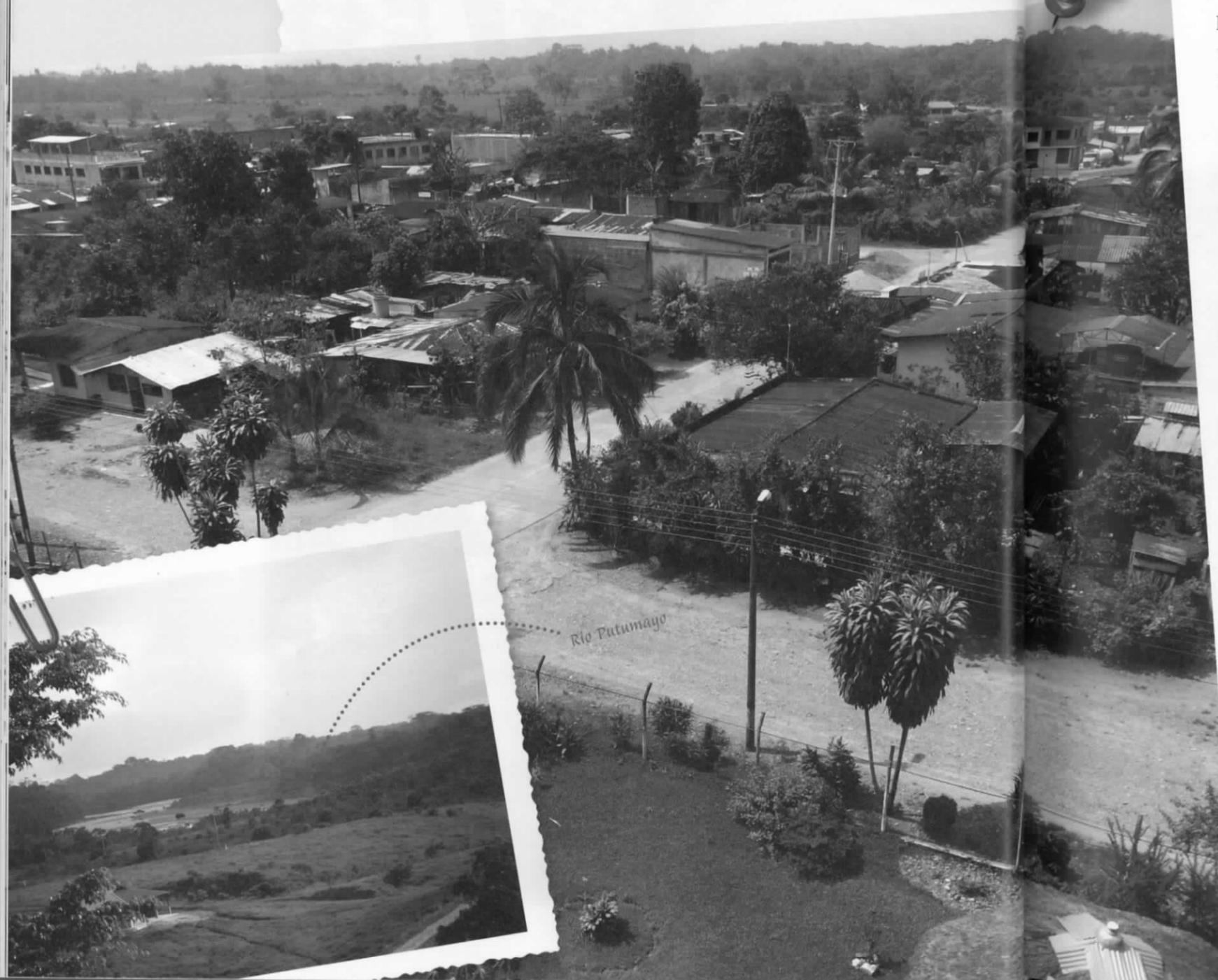
La rapidez de la modernidad “afuera” es la lentitud del progreso acá “adentro”. A pesar de ser la puerta de entrada a nuestro país por el sur, aún sus habitantes pasan las noches en la oscuridad y ni siquiera gozan de los mínimos servicios públicos. Este es nuestro entorno, tierra de ancestros indígenas que nos legaron conocimientos sobre las plantas, que nos dejaron sus leyendas y sus mitos, que nos han mostrado la belleza de los movimientos del jaguar y que ahora les compartimos a ustedes en los tres mundos que aquí les presentamos.

Así somos los de la Institución Educativa Rural Santana

Puerto Asís, Putumayo



La Institución Educativa Santana, fundada el 24 de febrero de 2003, está ubicada en el corregimiento de Santana, sobre la vía que conduce a Mocoa, a 15 kilómetros de la cabecera municipal de Puerto Asís, Putumayo. Este es un entorno selvático, húmedo, habitado por personas provenientes de diversos lugares del país (Nariño, Antioquia, los Llanos, Valle, etc.) que tratan de conservar algunas de sus costumbres, por eso cada año se celebra la Fiesta de las Colonias.



En el corregimiento de Santana también se conserva mucha sabiduría ancestral indígena proveniente de los pobladores nativos de este lugar, relacionada con la oralidad, las plantas para la sanación física y espiritual como el yagé o *ayaguasca* y la lengua cofán, por lo que creemos que merecen ser rescatados por nosotros como valor histórico, cultural, pedagógico y patrimonio de nuestra región.

Por eso nos metimos en esta expedición investigativa con los mayores, abuelas indígenas y con la comunidad en general, y así como las familias de adelante (nuestros antepasados) se reunían alrededor del fogón para contar las historias de rastros y rostros de tiempos inmemoriales, de igual manera creamos espacios de encuentro y diálogo con los mayores para que nos narraran experiencias e historias de lo que sus memorias recuerdan. A esos encuentros asistimos más de ciento cincuenta personas entre estudiantes, mayores, familias y profesores.

Otros estudiantes, a la cabeza del grupo EPA, salimos a investigar al resguardo Vegas de Santana, ubicado a veinte minutos del colegio. Fuimos casa por casa primero donde doña Gladis Jacanamejoy con don Jaime Yocuro, luego donde don Alberto Yocuro y donde doña Anita Yocuro, y conversamos largo rato con el señor Gobernador del cabildo y con otros miembros de la comunidad. A los quince días doña Anita Yocuro fue al colegio a contarnos las tradiciones orales y los saberes de la vida de los antepasados sabedores. Ella habló en lengua siona.

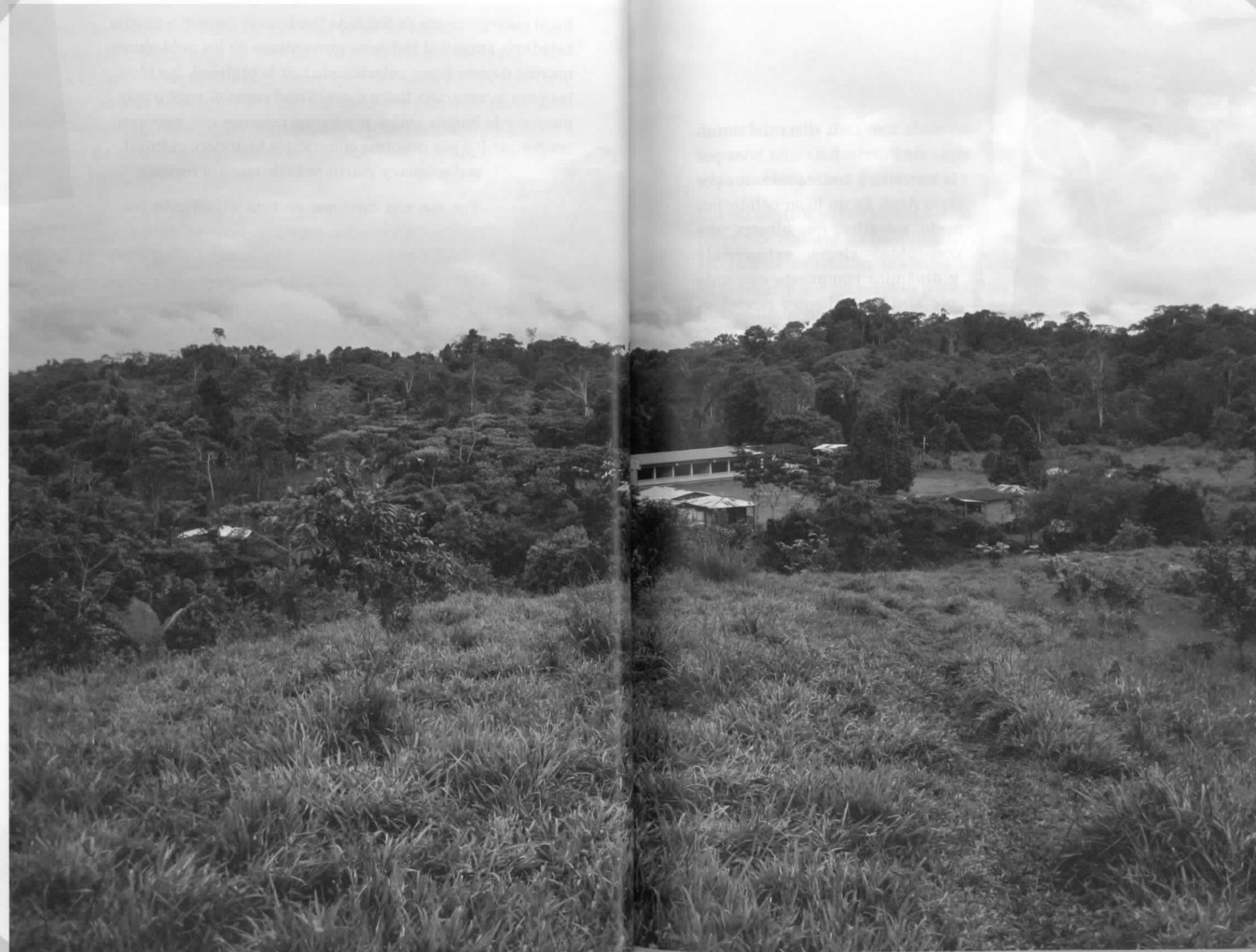
Don Alberto Jacanamejoy a quien ahora recordamos con mucha admiración, nos compartió muchas historias de brujos, de espantos y de la anaconda tragacanoas. Él, al sabor de la chicha y la palabra, escribió en nosotros un pedacito de su vida para luego irse al mundo de sus ancestros curacas. Esas historias de don Alberto y de todos esos sabios y miembros de la comunidad, que también nos contaron sus secretos de la cocina y del uso de las plantas medicinales, es lo que les compartimos a todos ustedes en las páginas siguientes.



Don Alberto Jacanamejoy nació el 25 de mayo de 1928. Fue padre de 7 hijos. Casado con la señora Laurentina Yocuro. Fue el primer gobernador de la comunidad Siona Vegas de Santana. Murió el 15 de octubre de 2010.

Así somos los de la Institución Educativa Rural San Luis

Puerto Asís, Putumayo





I.E.R. San Luis
Sede Central

a vereda San Luis dista del municipio de Puerto Asís una hora por vía terrestre y treinta minutos por el río Acaé. Es un lugar cálido, húmedo, selvático, que alberga una comunidad alegre, extrovertida y dinámica compuesta casi toda por afrodescendientes procedentes de Tumaco y Barbacoas. Apenas el diez por ciento de quienes viven aquí son mestizos.

Los habitantes de San Luis nos dedicamos a la labranza de canoas que se comercializan para el desplazamiento de un lugar a otro y para la pesca; solo unos pocos se dedican a la siembra de cultivos de pancoger.

Este es el entorno donde se encuentra ubicada la Institución Educativa Rural San Luis, a la que pertenecen las escuelas rurales mixtas San Luis, El Bosque, La Argentina y La Primavera. En nuestra institución laboran 11 docentes y el rector. Atendemos a 89 estudiantes entre los 5 y los 20 años que cursan de preescolar hasta el grado décimo.

Es muy importante resaltar que en nuestra institución trabajamos con la metodología de Escuela Nueva y posprimaria; además contamos con siete aulas, un laboratorio, una biblioteca y la sala de informática. Tenemos buen material para las labores académicas y pedagógicas, los niños cuentan con un buen espacio para estudiar y recrearse, porque les gusta jugar fútbol, microfútbol y bolas. También sienten una gran pasión por la danza. Por esa razón para el proyecto de Escuela de Puertas Abiertas decidimos que uno de los mundos por explorar sería el baile pues es nuestra intención recuperar la cultura afro con sus expresiones musicales que la hacen tan particular.

En nuestra región abunda la guadua y suele usarse para la construcción de objetos utilitarios, así que optamos por explorar este mundo que

despertó mucha motivación en toda la comunidad educativa; aparte de aprender cómo debe cultivarse y cortarse, elaboramos objetos de guadua y las decoramos con figuras autóctonas hechas en chaquiras.

Los encuentros y actividades hechos a propósito de este proyecto nos han permitido conocer las habilidades, destrezas y experiencias de estudiantes, padres de familia, docentes y algunos miembros de la comunidad en general y nos ha servido para valorar nuestra cultura, por eso ahora nos sentimos muy orgullosos de presentarles aquí los resultados de esta experiencia.

Muelle Río Acaé,
vereda San Luis



Créditos:

Texto:

Edilma Rentería

Fotografías:

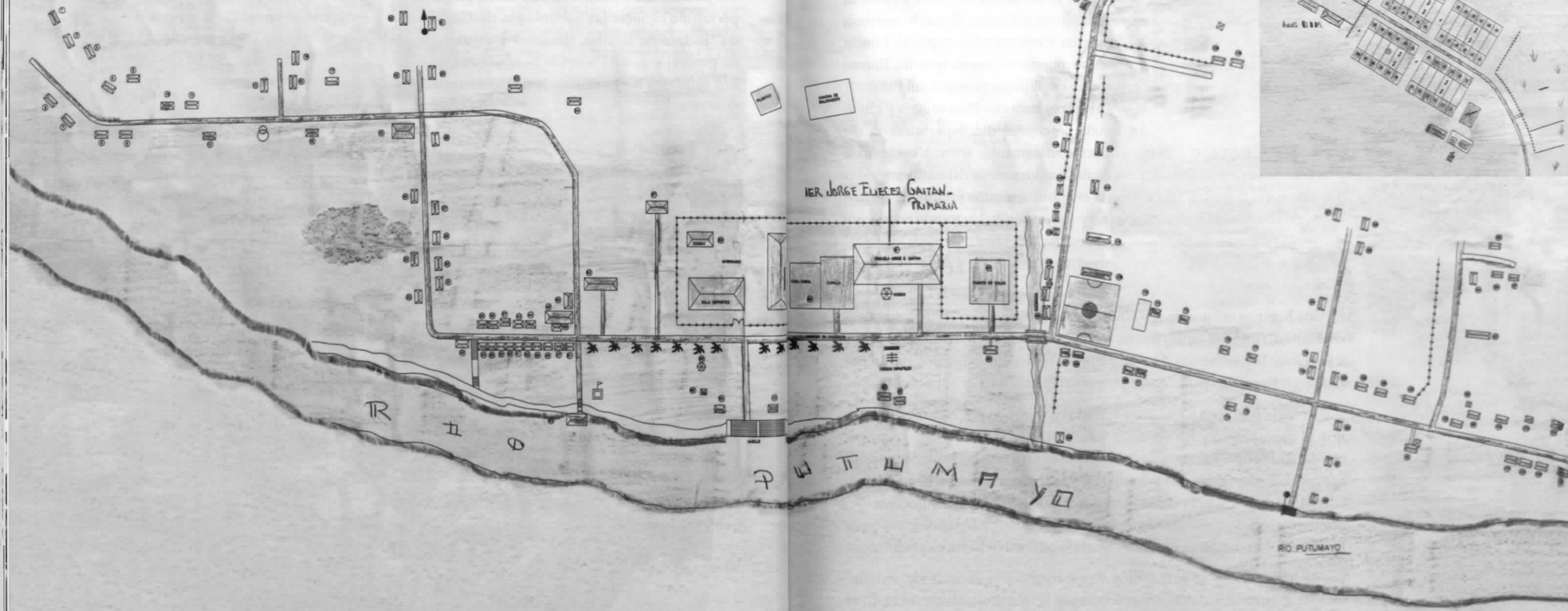
Luis Alfredo Capaz (q.e.p.d.)

Luz María Gómez

Elín Rentería

Así somos los de la Institución
Educativa Rural
Jorge Eliécer Gaitán

Puerto Asís, Putumayo





Puerto Ospina
corregimiento de
Puerto Leguizamó

El corregimiento de Puerto Ospina, ubicado sobre la margen izquierda del río Putumayo, limita con Puerto del Carmen, localidad de la república de Ecuador con la que se han creado fuertes lazos de amistad, cooperación e intercambio cultural. Puerto Ospina pertenece al municipio de Puerto Leguizamó en el departamento del Putumayo, y dista tres horas de Puerto Asís y cinco de Mocoa, la capital del departamento. Su

población es de 1.060 habitantes aproximadamente, entre afros, indios y mestizos; parte son nativos, los demás provienen de diferentes regiones del país y del Ecuador. La base de la economía son los productos agrícolas como el arroz, el maíz, el plátano y las maderas. Las posibilidades de desarrollo de nuestra región se encuentran principalmente en el petróleo, los proyectos productivos alternativos madereros y cacaoteros, y la cría de especies pecuarias menores.

En este lugar se encuentra nuestra Institución Educativa Rural Jorge Eliécer Gaitán, fundada en 1976 como colegio agropecuario e internado pues a la población estudiantil le quedaba muy distante educarse en Puerto Asís o en Puerto Leguizamó.

Este colegio funcionó hasta 1984 cuando fue cerrado por escasez de alumnos; el presupuesto y los docentes fueron trasladados al Colegio Agropecuario Guillermo Valencia de Villa Garzón. En 1989 volvió a darse apertura al colegio e internado y hasta la presente funciona como institución educativa conformada por las escuelas rurales mixtas de Peña Colorada, Montepa, Luz de América, Agua Negra, El Tablero y la Institución Jorge Eliécer Gaitán donde se ofrece el servicio educativo hasta el grado once.

Desde hace un año la institución viene trabajando en un proyecto ambicioso de humanización y participación activa de la comunidad en la construcción de saberes, y por ello se inició la exploración de dos mundos: Los mitos y leyendas como saber popular y la danza como expresión



Narración de leyendas
en la sala múltiple de
nuestra institución
educativa

cultural y de identidad. Estos mundos nos permiten mostrar y compartir de una manera agradable y significativa nuestras tradiciones, costumbres, experiencias, expectativas, miedos y conocimientos. Asimismo su objetivo es plasmar y perpetuar muchos saberes de la comunidad de Puerto Ospina que se han transmitidos de padres a hijos, amigos y familiares de manera verbal, expuestos a modificaciones o a ser simplemente olvidados.

Buscando la originalidad y veracidad de los hechos aquí narrados y con el fin de ofrecer un material de interés y agradable a todos ustedes, se ha mantenido el lenguaje sencillo y popular propio de cada uno de los narradores, personas respetables de la comunidad que nos compartieron sus historias y a quienes visitamos para enriquecernos con sus experiencias y conocimientos, momentos por lo demás mágicos.

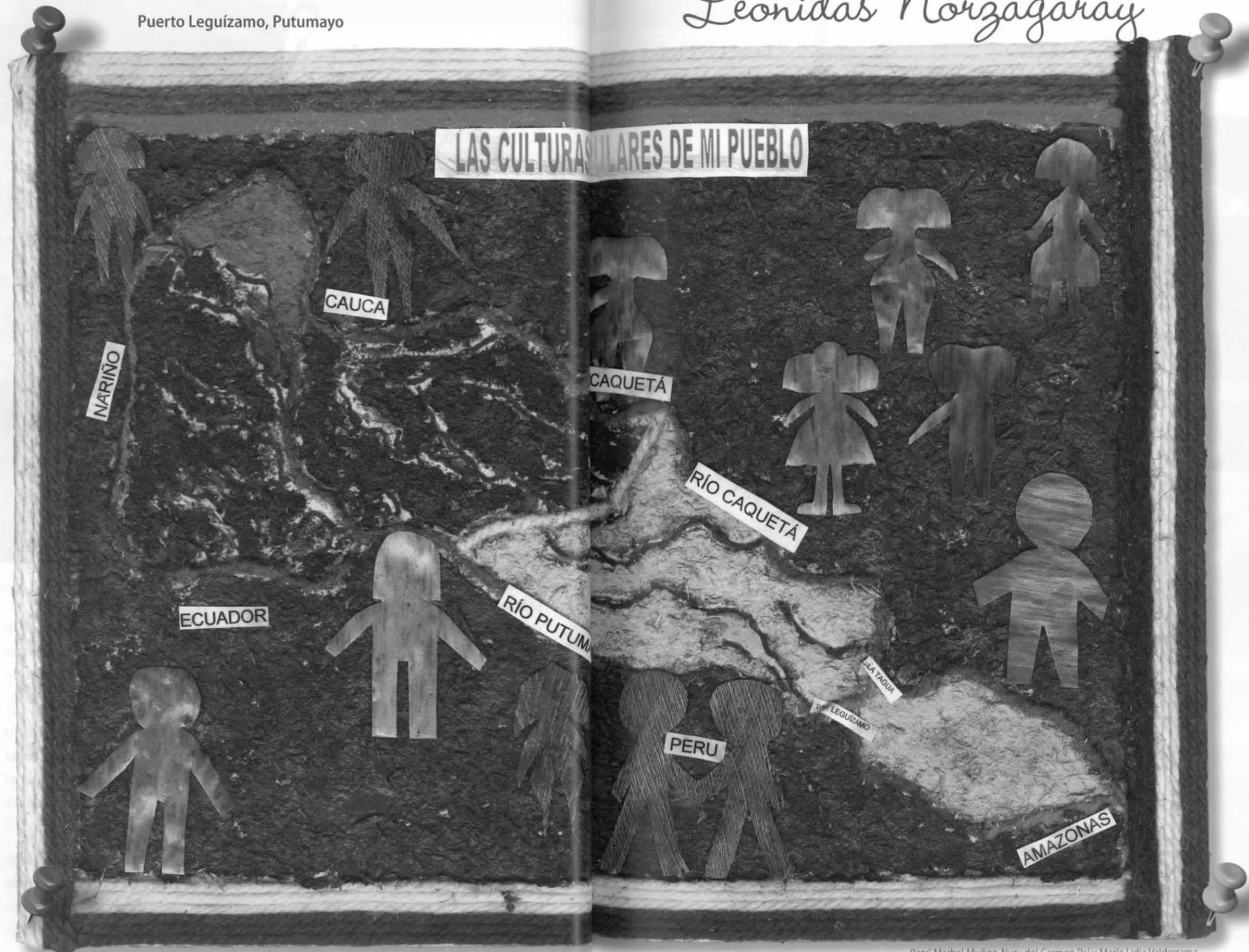
Por otra parte, el grupo expedicionario encargado de explorar el mundo de la danza ha procurado rescatar y fortalecer los saberes y competencias que sobre ello tiene la comunidad, por tratarse de un aspecto cultural que identifica a nuestras poblaciones y ser una estrategia para generar espacios de amistad, coordinación y trabajo de grupo.

Igualmente pretendemos despertar en cada uno de los participantes respeto y sentido de pertenencia y crear conciencia sobre la importancia de rescatar y sembrar en la niñez estas semillas de saber popular.

Créditos
Texto:
Luis Eduardo Arciniegas
Fotografías:
Victor Omar Pianda

Así somos los de la Institución Educativa Rural
Leonidas Norzagaray

Puerto Leguizamo, Putumayo





Institución Educativa
Leonidas Norzagaray

Barrio Buenos Aires

El corregimiento de La Tagua, de aproximadamente 825 habitantes, está ubicado en el municipio de Puerto Leguizamó, Putumayo. Según la historia, lo fundó en 1908 el cauchero venezolano Leonidas Norzagaray, quien llegó en busca de tagua, llamada marfil vegetal, y de ahí se originó el nombre del pueblo.

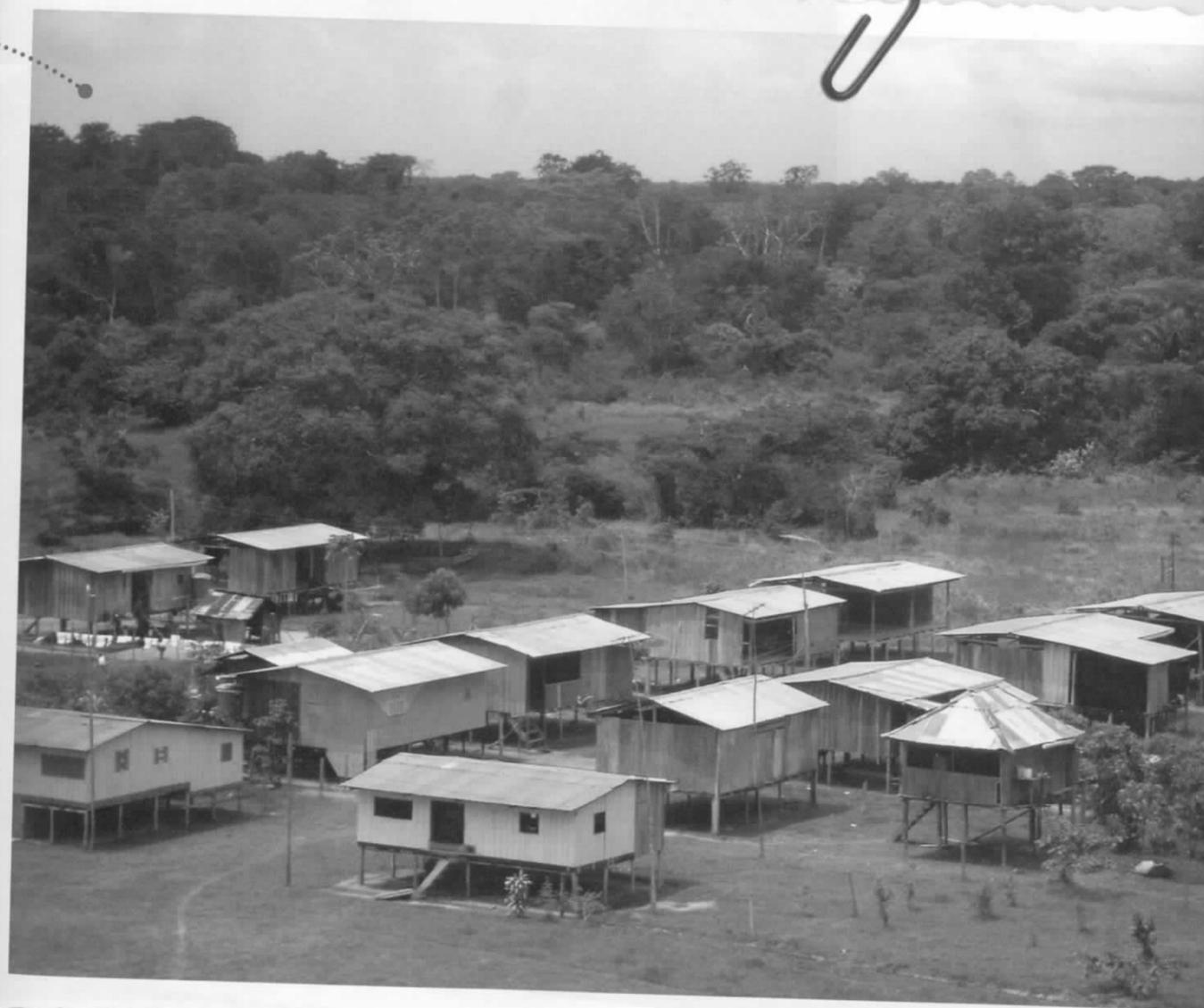
La Tagua está ubicado sobre la margen izquierda del caudaloso río Caquetá, una de las fuentes importantes del comercio y la explotación del oro, aproximadamente a 25 kilómetros por vía carretable del casco urbano, a donde acudimos a comprar y vender productos agrícolas y a realizar las actividades financieras. La mayor parte de quienes viven aquí están dedicados a la agricultura, la pesca y a oficios varios aunque no hay fuente de empleo estable.

Con el proyecto de Escuela de Puertas Abiertas emprendimos un largo camino de reconocimientos de los saberes de nuestra comunidad en torno a la crianza de los hijos, las prácticas agrícolas y los mitos y las leyendas.

La dedicación, el compromiso, la disponibilidad, la fortaleza, la perseverancia y la mutua credibilidad entre las personas han caracterizado

nuestra exploración. Aplicar la regla de los cuatro pasos (expresión, diálogo, comprensión y acción) nos ha ayudado a mejorar la convivencia en la comunidad e incidido en nuestro quehacer pedagógico.

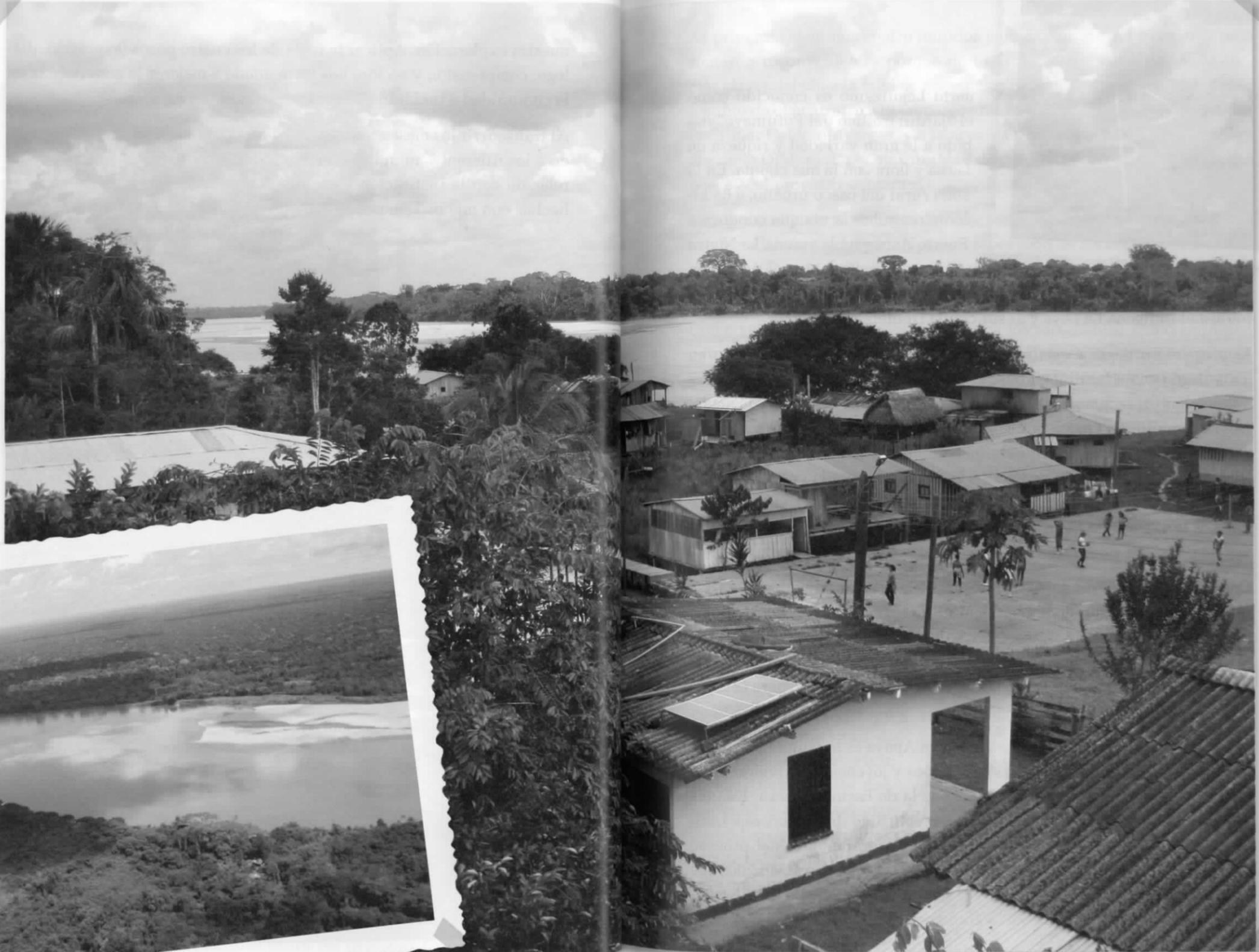
Al transcurrir los meses, no solo los padres de familia se fueron integrando a los diferentes mundos, también lo hicieron personas que no tenían relación con la institución y eso dio como resultado textos e imágenes hechas con mucho esmero que les invitamos a disfrutar ahora.



Créditos
Texto:
Nury del Carme Paí
Fotografías:
Juan Carlos Pantoja

Así somos los del Centro Educativo Rural Nueva Apaya

Puerto Leguizamo, Putumayo



Cortesía Ejército Nacional

Victor James Piaguaje



Caserío Nueva Apaya

uerto Leguízamo es conocido como el “jardín exótico del Putumayo” debido a la gran variedad y riqueza de fauna y flora con la que cuenta. En la zona rural del casco urbano, a 65 kilómetros sobre la vía que conduce a Puerto Asís, está la vereda La Nueva Apaya que colinda por el norte con

el Parque Natural Nacional La Paya, al occidente con territorio de la comunidad indígena La Paya y al sur con la frontera peruana.

El primero en llegar a esta región fue el señor Roberto Trejos quien en 1955 llegó con su familia en busca de un sitio para establecerse y poder aprovechar los recursos naturales de la región, como las pieles y la madera. A él se unieron cuatro familias más y años más tarde se organizaron como Junta de Acción Comunal. En 1975 el caserío de La Nueva Apaya fue declarado Inspección de Policía. Hoy nuestra vereda cuenta con una población de 58 familias (289 habitantes), su principal actividad económica es la extracción de madera, acompañada de ganadería, pesca, cultivos de pancoger y coca que abastecen las necesidades de la comunidad.

Como en la vereda no había escuela, los niños eran enviados a la base militar de Monclar en donde las esposas de los sargentos enseñaban, así transcurrieron cinco años; dada la distancia, aproximadamente dos horas a pie, en 1980 se abrió una escuela en una casa donada por el señor Roberto Trejos, quien también donó una hectárea de terreno para la construcción de aulas.

El Centro Educativo Rural Mixto La Nueva Apaya es hoy una institución comprometida con la educación de los niños y jóvenes de la región, integrada por siete sedes cuya metodología es la de Escuela Nueva, Escuela Activa y Participativa, que tiene en cuenta el ritmo de aprendizaje individual del estudiante y donde el docente es un orientador del proceso académico. Por encontrarse en zona de riesgo la sede central, en 2009 fue reubicada por el Ministerio de Educación Nacional y con ello llegó Escuela de Puertas Abiertas –EPA–, una gran aventura.

Créditos
 Texto:
 Magnolia Ortegón
 Fotografías:
 Cortesía Ejército Nacional

Al principio elegimos cuatro mundos para explorar; sin embargo se presentaron inconvenientes porque no todos los estudiantes pudieron iniciar clases debido a la falta de docentes. El proyecto estuvo por unos días a punto de clausurarse, sin embargo gracias a la motivación del estudiante Giliber Calderón Vargas, y a la acogida por parte del equipo organizador de la OIM, se dio la oportunidad de continuar con un solo mundo, la pesca, y el proyecto se mantuvo.

Una vez realizado el plan de acción se empezó a desarrollar en las fechas establecidas, con gran participación sobre todo de los estudiantes. Es así, como se ha venido trabajando, disfrutando del aprendizaje mutuo y de un rico refrigerio durante los talleres.

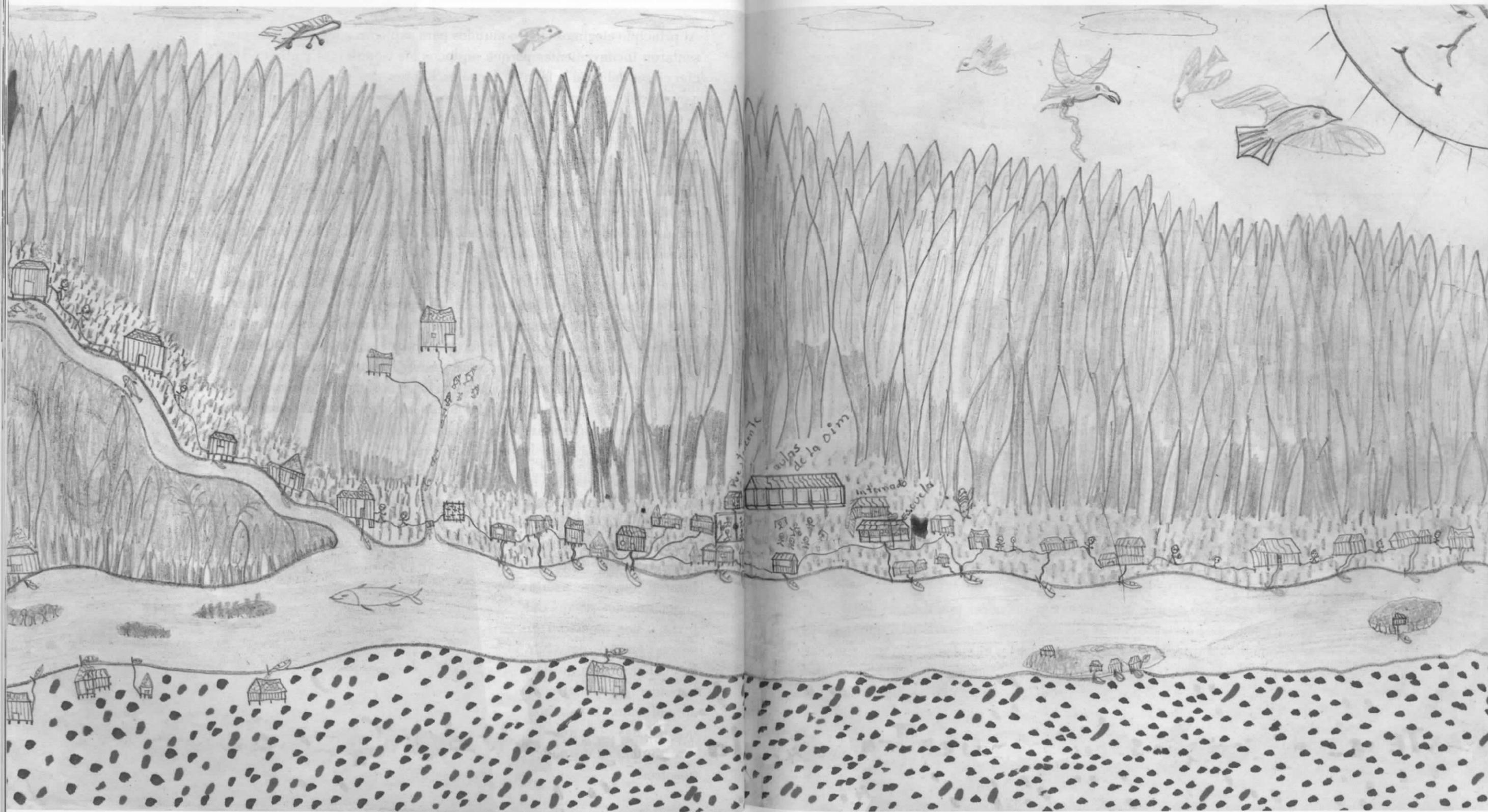
Como verán aquí, alrededor de la pesca los estudiantes y la comunidad educativa hicieron también una serie de trabajos artísticos muy hermosos e interesantes que muestran desde otro punto de vista esta actividad en la vereda La Nueva Apaya. EPA logró cautivar la atención de grandes y chicos; fue realmente una gran estrategia de expresión y de integración, no existieron barreras que impidieran a los niños realizar sus trazos, escritos, dibujos, etc. Se contó con tal autonomía que todos los trabajos tienen un toque de espontaneidad que los identifica.

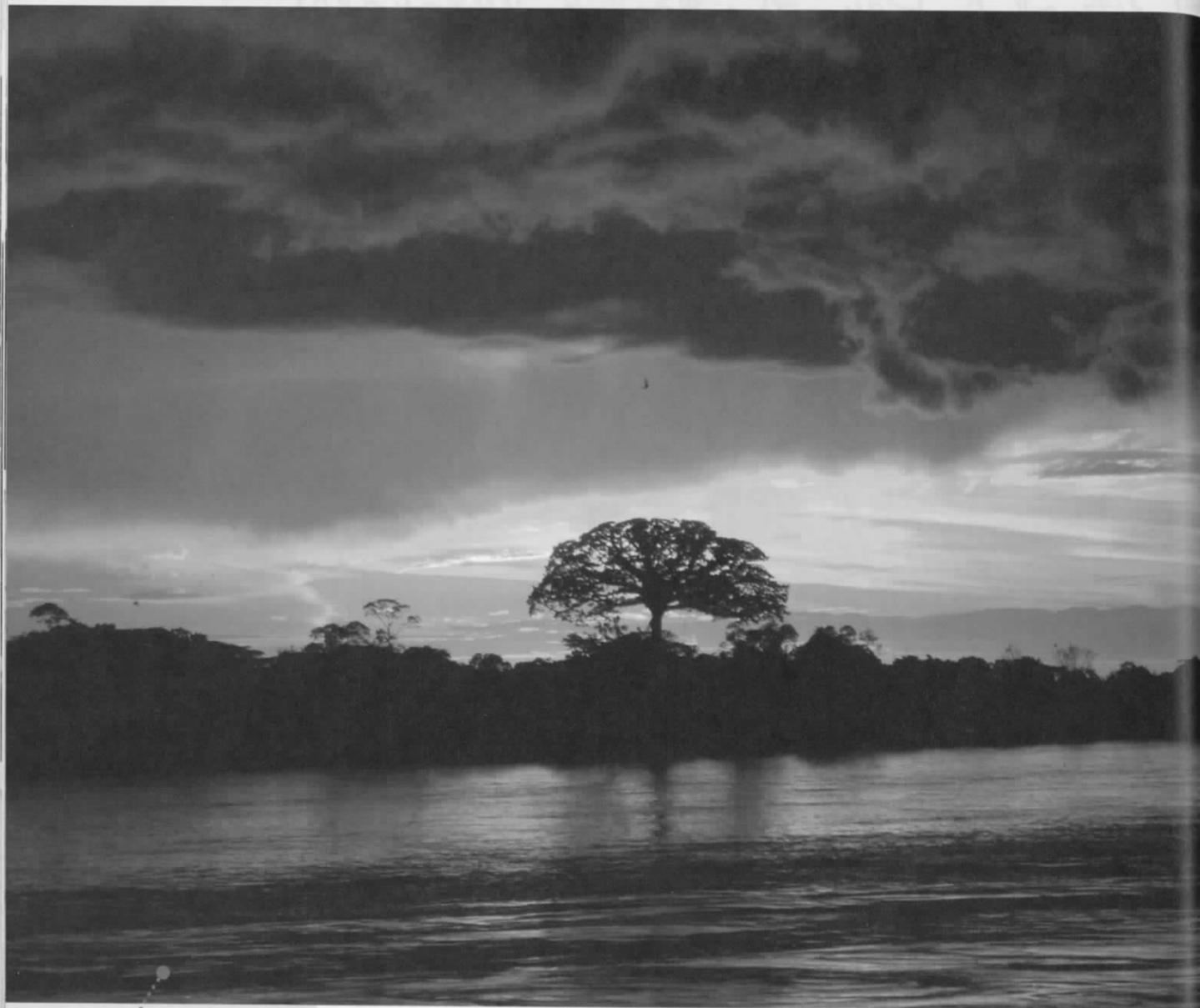
La idea central de este proyecto pedagógico, aparte de la recolección de saberes entre todas las instituciones educativas participantes, también fue la de humanizar, compartir, integrar y resaltar que cada institución es una escuela de puertas abiertas, porque cada año llegan estudiantes de otros lugares, que nos aportan conocimientos de sus culturas y nos muestran diversas formas de vivir, lo cual nos permite desaprender para continuar aprendiendo. Esperamos que ustedes disfruten de este mundo tanto como nosotros.



Así somos los del Centro Educativo Rural Over Antonio Morales

Puerto Leguizamo, Putumayo





Atardecer en Leguízamo

En el momento en que la OIM nos dio a conocer la estrategia pedagógica Escuela de Puertas Abiertas empezamos a compartir la propuesta con toda la comunidad educativa y a escoger los mundos que íbamos a explorar. Nuestro objetivo era que estos tuvieran relación con la vida cotidiana de la localidad y que nos permitieran mostrar a muchas personas de Colombia y del mundo la verdadera historia de nuestros antepasados de la vereda Salado Grande, municipio de Puerto Leguízamo.

Para iniciar este largo viaje conformamos grupos expedicionarios compuestos por estudiantes, padres de familia, miembros de la comunidad y docentes, y nos fijamos el propósito de buscar y compartir saberes y

Fachada aulas nuevas



vivencias personales y familiares mediante dibujos, relatos y entrevistas a sabios de la región que nos ayudaran a lograr nuestros objetivos. Así recogimos mitos y leyendas, reconstruimos la historia de nuestra vereda, vimos cómo se han ido transformando las costumbres, los quehaceres diarios, la crianza de los hijos, las viviendas, y reflexionamos sobre la influencia de los avances tecnológicos en nuestra cotidianidad.

El desarrollo de estas actividades ha permitido que la comunidad se integre a la escuela mediante un arduo trabajo en equipo. Además nos permitió darnos cuenta de que todo es posible cuando hay ganas y prevalece la paciencia, la tolerancia y el trabajo en equipo. La Institución Educativa Rural Over Antonio Morales del municipio de Leguízamo desea que los viajes de expedicionarios no terminen aquí, sino que este sea el comienzo para la exploración de nuevos mundos. Por ahora los invitamos a descubrir una parte de lo que somos y de cómo vivimos en nuestra vereda.

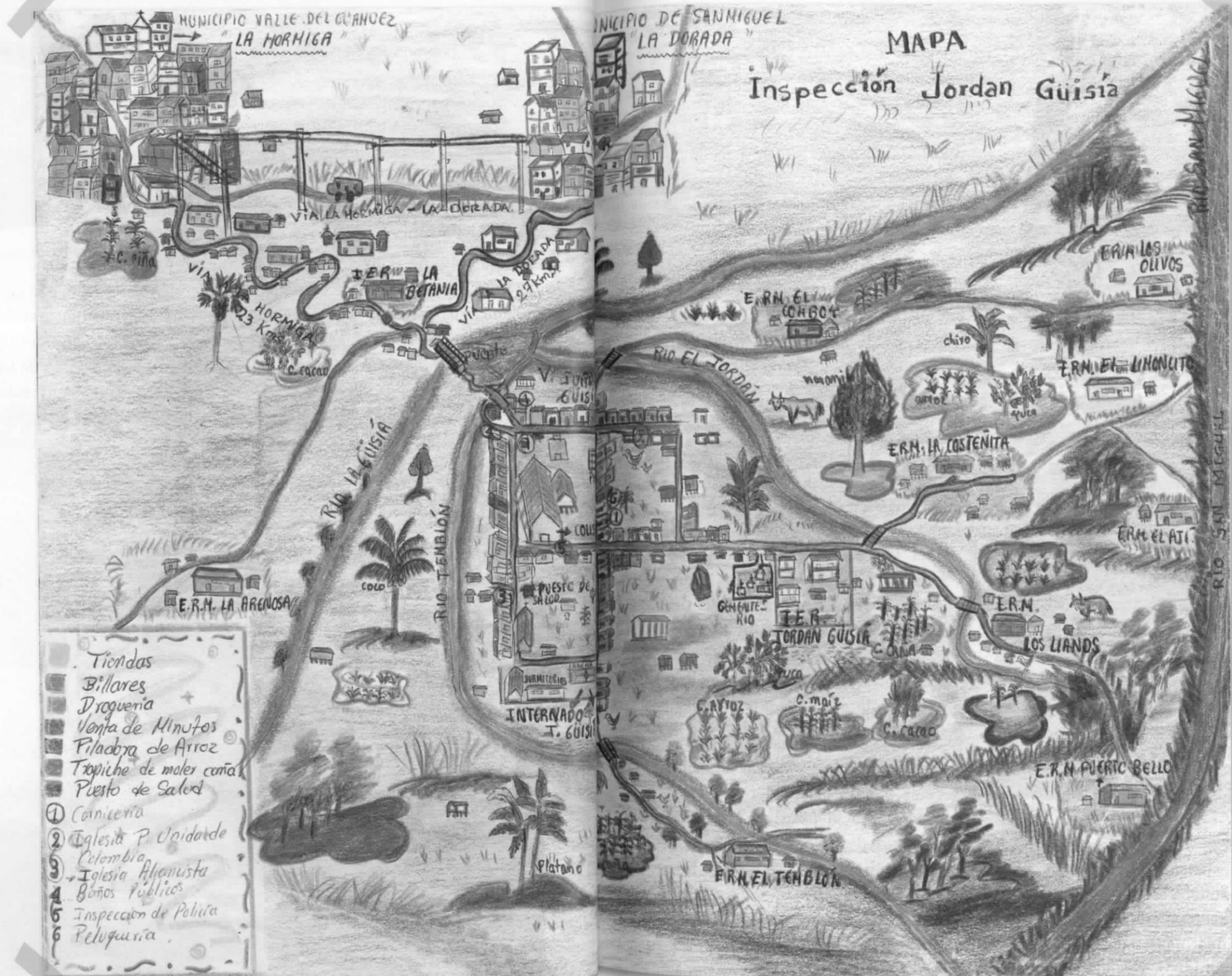
Panorámica de la Institución

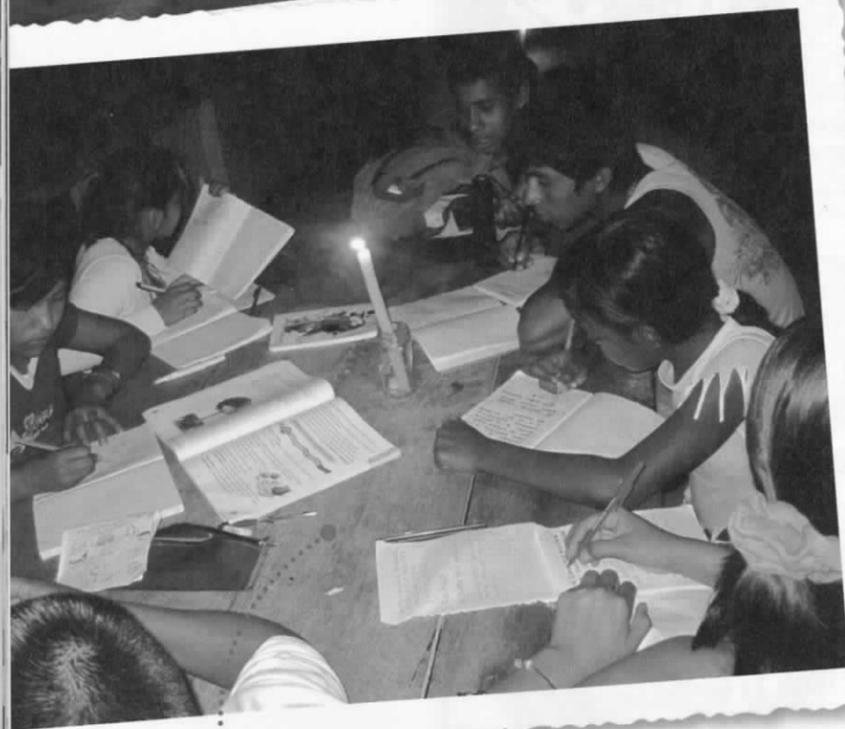
Créditos
 Texto:
 Christian Paz
 Lilia Núñez
 Fotografías:
 Lilia Núñez



Así somos los de la Institución Educativa Rural Jordán Guisá

Valle de Guamuez, Putumayo





Alumnos del Internado estudiando a la luz de una vela

Instalaciones de la Institución Educativa Rural Jordán Güisía

a inspección del Jordán Güisía está ubicada a unos 23 kilómetros del municipio Valle del Gamuez, más conocido como La Hormiga, en el departamento del Putumayo. Su clima es tropical y tenemos grandes recursos hídricos, entre los que se destacan los ríos San Miguel, Jordán, Güisía, y Temblón entre otros.

La inspección está formada por diez veredas y un centro poblado. Las veredas son pequeñas, pero acogedoras, con aire puro, hermosos paisajes y gran variedad de fauna y flora con especies inimaginables, como si fueran sacadas de una película de ciencia ficción.

La vereda más grande es La Betania, ubicada a un lado de la vía que comunica Jordán Güisía con La Hormiga. Cerca de La Betania está La Arenosa. Más lejos están Los Olivos, El Limoncito, El Ají y Puerto Bello. Y las más cercanas a la Institución Educativa Rural Jordán Güisía son: Los Llanos, La Costeña, El Comboy y El Temblón.

La mayoría de sus gentes se dedica a la agricultura, cría de especies menores, ganadería y unos cuantos a la pesca. Se trata de actividades que sirven más para

el sustento diario que para la comercialización, pues la producción es a pequeña escala. Los valores que más destacan a quienes vivimos aquí es nuestro amor por el trabajo, la responsabilidad, la honestidad y la sinceridad. Somos personas sencillas y humildes con un gran corazón para recibir con agrado a todo aquel que desee visitarlos.



Coliseo

Desde hace mucho tiempo nuestra vereda se ha destacado por el amor a la música y la danza, por la relación que tenemos con el río como fuente de alimento y diversión, por la forma como hemos usado los recursos en la construcción de las viviendas y la elaboración de artesanías, y por nuestras creencias, mitos, y leyendas que siguen contándose de generación en generación.

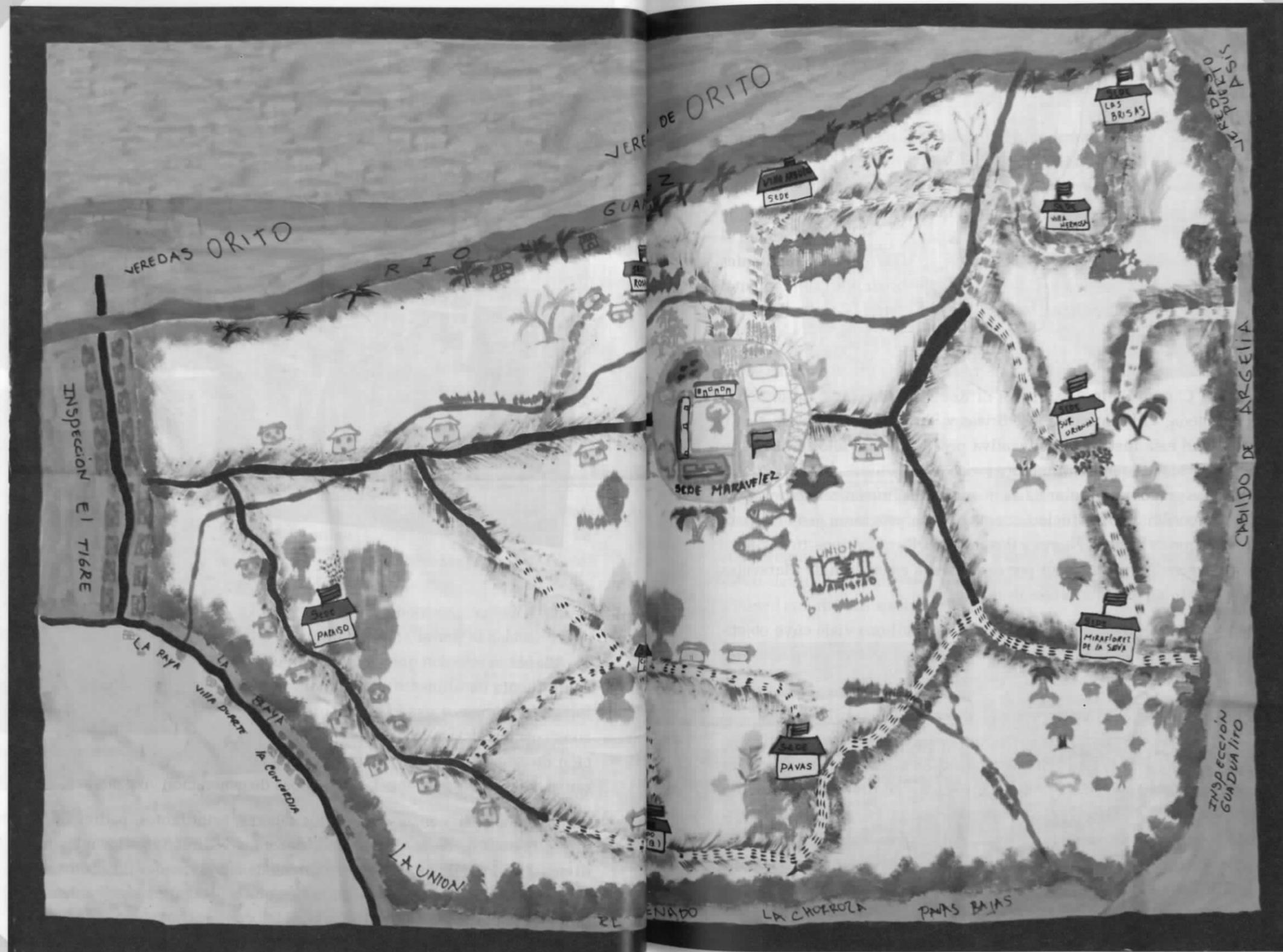
Para que se sigan conservando estos saberes, estudiantes, padres de familia, miembros de la comunidad, docentes y directivos docentes nos dimos a la tarea de explorar los mundos de las viviendas, los mitos, las artesanías y las plantas y los animales que nos acompañan; los hemos pintado, fotografiado y escrito y ahora los compartimos con ustedes en este libro.

Créditos

Textos:
Alejandro Martínez
Aura Inés Burbano
Fotografías:
Héctor López
Alejandro Martínez

Así somos los del Centro Educativo Rural Maravelez

Valle de Guamuez, Putumayo



En un principio, cuando no había carretera sino hasta Villa Garzón y todo era montaña con diversidad de flora y fauna, en una casa de yaripa con techo cubierto de hojas de iraca vivía en precarias condiciones un indígena dueño de muchas tierras, entre ellas la que actualmente se denomina Maravelez. Esta es parte de la historia de nuestra vereda, ubicada en el municipio Valle del Guamuez, inspección de El Tigre, cuyos habitantes somos muy unidos y en su mayoría católicos. Nuestro pilar fundamental es la familia y nos dedicamos a la pesca, la ganadería, la agricultura y la avicultura.

Allí está el Centro Educativo Rural Maravelez conformado por las sedes Maravelez, Campo Bello, Las Pavas, El Rosario, Miraflores de la Selva, Villa Arboleda, Villa Hermosa, Las Brisas y Suroriental las Palmeras. En la actualidad esta institución educativa presta sus servicios a 229 estudiantes con edades que oscilan entre cinco y diecinueve años, distribuidos entre los grados preescolar hasta noveno y décimo en convenio con la IER La Concordia. La institución cuenta con un programa propicio para esta región que es Escuela Nueva y Posprimaria Rural, y tiene 16 docentes en las nueve sedes, un profesor por cada una, a excepción de Maravelez donde la cantidad de estudiantes es mayor.

En esta institución hemos emprendido un maravilloso viaje cuyo objetivo es rescatar todos esos conocimientos guardados sobre cuatro mundos: la danza, las artesanías, la cocina y los oficios.

Este proyecto nos ha llevado a superar dificultades, a disfrutar grandes aciertos y logros, a explorar aprendiendo unos de otros y a sentirnos todos profesores y a la vez estudiantes. Nuestros encuentros han sido un verdadero intercambio de saberes, nos hemos dado la oportunidad de ponernos en el lugar de los otros, como por ejemplo cuando los jóvenes y sus papás escuchan en el mismo escenario la música que les gusta a uno y a otros, y comparten sus bailes, o cuando le llega el turno a alguien de compartir una receta de cocina y todos valoramos lo que sabe, o cuando nos desplazamos hasta la casa de algún miembro de la comunidad a conocer su oficio.



Escuela de Puertas Abiertas nos ha permitido ver muchas de nuestras riquezas que estaban escondidas tras los avatares diarios de una zona como la nuestra en donde se conjugan varias problemáticas nacionales.

Aspiramos a haber reflejado todo esto en las páginas que en este libro están dedicadas a nuestro Maravelez y que también ustedes entren en diálogo con nuestros saberes.

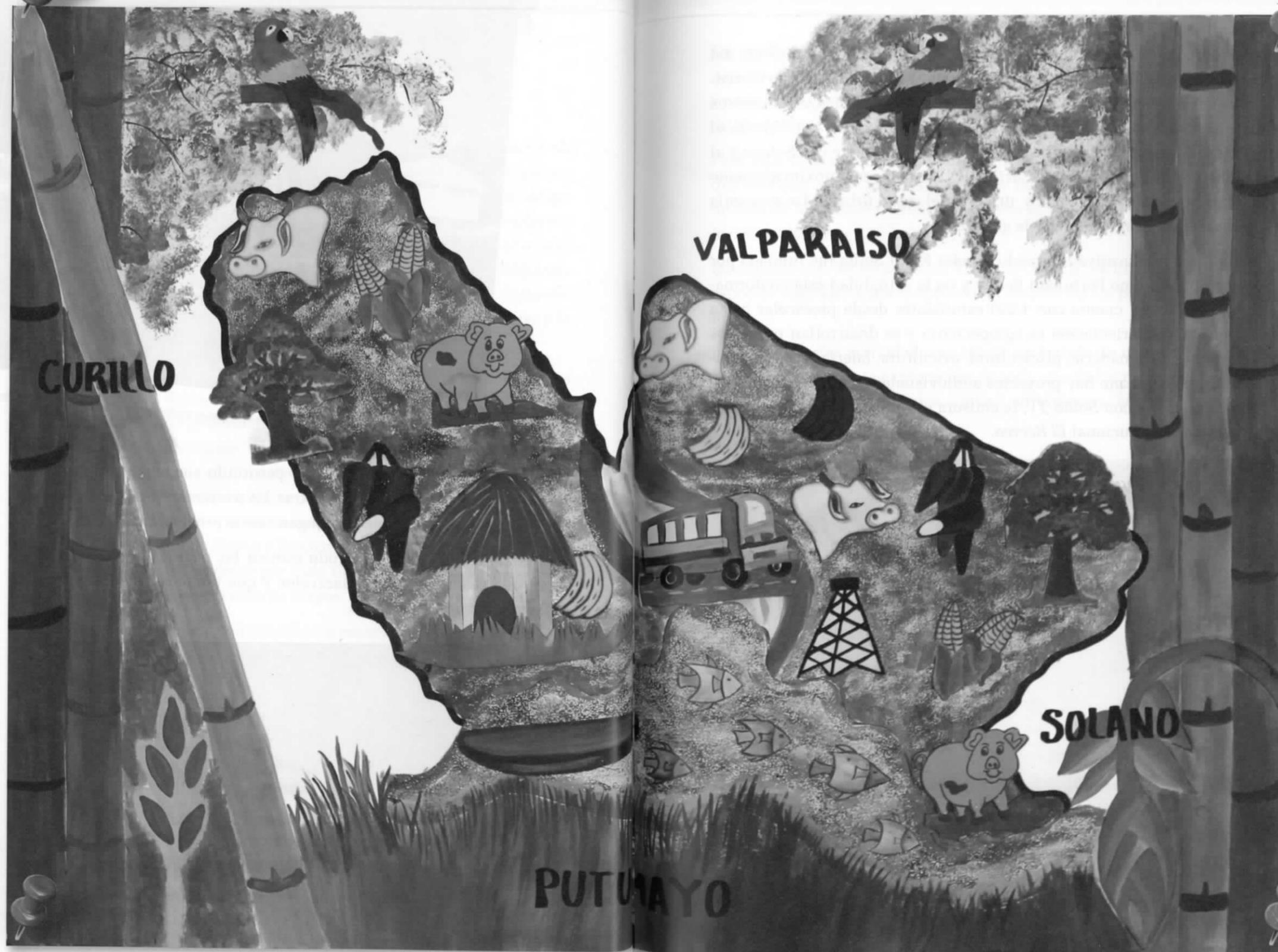


Créditos

Textos:
Elsa Marleny Chitiva
Alba Mery Cuarán
Fotografías
Diego Fernando Guerra

Así somos los de la Institución Educativa Internado Rural Solita

Solita, Caquetá

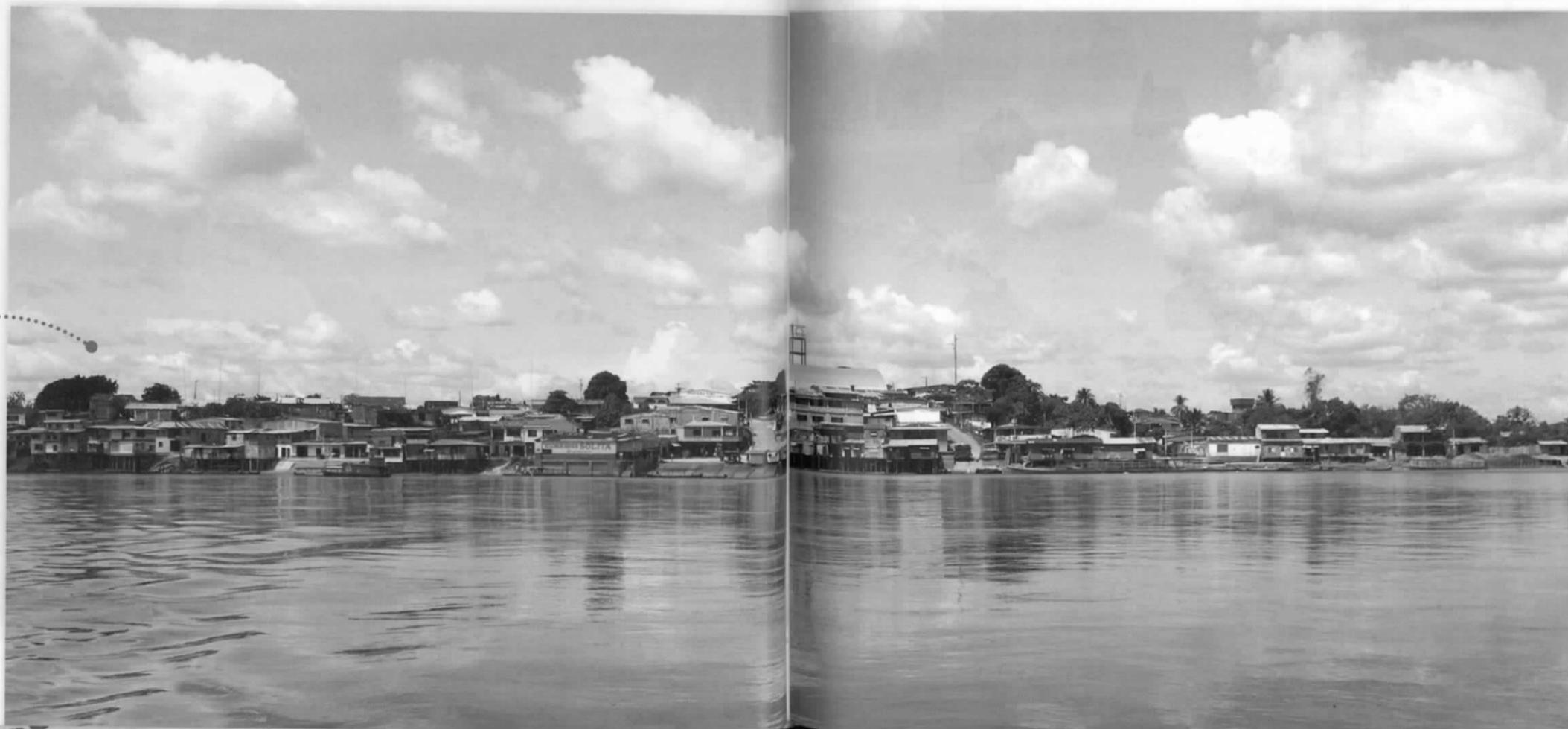


El municipio de Solita está ubicado al suroccidente del departamento del Caquetá a orillas del majestuoso río Caquetá, a 110 kilómetros de Florencia. Este es un territorio muy plano, con pequeñas colinas, a 250 metros sobre el nivel del mar y una temperatura promedio de 27,7 ° C. Limita al norte con Valparaíso, al sur con el río Caquetá, al oriente con Solano y al occidente con el municipio de Curillo. En Solita viven aproximadamente 7.500 personas en el área rural y 10.535 en el casco urbano. La economía está basada en la agricultura y la ganadería.



Fortunato Really, sacerdote italiano fundador de nuestra institución.

La Institución Educativa Internado Escolar Rural Solita fue fundada por el sacerdote italiano Fortunato Really y en la actualidad está conformada por dos sedes, cuenta con 1.250 estudiantes desde preescolar hasta el grado 11.º, su orientación es agropecuaria y se desarrollan proyectos importantes en ganadería, piscicultura, avicultura, huerta escolar y lombricultura. Asimismo hay proyectos audiovisuales como el magazín informativo *Al Día con Solita TV*, la emisora estudiantil *Voces Juveniles* y el periódico institucional *El Recreo*.



Municipio de Solita y el majestuoso río Caquetá.

En nuestra institución desarrollamos la estrategia Escuelas de Puertas Abiertas –EPA– con el fin de identificar el sentido de escuela integradora y socializadora de la comunidad educativa con pertinencia y apropiación de su entorno.

Para esto se realizaron actividades recreativas en un ambiente de cordialidad con niños, jóvenes, padres de familia y ancianos, resaltando el mundo de los juegos tradicionales como el yoyo, el trompo, las canicas, la coca balero y la sogá entre otros.

Igualmente con los estudiantes 4.º, 5.º, 6.º, 7.º y 9.º se hizo una siembra de especies vegetales correspondiente al mundo de las plantas ornamentales.

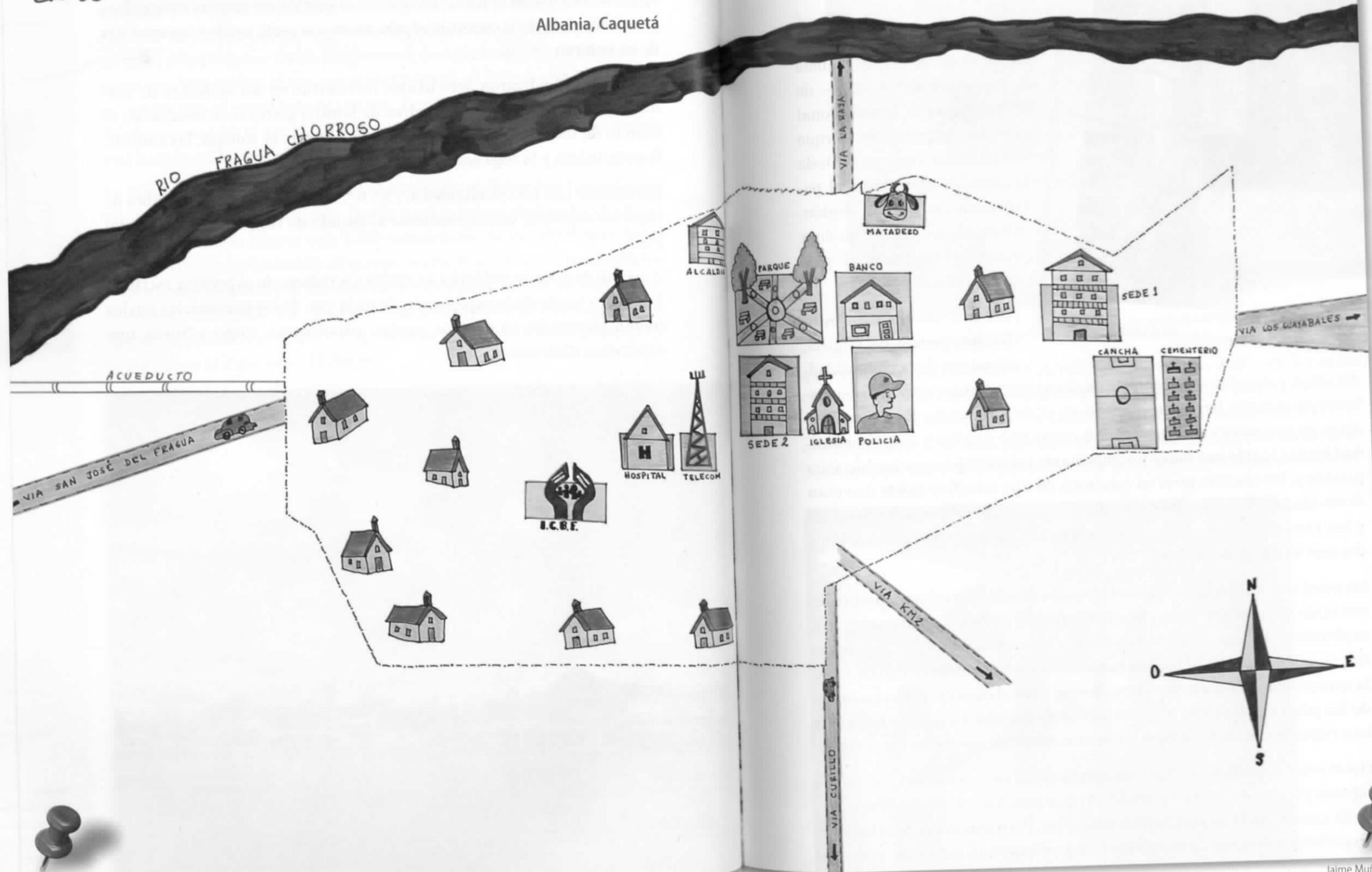
A partir de estas actividades se inició un trabajo de expresión escrita o literaria a través de la exploración de cada uno de los mundos, las cuales fueron plasmadas en cuentos, coplas, adivinanzas, canto y trovas, que esperamos disfruten.

Créditos

Textos: Yara Ximena Ballesteros, Nolberto Hernández, Fabián Fernando Ico y Fabio Leiva.
Fotografías: Fernando Devia y Edna Yiseth Romero.

Así somos los de la Institución Educativa Albania

Albania, Caquetá





En Albania recibimos con mucho interés la estrategia de Escuela de Puertas Abiertas –EPA– de la Organización Internacional para las Migraciones porque nos permitía convocar a toda la comunidad en torno al patrimonio de nuestra región, reconocernos, saber quiénes somos y mostrarle al país que existimos.

Para ello invitamos a estudiantes, padres de familia, miembros de la comunidad,

docentes y directivos docentes a explorar dos mundos muy ricos en saberes en nuestro territorio ubicado en el departamento de Caquetá: el agua, ya que tenemos varias fuentes como ríos y caños y como comunidad hemos tenido que hacer un importante esfuerzo para contar con agua potable y, las plantas, pues en esta zona de tipo selvático existe una gran diversidad de flora, mucha de la cual tiene aquí aplicaciones medicinales y los conocimientos sobre sus usos han ido pasando de padres a hijos durante varias generaciones.

En nuestras expediciones a zonas rurales y en el casco urbano, participaron tanto estudiantes como docentes y padres de familia. En cuanto a la exploración del agua potable, conocimos el recorrido del agua, el proceso de potabilización que se hace en nuestro municipio y reflexionamos sobre la manera como la usamos y la cuidamos; para el caso de los conocimientos de las plantas visitamos algunos sabios de nuestra comunidad que nos han contado sus secretos para curar sus dolencias mediante las plantas.

Hacer estas expediciones fue una oportunidad para poner en diálogo los saberes propios de cada explorador, lo que propició un acercamiento entre la comunidad y la institución educativa. Pero aún más importante se propiciaron espacios de convivencia y participación activa de personas



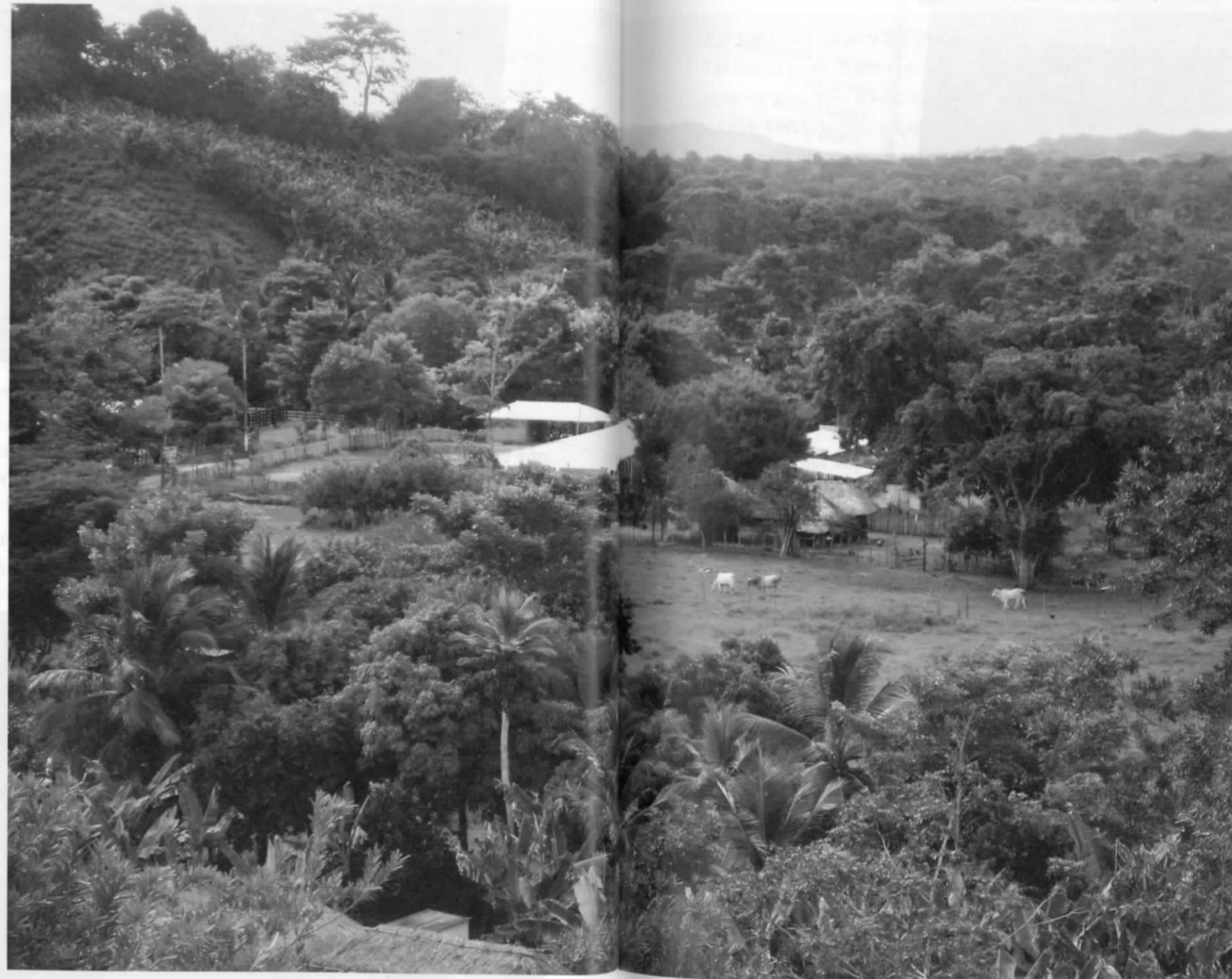
que creían que los conocimientos válidos solo estaban dentro de las aulas de clase, y que lo que ellos tenían no poseía valor alguno para el bienestar común y la transmisión de los saberes a las generaciones venideras, lo que ha hecho mucho más gratificante este proyecto. Esperamos que ustedes disfruten tanto de este trabajo como nosotros hemos aprendido de él.

Aulas en construcción.



Así somos los de la Institución Educativa El Silencio

Puerto Escondido, Córdoba



John Carrillo

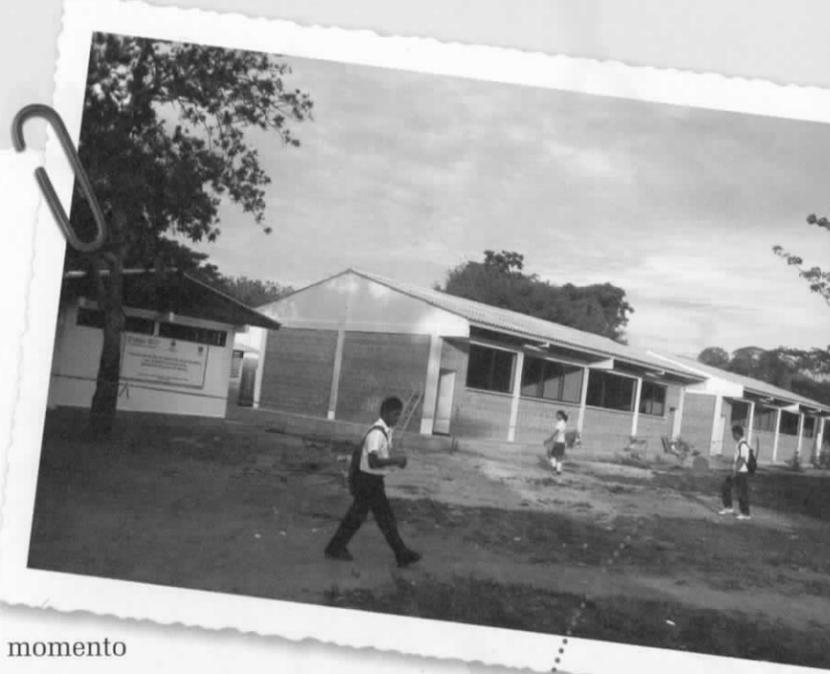


Nuestra comunidad
florece en medio del
respeto por lo que
somos y nos rodea

Cuando Bartolo Jiménez se dio cuenta de que el lugar al que había llegado era tan tranquilo que solo oía el canto de los pájaros y el sonido del viento entre los árboles, le puso a su finca El Silencio, y así se llamó luego nuestro corregimiento, ubicado en el centro del municipio de Puerto Escondido, zona costanera del departamento de Córdoba.

Rodeado de lomas que se abren a un vallecito ondulado, El Silencio goza de un clima tropical seco y una temperatura promedio de 28°C. Sus habitantes son familias campesinas de origen mestizo que migraron desde el medio y bajo Sinú a principios del siglo anterior con la intención de encontrar terrenos baldíos en donde vivir y trabajar. Francisco Torres, quien llegó a los 10 años de edad a pajarear arroz, nos contó que los afrodescendientes provenientes de la isla de Barú (Cartagena) que ya moraban en Puerto Escondido, llamaban a las personas de esta región *chilapas*, por venir con abarcas y sombreros vueltiaos.

Los habitantes del Sinú trajeron consigo las historias de Tío Conejo y Tía Zorra; los cantos de vaquería y las décimas; los juegos como la Gallina Ciega, la Gallina Tapá, el Tigre; las fiestas tradicionales como el fandango y el porro; ritos y ceremonias ancestrales como los velorios bailables, las costumbres culinarias de la Semana Santa y el trabajo del campo con el machete al cinto.



En 1961 se crearon las primeras escuelas en Tierra Adentro y Plan Parejo; esta última fue trasladada a El Silencio en 1963 debido a que era una zona más poblada que no contaba con un colegio, y en el 2002 se convirtió en el Centro Educativo El Silencio, que agrupa las escuelas de Plan Parejo, Tierra Adentro y Agua Viva. En este momento nuestra institución cuenta con 27 docentes, 635 estudiantes y hace poco se hizo la apertura del grado 10.º con 30 alumnos.

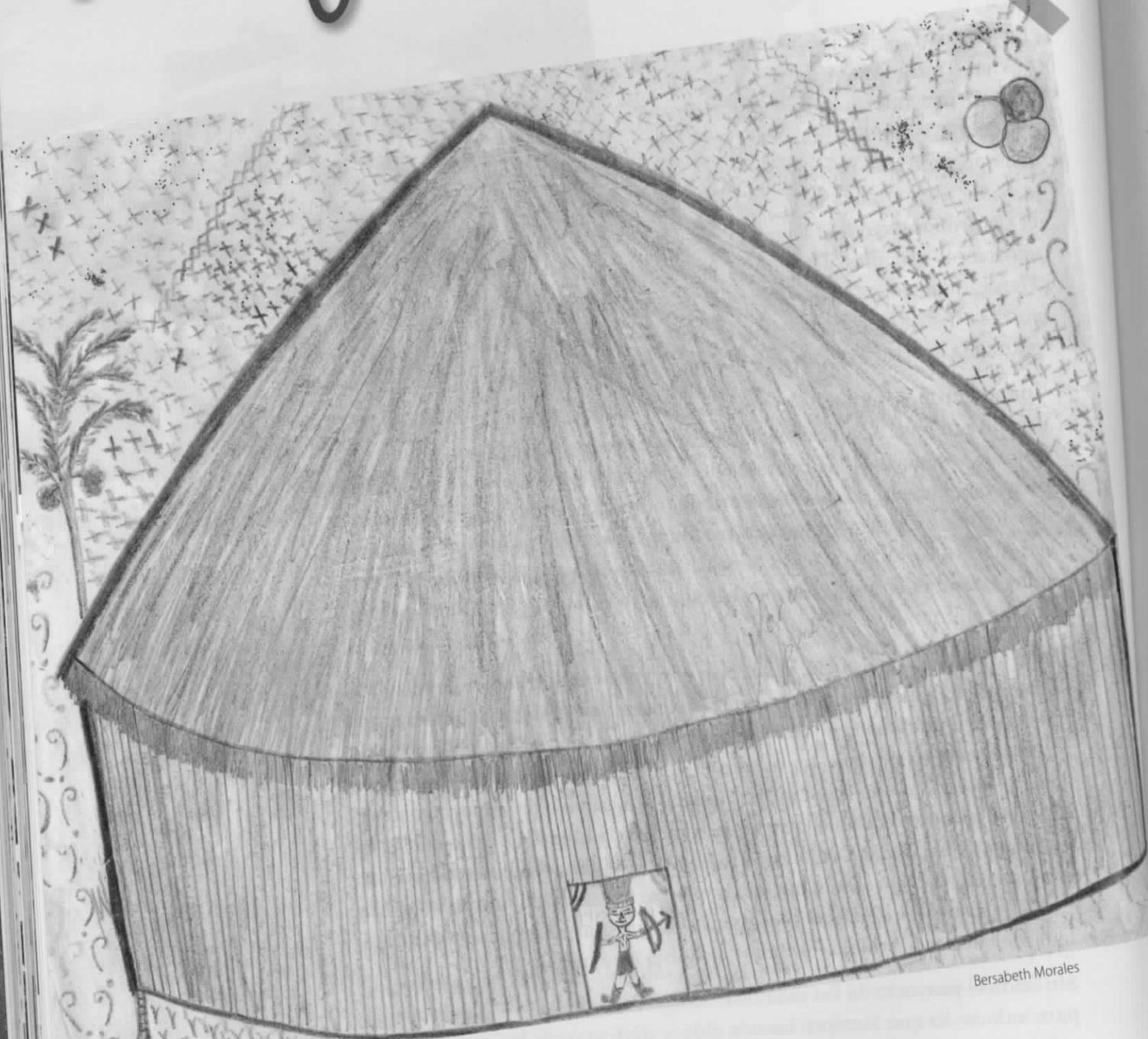
Cuando fuimos invitados a explorarnos como comunidad, decidimos emprender un viaje a través de cuatro rutas diferentes: la gastronomía, la artesanía, los juegos y las expresiones artísticas. Los métodos que usamos para la exploración fueron tan variados como variados fueron los resultados: hicimos visitas a diferentes personas de la comunidad, encontramos estudiantes versados en estos temas que nos ayudaron a ampliar nuestros conocimientos, y nos reunimos alumnos y padres de familia para confrontar opiniones.

Esto último nos permitió descubrir que realmente nuestra comunidad aún no tiene abismos que separen las generaciones, todavía hay muchos puntos en común entre los niños y los abuelos, tanto en la elaboración de material artesanal como en el tipo de música que nos gusta bailar. Los jóvenes no se sienten fuera del mundo de sus padres y tampoco son reacios a explorar las cosas nuevas que brinda la sociedad; aún se conserva en ellos la habilidad de tejer esterillas o usar el totumo para fabricar enseres para el hogar; ellos pueden guapirrear al toque de una banda para después menearse al ritmo del reggaetón o jugar a las rondas y culminar la tarde con un partido de fútbol o de bolita de caucho.

Sin duda el proyecto de Escuela de Puertas Abiertas de la OIM nos sirvió para valorar lo que siempre hemos sido y disfrutar de las experiencias nuevas que nos ofrece la vida, pero sobre todo para darnos cuenta de que nuestras diferencias en lugar de separarnos nos sirven para unirnos y enriquecernos.

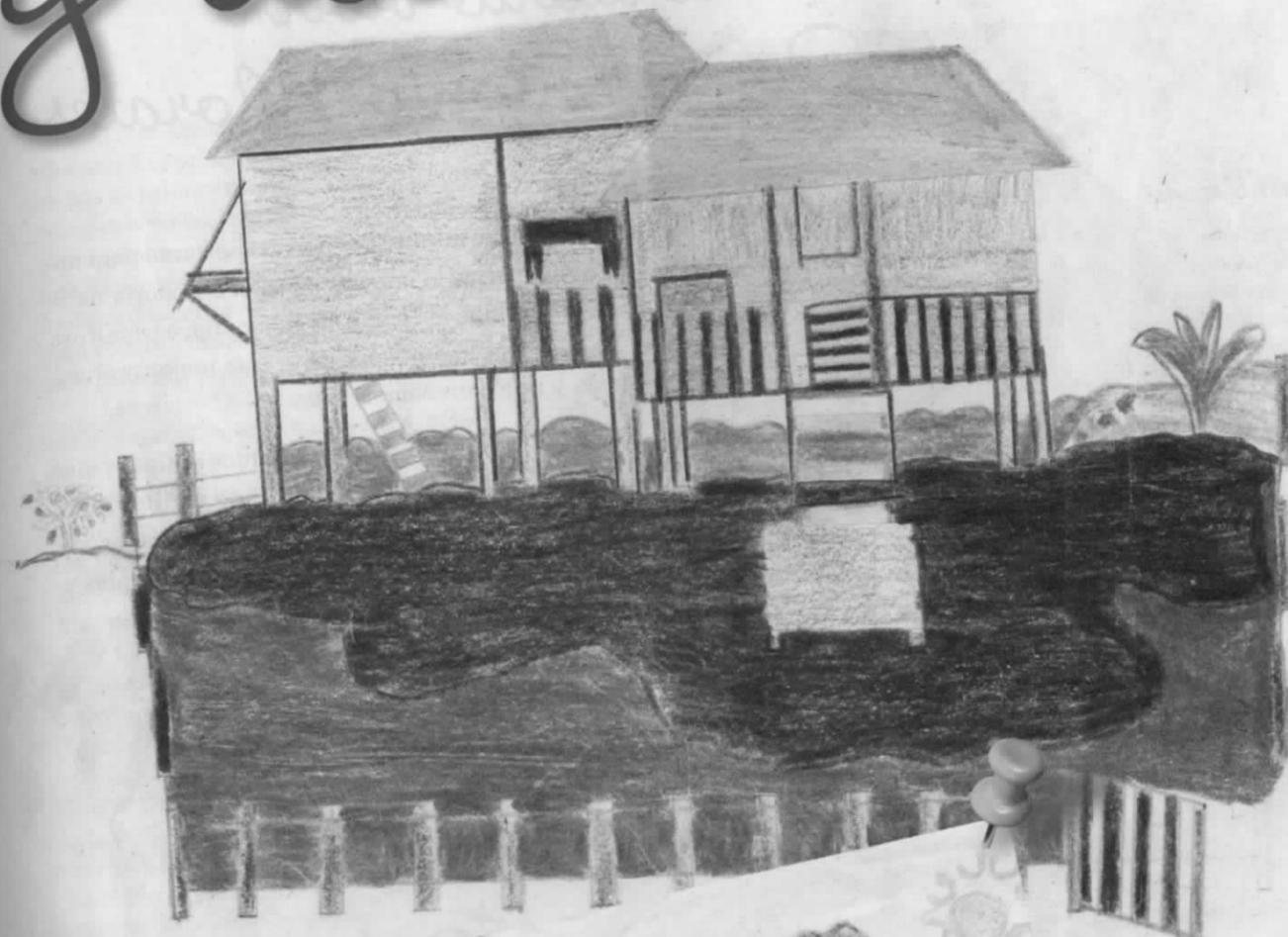
Institución Educativa
El Silencio

Aquí vivimos



Bersabeth Morales

y así vivimos



Pedro Pablo Alvarez



Jeferson Martinez

Las viviendas y el diario vivir en Over Antonio Morales

EXPLORADORES

Estudiantes

- Hair Calderón
- Marlon Andrés Endo
- Jaqueline Gutiérrez
- Marcela Miramar
- Yeison Andrés Paredes

Padres de familia y miembros de la comunidad

- Riemel Manuyama
- Jhon Miramar
- Ana Virginia Morales

Docente

- Yineth Andrade

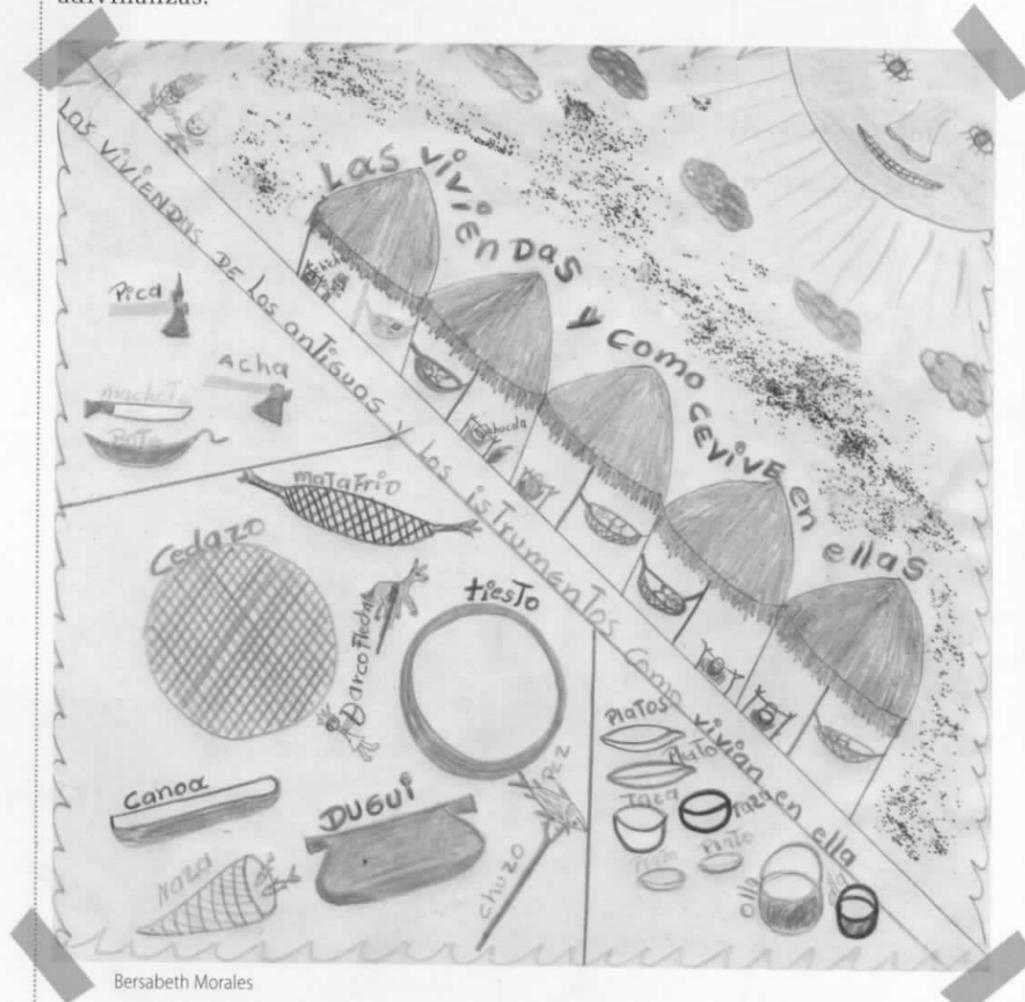
CRÉDITOS

Textos generales

- Yineth Andrade
- Riemel Manuyama

La exploración de este mundo fue muy importante para nosotros pues nos permitió conocer la vida e historia de la vereda Salado Grande, así como su economía, agricultura y el manejo del medio ambiente para una mejor producción agrícola y una convivencia sana.

Fue un viaje donde conocimos las construcciones de las viviendas antiguas que fueron usadas por los indígenas y las viviendas construidas hoy en día. Aquí les mostraremos un comparativo de lo que eran antes y cómo son ahora las viviendas, los cambios en las costumbres de nuestra región y les traemos coplas y adivinanzas.



Bersabeth Morales

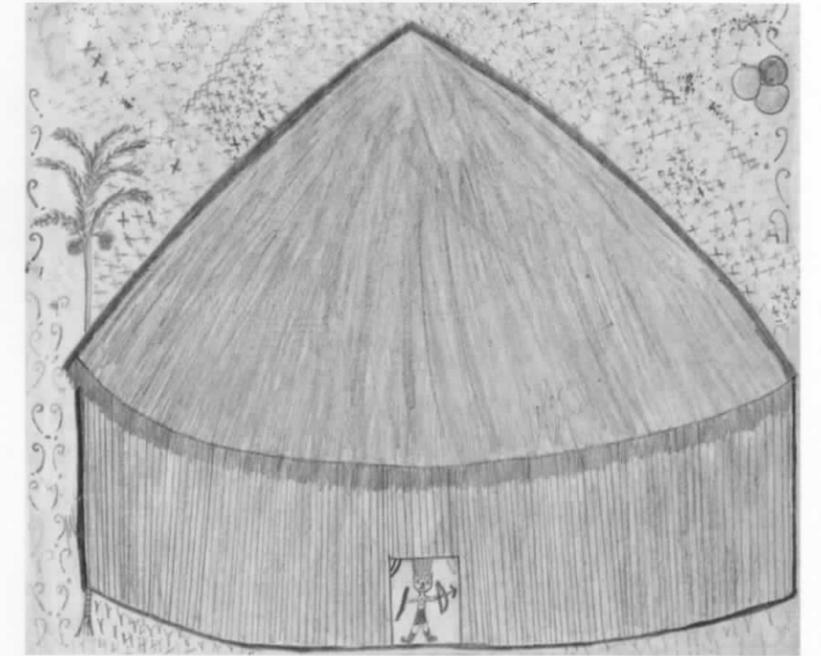
Las viviendas y costumbres en época de nuestros abuelos

Al comienzo todo era muy sencillo y natural. Las primeras viviendas fueron hechas de palma y madera. Con la palma fabricaban el techo, cubrían unas partes de la pared, porque no hacían pared ni tampoco piso. Luego trajeron el serrucho que se maneja con dos personas, uno en cada punta, y así cortaban madera y palmas o chontos para paredes y pisos.

Las viviendas no tenían divisiones, eran enteras. El fajón se localizaba a un lado de la vivienda.

Dentro de las viviendas se prendía el fogón para protegerse del frío y de los insectos; no se necesitaban toldillos ni cobijas, dormían en hamacas que elaboraban con fibra de palma.

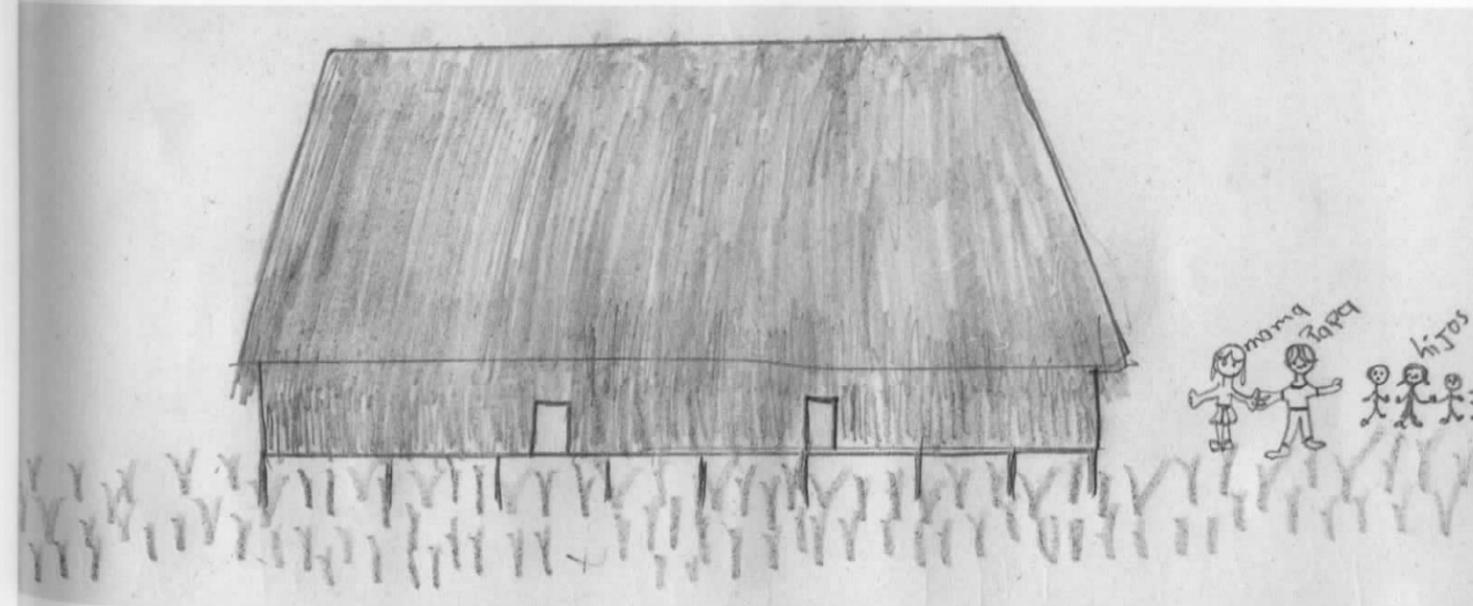
La dieta alimentaria de los abuelos se basaba en pescado, carne de animales salvajes como la danta el cerrillo, la pava, la boruga y el gurré, acompañada con mojoyo, sapos, temblones, hormigas arrieras y cogollos de palma. No podían faltar alimentos a base de yuca y maíz como casabe, fariña, envueltos simples y sus bebidas típicas de almidón de yuca con sabores de frutas tropicales como el milpes, cananguchas, piña



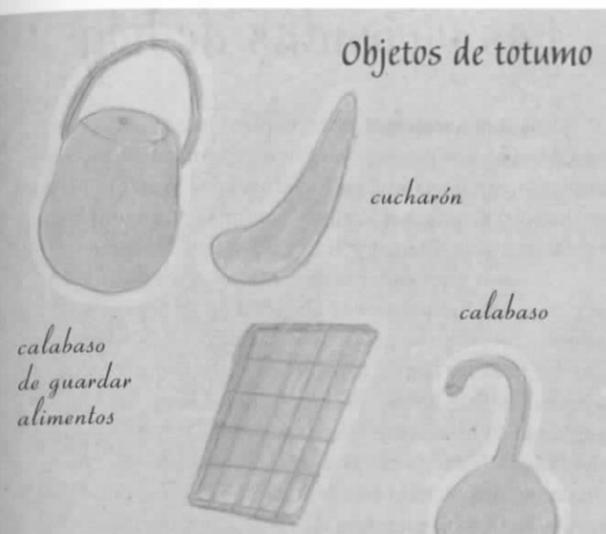
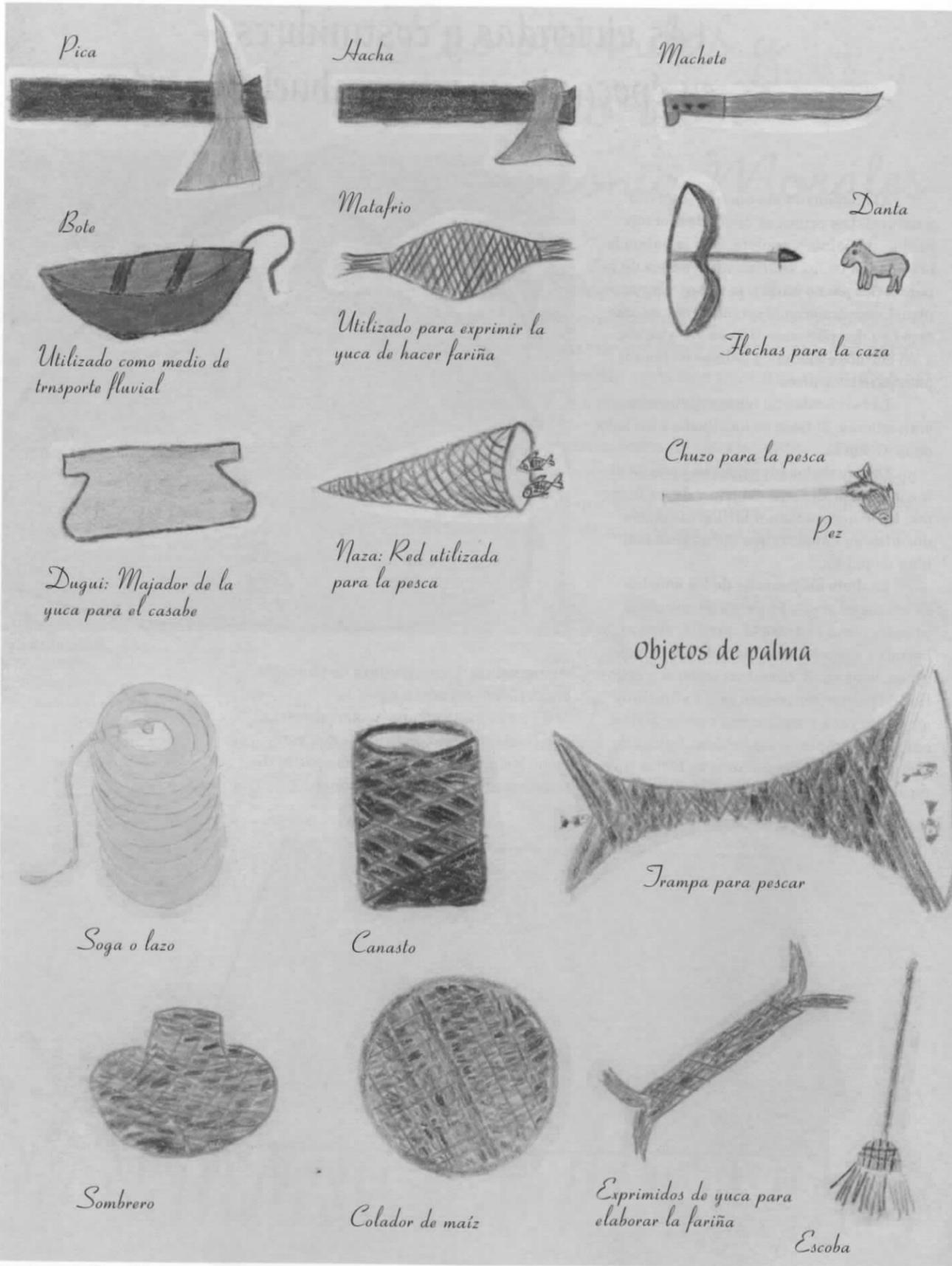
Bersabeth Morales

y chontaduro. La agricultura de pancoger era la fuente económica.

Se pescaba de una manera artesanal con instrumentos contruidos con yaré, como las nasas. Aún en algunas partes de nuestra región se pesca con chuzo.



Riemel Manuyama



Objetos usados por nuestros abuelos

Eran muy sencillos, hechos en el hogar. Se cogía la cáscara de un árbol y se quemaba muy bien hasta obtener una ceniza, luego se mezclaba con barro o greda de las orillas del río para así empezar a hacer ollas, olletas, pocillos, sartenes y muchos más objetos para el hogar. Todos eran ensayados: primero hacían uno muy pequeño y lo quemaban y si no se rajaban estaba lista la masa para seguir fabricando. También se utilizaba la madera para hacer cucharas, cucharones, bateas, molinillos y otros más. De los cogollos de palma elaboraban canastos, sombreros, escobas, trampas para pescar, esteras, coladores matafrío (objeto para exprimir yuca para la fabricación de la fariña), y piola o cabuya.

El otro material que aprovechaban era el totumo, del cual se hacían tazas y guardaban allí sus alimentos. Estos objetos tenían un proceso más sencillo de fabricación: los totumos se cogían cuando estaban jechos y se moldeaban según lo que se quería obtener, sacando toda su pulpa de adentro y luego se raspaba por todas partes y se dejaban secar al sol.

Cuando nuestras abuelas querían moler el maíz para las arepas, lo hacían manualmente sobre un pilón fabricado con un trozo de madera muy fino que aguantara los golpes que se le daban. Se le hacía un hueco en una de sus puntas para ubicarlo parado, la otra punta era donde se sostenía. Iba acompañado de otro trozo de madera con el que se golpeaban los alimentos. El pilón se utilizaba en casi todos los hogares porque prestaba varios servicios.

Las viviendas en épocas de nuestros padres

En tiempos de nuestros padres cambió la construcción de viviendas; y se empezaron a dividir en alcobas y cocinas, la yaripa fue remplazada por la tabla y los palos redondos por la madera cuadrada.

Las casas se comenzaron a construir en zancos, ya no en piso de tierra sino en yaripa o tabla. Se empezaron a utilizar cobijas y toldillos para defenderse de los insectos porque las cocinas la fabricaban en caedizo aparte.

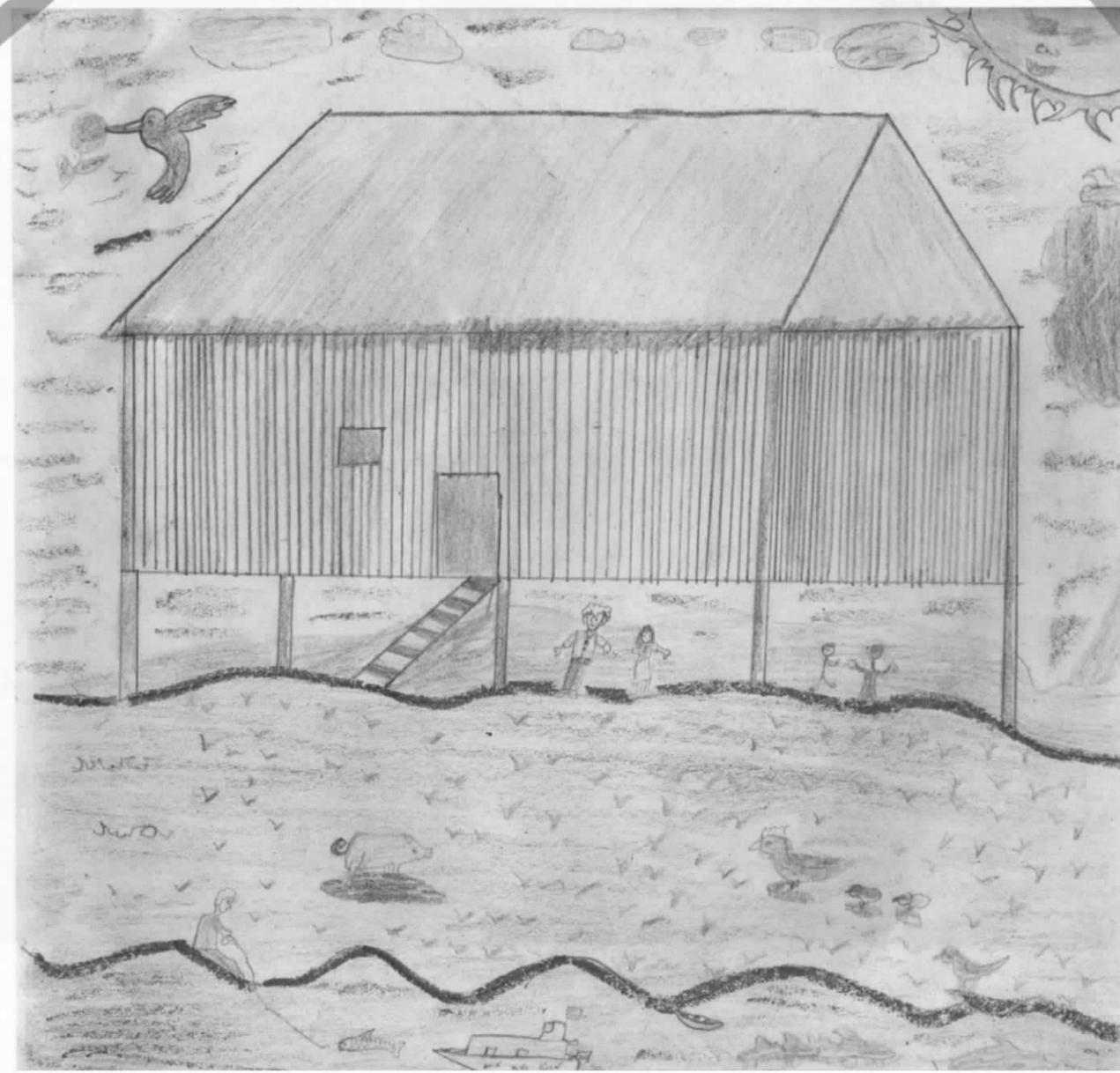
La dieta alimenticia de nuestros padres se basaba en alimentos a base de yuca como fariña, casabe, caguerra, anduche, carne de monte, de cerdos, vaca y pollos.

Con la llegada de los cultivos ilícitos la dieta alimentaria cambió, no se sembraban productos de pancoger sino la coca y todo se compraba.

Las viviendas de hoy

Desaparecieron casi por completo las viviendas tradicionales. Los pisos ya no son en tierra, ha entrado la tecnología y se ha cambiado lo natural por lo artificial: las paredes, pisos, techos, puertas y ventanas hoy están hechos de cemento, cinc, Eternit y Termoacústica.

Vinieron unos señores muy importantes en la construcción y nos hicieron unas viviendas o salones muy modernos, el techo es de un material para no dejar pasar el calor, las paredes son de cemento con diseños distintos y los pisos son más hermosos: blanquitos y lisos, las puertas y ventanas de hierro con adornos de vidrio. La vivienda tiene luz eléctrica y unas lámparas y bombillos que no eran conocidos. A todo esto le llamamos innovación de la tecnología. Con la economía ilícita se adquirieron electrodomésticos como neveras y estufas de gas, planta eléctrica, televisores, equipos de sonido, etc.



La alimentación

La dieta alimenticia ha desmejorado debido a que ya no se consume la comida típica sino la que nos acostumbramos a comer con el apogeo de la coca. Con la erradicación de los cultivos ilícitos las familias quedaron en una pobreza absoluta debido a que no se cultivaban las chagras. Sin embargo ahora las familias volvieron a retornar a sus trabajos en el campo. La pesca ha disminuido debido a la explotación comercial con instrumentos como mallas, que arrasan lo que se les atraviese a su paso.



Panoramica de Leguízamo tomada de lo alto.

El transporte ayer y hoy

Si hablamos de cómo se transportaban nuestros antepasados, era sencillo: era tener ganas de ir de un lugar a otro utilizando una quilla o bote y uno o varios remos de madera o en balsas de palos de balso que no se hundían en el agua y resisten el peso. Si el transporte era terrestre se hacía a pie o a caballo.

Luego se conocieron algunos motores de vapor de leña. En esa época la única lancha traía objetos y artículos para ser cambiados por la leña, principalmente, y por pescado seco y carne seca de monte.

En 1944 llegó un buque llamado Ciudad de Neiva, con una capacidad de toneladas; funcionaba con leña y su hélice era de madera muy grande. Hoy la tecnología invadió el transporte y hay motores fuera de borda de diferentes velocidades y fuerza que transportan pasajeros de un municipio a otro. Conocemos también otro motor más económico de gasolina, un poco más lento pero que llega a todas partes y se llama pequepeque y casi todas las personas lo obtienen por ser económico.

Coplas de la vereda Salado Grande

Bersabeth Morales

Alta está la Luna
Cuando un lucero la acompaña
Triste se pone un hombre
Cuando una mujer lo engaña.

Cuando yo era pequeñito
Me daban arroz con queso
Ahora de grandecito
Me dan con un rejo tieso.

Los hombres de hoy en día
Son como el grillo
Tan enamorados
Y sin cinco en el bolsillo.

Esto dijo el armadillo
Revolcándose en un pozo
Qué será que tengo bajo la cola
Que me huele tan sabroso.

Los hombres de hoy en día
Son como el tarro de avena
No se conforman con una
Sino con una docena.

En el patio de mi casa
Hay una mata de ají
Para picarle a todos
Los que hablen de mí.

Esto dijo el armadillo
Cuando iba para su cueva:
Cuando yo meta mi rabo
Qué me importa lo que llueva.

Adivinanzas

En un monte muy espeso Canta un gallo sin pescuezo.	(El hacha)	Blanco es y gallina lo pone. (El huevo)
A una paloma sin palomar Húmedo abrigo le brinda el mar.	(Pescado)	Agua pasó por aquí Cate que no la vi. (El aguacate)

El mundo de las viviendas en Jordán Güisía

EXPLORADORES

Estudiantes

Deiber Bustos
 Jenny Andrea Carlosama
 María Fernanda Carlosama
 Yolanda Carlosama
 Emerson Cortez
 Jesús Ariel González
 Luis Fernando Hílamo
 Jeferson Jurado
 John Jairo López
 Paola Andrea López
 Einer Manquillo
 Bayron Martínez
 Eider Fabián Martínez
 Johny Meléndez
 Carolina Mora
 Daniela Narváez
 Brayan Navia
 Melissa Perez

Padres de familia y miembros de la comunidad

Bertila Arboleda
 Carmelina Noguera
 Visitación Rodríguez
 Francisco Silva
 Fernanda Toro

Docentes

Inés Burbano
 Roberto Delgado
 Ruben Lucero
 Alejandro Martínez
 Blanca Nubia Valencia

Docentes otras sedes

Amanda Castro, Carolina Cerrato
 Sandra Delgado, Sandro Díaz
 Orlando Enriquez, Laura Martínez
 John Melo, Marcela Mera
 Luis Morales, Hibert Paz
 Rocío Vela, Alexander Zambrano

CRÉDITOS

Textos generales

Paola López, Luis Fernando Hílamo,
 Bairon Martínez

Fotografías

Ever Bastidas, Wilmer Capaz, Henry Culchac, Roberto Delgado, Sandra Delgado, Orlando Enriquez, Jesús Ariel González, Luis Fernando Hílamo, Héctor López, Alejandro Martínez, Bairon Martínez, y álbum de la familia Ruiz y archivo de la Institución.

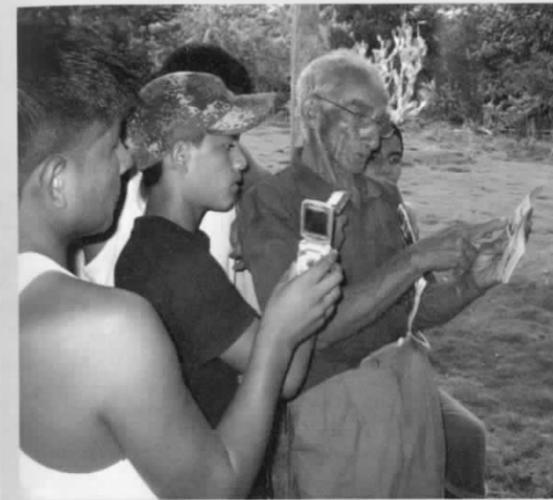
En las riberas del río Güisía habitaban hace muchos años comunidades indígenas. Vivían muy felices y disfrutaban de su flora y su fauna, no sufrían por alimentos y menos se imaginaban que iban a ser desalojados. Pero un día llegaron los colonos y poco a poco fueron cambiando sus formas de vida, pues estos les impusieron nuevas costumbres y otras formas culturales, además empezaron a rechazarlos y a quitarles sus pertenencias y objetos de valor, obligándolos a que les contaran todos los trucos de cacería, de armas, alimentos y hechizos.

Bajo presiones algo les contaron, pero nadie logró sacarles los secretos más sagrados. Al ver cómo llegaban cada día familias enteras de todas las partes del país, decidieron alejarse de aquel lugar, cederles ese espacio para que los colonos vivieran y formaran su sociedad.

Aquí les contaremos cómo fue ese poblamiento, quiénes llegaron primero aquí, cuáles fueron las primeras viviendas y cómo son las de ahora. También les diremos cuáles son los sitios más representativos en nuestra población y los animales que nos acompañan. Finalmente haremos una breve reseña de la vereda Los Llanos donde hay una sede de nuestra institución educativa y quienes también hicieron expediciones al estilo de Escuela de Puertas Abiertas.



Los primeros colonizadores de Jordán Güisía



Antonio Ruiz, gestor de la primera escuela

Nació el 13 de julio de 1930 en Cumbitara, Nariño, en el hogar de Ramón Ruiz y Sara Andrade. Cuando obtuvo su libreta militar viajó al Quindío donde vivió siete años, aprendió a administrar fincas y conoció todo sobre el cultivo del café.

Llegó al Putumayo en busca de tierras más fértiles, porque un amigo le había comentado sobre esta región. Primero vivió en el municipio de San Miguel, luego lo invitaron a conocer la Güisía en donde compró sus tierras. Fue el primer presidente de la Junta Comunal de la inspección Jordán Güisía. Trabajó en una compañía que se dedicaba a extraer madera de árboles como el cedro; también gestionó para construir la primera escuela.



Javier Ruiz, gestor de la cancha deportiva

Nació en Cumbitara, Nariño, el 15 de febrero de 1937 en el hogar de Ramón Ruiz y Sara Andrade. Estudió solo hasta tercero de primaria y en 1973 viajó por primera vez al Putumayo en busca de buenas tierras para la agricultura. En 1975 se instaló definitivamente como colono en la inspección Jordán Güisía, donde fue presidente de la Junta de Acción Comunal que ayudó a construir la cancha al lado de la primera escuela.

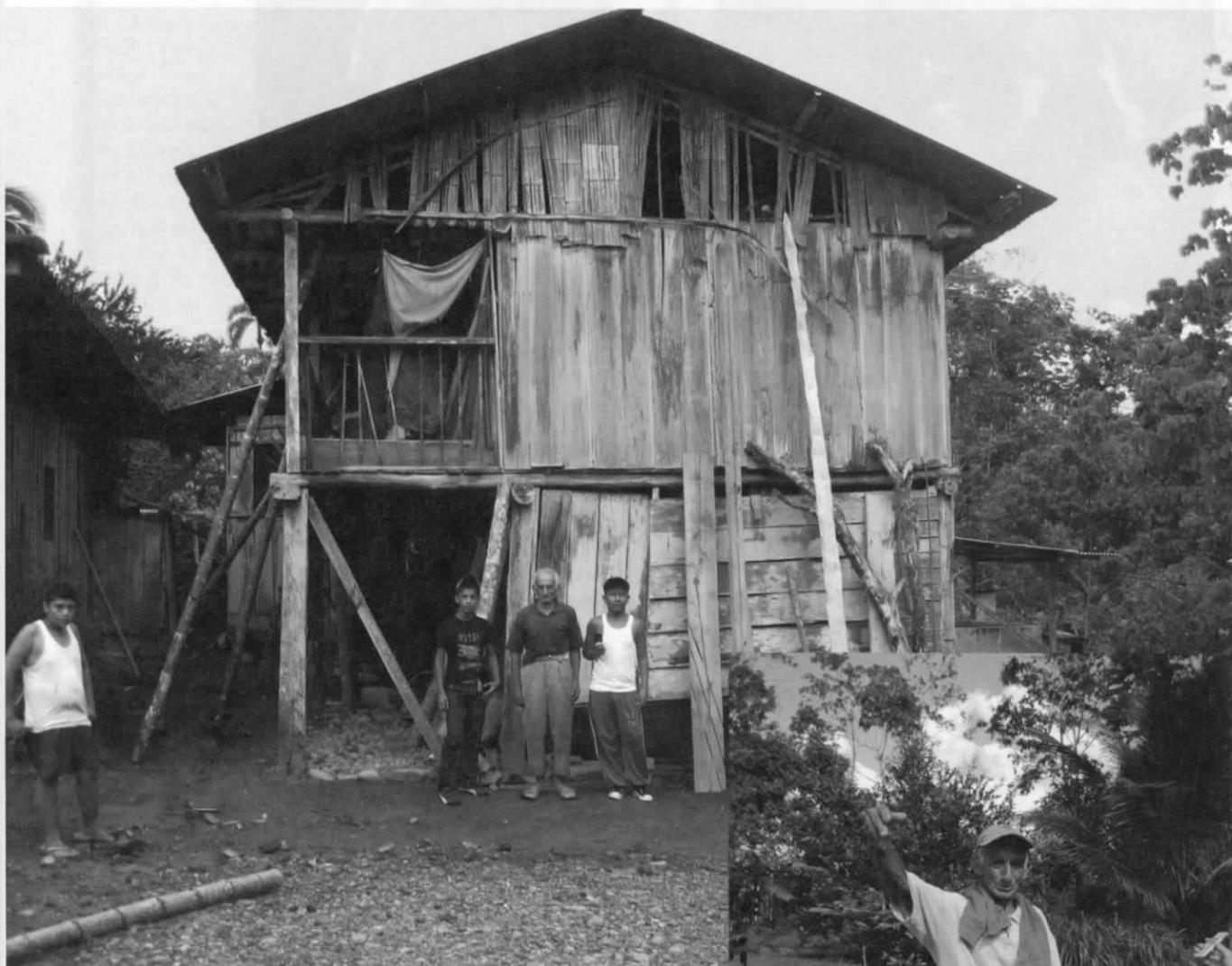


Aura Inés Burbano, una de nuestras primeras docentes

Nació el 21 de marzo de 1962 en Sibundoy, Alto Putumayo, y cuando terminó sus estudios viajó al Bajo Putumayo como profesora. Llegó a la inspección de Jordán Güisía, en donde empezó a enseñar en la primera escuela construida de madera. En ese entonces solo había cinco estudiantes de primero a quinto y ocho familias. Cerca de la escuela se encontraba otra casa que era para el profesor, ahí enseñó durante cinco años. Por aquí cuentan que cada vez que llegaba una persona nueva a la inspección, llovía muy fuerte durante tres días, pero que cuando ella llegó no llovió.

Las primeras casas de Jordán Güisía

Estas fueron construidas de madera al otro lado de la población a una distancia aproximada de trescientos metros del río Jordán Güisía.



Primera casa construida en Jordán Güisía por Antonio Ruiz.

El viejo puente

Antes de construir el puente de material sobre el río Güisía, sus primeros habitantes hicieron uno de madera reforzado con varillas, que fue de gran beneficio. Para ello se contó con la colaboración de toda la comunidad de aquel entonces.

El señor Antonio Ruiz, fundador de la vereda.



Las viviendas actuales de nuestra región



En Jordán Güisía, la mayoría de las viviendas está construida en madera de achapo, amarillo, chonta y colorado, entre otros. El techo generalmente es de cinc, debido a que es de bajo costo y enfría rápido en las calurosas noches.



Lugares importantes en Jordán Güisía

Discoteca Lady

Es el centro de diversión donde algunas personas se reúnen los fines de semana para divertirse un poco y pasarla bien. El nombre que tiene es en honor al propietario. No es el único lugar de distracción, hay otro como Los Cristales que cuenta con mesa de billar para los que les gusta practicar este juego.

Puesto de salud

La inspección de Jordán Güisía cuenta con puesto de salud, donde podemos asistir en caso de enfermedad; claro, cuando no sea de gravedad, porque no cuenta con el equipo adecuado. Ahí somos atendidos por la promotora Cristina García.

Supermercado La Economía

También se puede encontrar el supermercado donde hacemos compras, es pequeño, pero cuenta con todo para la canasta familiar. Ahí nos atiende su amable propietario Álvaro Portilla. También hay otras tiendas más pequeñas como la del señor Aureliano Yela que está muy bien surtida y su atención es excelente, como otras más.

Coliseo

Para las personas que les gusta el deporte está el coliseo cubierto, en el cual se practican dos tipos de deporte: baloncesto y microfútbol. Además este es el lugar donde se realizan diferentes actividades y en donde se hacen reuniones para tomar decisiones importantes para la vida de la comunidad.

Coliseo



Supermercado La Economía

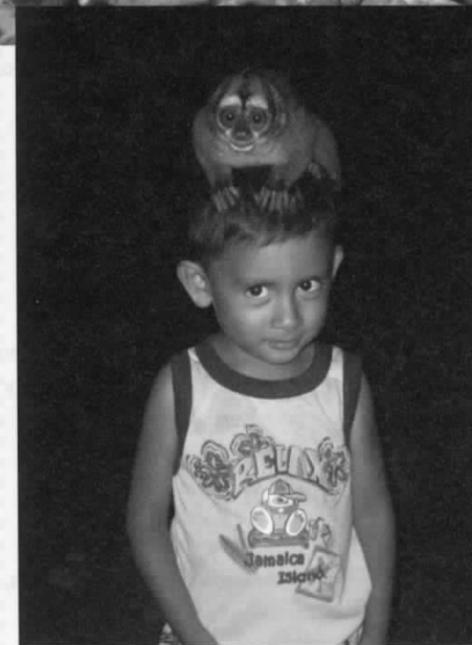
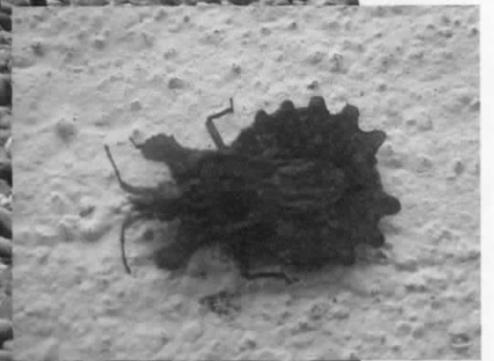


Iglesia pentecostal



Iglesia católica

Galería de fotos



Algunos de nuestros expedicionarios recorriendo las riveras del río Guamuez cerca a la frontera con Ecuador.

Los niños y sus mascotas.

El pito, animal peligroso cuyo veneno es difícil de curar.

El lagarto y el mono soldado, animales propios de la fauna de nuestra región.



Los animales que nos acompañan en Jordán Güisía



Ariel González
Algemiro de la Cruz
Bairon Martínez



Gallina

Nos proporcionan huevos y carne para alimentarnos y vendiéndolas se obtiene dinero. Se alimentan de maíz, soya, concentrado, arroz, chiros maduros, yuca cruda, agua, plátano y chontaduro cocinado, desperdicios y también de insectos como el comején.

Hay que darles droga para la peste, vacunarlas y desparasitarlas, mantenerles limpio el recipiente donde toman agua y el sitio donde consumen el alimento. Viven en galpones de madera, corrales y en espacios libres de la casa.

Loro

Habita en los árboles, se alimenta de pepas de guayaba, choclo, arroz y de insectos. Tiene un plumaje verde, azul y amarillo, uñas largas, pico puntudo y filudo con el cual se alimenta. Siempre anda en manada.

Cerdo

En Jordán Güisía hay dos clases de cerdos: los blancos de pelo y piel (mantecos) y los de distintos colores que tienen más carne. Estos animales nos proporcionan alimentos en forma de carne y grasa; además las hembras nos brindan más crías, es decir nos da un ingreso económico.

Para ello los desparasitamos, los vacunamos regularmente, les damos vitaminas, limpiamos los comederos, estamos pendientes de que no se enfermen y los alimentamos con concentrado, maíz, aguamasa, mogolla, chontaduro, yota, malanga, chiros, yuca, caña picada, suero

y concentrado. Generalmente se mantienen en corrales, patios, cocheras y fincas a libre albedrío.

Conejo

Su carne nos sirve de alimentación y podemos vender las crías. Se alimentan de hojas de maíz, de caña, olivón, mogolla, desperdicios de batata y repollo, zanahoria, colla y concentrado. Viven en jaulas, casetas de madera, cajones y en el monte. No se debe permitir que se mojen, hay que vacunarlos, darles vitamina, desparasitarlos y cuidarlos cuando estén enfermos.

Cuy

Nos proporciona carne, es un alimento exquisito y vitamínico, además se los puede vender para tener un ingreso económico. Les damos pasto, repollo, hierba de maíz, hierba de maicillo, hierba de cebolleta, plátano, concentrado y también caña picada.

Hay que bañarlos cuando tienen piojo con remedios formulados por el veterinario, vacunarlos, purgarlos y barrer el piso donde están. Viven en pequeños cajones (cuyeras) o en el piso encerrados por una malla, también en galpones y en parcelas de la casa.

Breve historia de la vereda Los Llanos

Orlando Enriquez Ortega

La historia comienza en 1972 con la llegada de los primeros colonos procedentes de distintas partes de Colombia. Entre ellos estaban Manuel Paladines, José Capador, José Natacho, Ramiro López, Ramiro Ordóñez, Jorge Díaz y Pablo Mora, con sus familias. Empezaron a trochar y marcar el terreno que querían para construir sus casas en aquel sitio montañoso y baldío.

Se construyeron siete casas hechas en chonta utilizando la hoja para el techo y el tallo para piso y paredes. Las casas eran muy distantes una a la otra debido a la extensión de selva que cada uno había marcado. En ese tiempo se reunieron y le dieron el nombre de Cielo Roto, por lo llovedero del lugar.

En 1976 entraron nuevos colonos, como los señores Modesto Ordóñez y Leonidas Fajardo quienes aún habitan aquí, y empezaron a comprarles terreno a los primeros para construir sus casas. En ese tiempo el paisaje era como un paraíso lleno de riquezas en flora y fauna silvestre; se veían tigres, cerrillos, dantas, venados, osos caballunos y otros que ya desaparecieron por la tala de bosques.

Con la llegada de nuevas familias se decidió crear la Junta de Acción Comunal; se cambió el nombre de la vereda por el de Los Llanos, por ser una parte plana y extensa, y se estableció como prioridad la construcción de una escuela, que inicialmente se hizo en hoja de chonta a orillas del río Jordán y que fue derribada por un árbol sin haberla estrenado. Finalmente se hizo una nueva construcción en un terreno donado por el señor Carmelo Salazar y empezó a funcionar con 14 estudiantes y un docente pagado por la comunidad. En 1977 terminaron trabajando tres docentes: Miriam Cabrera, Nubia Cabrera y Doris Segura. Finalizado el año la escuela fue abandonada encargándose el tiempo de su deterioro.

Luego de diez años, en 1987 se organizó la junta para construir nuevamente la escuela, en un terreno donado por Carmelo Salazar con aportes del municipio, mientras la docente Amanda Rodríguez Maya, contratada por la Alcaldía trabajaba provisionalmente en casa del señor Manuel Paladines. El año escolar se iniciaba en julio y se terminaba en agosto.

En 1998 la Junta recibió la personería jurídica. Modesto Ordóñez Ortega asumió la presidencia durante diez años.

La nueva escuela empezó a funcionar a partir del 8 de diciembre de 1987 con 45 estudiantes y docentes pagados por el Municipio.

El 24 de enero del 2000 se inició la gestión y construcción de la nueva escuela, que fue inaugurada el 15 de abril del 2000, gracias a las gestiones de José Raúl Pérez, Silvio Morales, William López, Rodrigo Rúales y Justina Romo.

El 13 de julio del 2010 entró el docente Orlando Enriquez Ortega quien trabaja con 22 estudiantes desde preescolar al grado cuarto. Ellos hacen manualidades, artesanías, escriben mitos y leyendas de la región y se construye un herbario con plantas medicinales comunes y utilizadas en la vereda.

En este momento la vereda está conformada por 64 casas y sus familias viven de los cultivos de arroz, plátano, yuca maíz y caña de azúcar.

La presidenta de la Junta, Marlene Portillo, está trabajando por la comunidad desde el año 2005, y ha gestionado el arreglo de los baños de la escuela, la aprobación del aula de informática, el arreglo de la vía y la construcción de la caseta comunal.



EXPLORADORES**Estudiantes**

Erik David Cruz
Daniel Eduardo Galindo
Fabián Andrés Gaviria
Esteban Sánchez
Yilber Esteban Hurtado
Geraldin Olaya
Juan David Pascuas
Karol Sofía Pino
Laura Valentina Pino
Carolina Rojas
Jefferson Torres
Derli Vanessa Vásquez

Padres de familia y miembros de la comunidad

Edwar Fernando Galindo
Jhon Wilson Maldonado
Ana Lilibiana Muñoz
Daniel Rolando Ossa
María Irleni Peña
Martha Cecilia Rojas
Nirza Álvarez Sossa
Nulveris Torres Ridaure

Docentes

Floredi Alfonso Cruz
Edinso Gaviria Claros
Edgar Jaramillo Espinoza
Luz Marina Galicia
Isaías Gaviria
Jaime Muñoz
Yesid Muñoz López
Edgar Arvey Pino
Lucila Rojas
Cecilia Sánchez

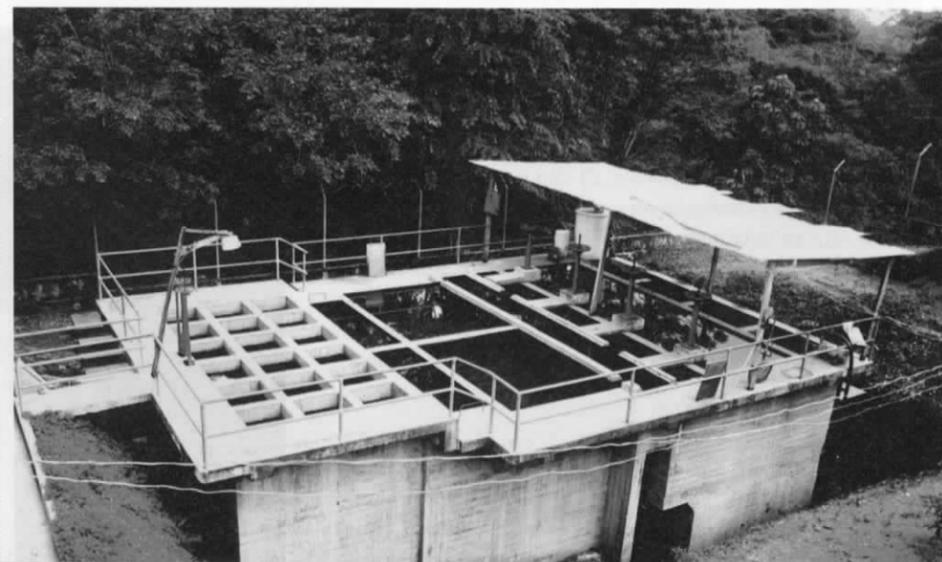
CRÉDITOS**Textos generales**

Efraín Jiménez (coordinador)
Yesid Muñoz
Edgar Pino

Fotografías

Carlos Medina
Yesid Muñoz
Edgar Pino

Planta de tratamiento de Albania.



El agua potable en Albania

La cabecera municipal de Albania, Caquetá, ha tenido algunas dificultades para obtener agua potable por lo plano de su territorio y porque no posee fuentes hídricas con la cantidad y calidad de agua que sirvan para abastecer su creciente población.

En un principio se usaba el medio de bombeo a tanque elevado para luego distribuir el líquido a las viviendas sin ningún tratamiento, sin embargo con el crecimiento de la población este medio quedó obsoleto y fue necesario buscar nuevas alternativas.

Al pasar el tiempo y luego de muchos esfuerzos las administraciones municipales aportaron su granito de arena para comprar un lote de terreno en el vecino municipio de San José del Fragua como reserva forestal para construir una planta de tratamiento y así ofrecer un mejor servicio a la comunidad.

Dada la importancia de preservar, potabilizar y usar adecuadamente el agua, impulsamos la iniciativa de realizar una exploración para conocer de primera mano las condiciones, toma, tratamiento, conducción y todo lo relacionado con el agua de consumo para la cabecera municipal.

Partimos de la elaboración de un diagnóstico el cual nos arrojará información importante sobre cada uno de los aspectos con el fin de plantear estrategias de solución a los problemas si estos existieren. Para tal efecto recopilamos información en la empresa de servicios públicos Emserpa, realizamos visitas a sitios como la microcuenca, la bocatoma de agua y la planta de tratamiento.

La información recopilada nos permitió responder algunos interrogantes y visualizar posibles propuestas de solución a las dificultades encontradas.



Geraldín Olaya



Yesid Muñoz (izq.) y Edinso Gaviria (der.) docentes, en una actividad del grupo explorador.

Quebrada La Guinea, surtidora de agua

Los integrantes del proyecto visitamos la quebrada La Guinea ubicada en la zona rural del municipio de San José del Fragua, Caquetá. Esta quebrada surte de agua a gran parte del municipio de Albania. Se observa que está expuesta a muchas impurezas, además es un afluente que en estos momentos se encuentra descubierto la mayor parte de su recorrido, corriendo por potreros usados para el pastoreo de ganado y sirviendo de bebedero para los animales, lo que implica que en tiempo de verano escasee el agua.



Planta de tratamiento

La planta de tratamiento es el lugar en donde se realiza el procedimiento para potabilizar y tratar de quitar la mayoría de impurezas del agua de manera que sea de calidad y apta para el consumo humano. Según Wilson Maldonado, el tratamiento es el siguiente:

El agua se toma de la quebrada La Guinea (bocatoma), pasa por tanques desarenadores; ingresa a la planta de tratamiento donde se le aplica sulfato de aluminio para eliminar turbiedad; luego pasa por sedimentadores que decantan las partículas grandes, pasa a los filtros que no permiten el paso de las partículas más pequeñas, se le adiciona cloro como desinfectante y el agua limpia y tratada es conducida al municipio de Albania.

De esta manera se trata de ofrecer a la comunidad agua de calidad que cuente con las condiciones para el consumo humano.

Bocatoma

El agua de la microcuenca La Guinea llega hasta el sitio denominado la Bocatoma, lugar en el que se construyó una pequeña represa para almacenar agua y de allí ser tomada para conducirla hasta la planta de tratamiento y garantizar el suministro constante de agua con las condiciones físicoquímicas necesarias para el consumo humano.

Cada vez que la bocatoma se llena de arena e impurezas se le hace mantenimiento y lavado para lograr que el agua que se deposita en la represa esté fresca y fluya lo más limpia posible hacia la planta de tratamiento, que el proceso de potabilización sea lo más efectivo posible y garantizar un mejor servicio.

Reflexiones sobre lo visto y lo aprendido

Al terminar nuestros recorridos y recopilar datos en tan maravillosa experiencia, llenos de conocimientos y descubrimientos nos dirigimos a nuestro lugar de origen para permitir que el grupo expedicionario compartiera los saberes y los analizaran para tomar algunas decisiones y permitir que los niños plasmaran en dibujos su percepción del agua y cómo interpretan su importancia y su preocupación por el futuro de la población frente al agua. Nos permitimos mostrar algunos de los trabajos realizados por ellos.

Cuidemos el agua

En estos momentos el agua que llega a nuestros hogares tiene altos costos y comienza a ser escasa, por lo tanto lo que se espera de todas y cada una de las personas es que hagan un uso racional de ella. Para labores en las cuales no se requiere agua tratada se recomienda buscar otras alternativas que no contribuyan al desgaste del agua, evitando el mal uso o desperdiciar el líquido tratado.

Contaminación

El uso de los diferentes materiales de consumo en nuestros hogares produce ciertos residuos que dependiendo del bueno o mal tratamiento que hagamos de ellos se pueden convertir en sustancias benéficas o perjudiciales para el medio ambiente, y es más preocupante cuando se trata de ese preciado líquido que necesitamos en todo momento para el desarrollo y conservación de la vida en todos sus niveles.

Agua limpia vida sana

Muchos de nuestros problemas de salud provienen del estado de las sustancias que consumimos, por lo tanto el agua debe tener ciertas condiciones de pureza y limpieza, ya que es usada en muchos de los procesos de preparación de nuestros alimentos.

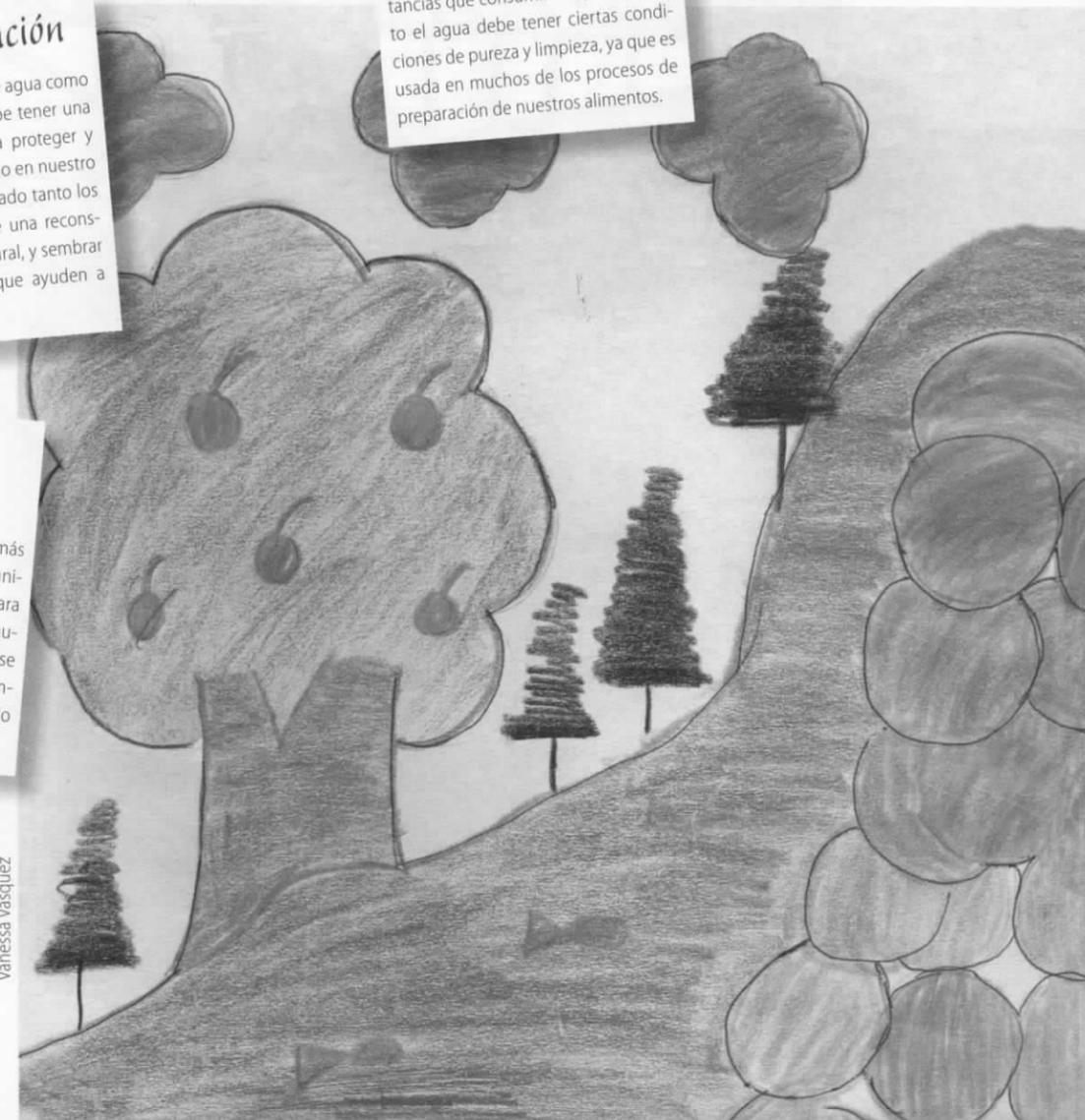
La reforestación

En donde haya fuentes de agua como mínima condición se debe tener una buena arborización para proteger y conservar el agua, por ello en nuestro medio donde se han talado tanto los bosques se requiere de una reconstrucción del medio natural, y sembrar variedades vegetales que ayuden a este proceso.

Nuestra vida en el agua

El agua es uno de los medios más importantes para la vida tanto animal como vegetal, por lo tanto para cualquier nivel de vida se requiere humedad dependiendo de lo que allí se pretenda desarrollar, por esto es importante la conservación y el cuidado de este líquido.

Vanessa Vásquez



Floreli Alfonso
Luz Marina Galicia
Efraín Jiménez



Dario Sanjuan Gómez

La crianza de los hijos



María Osiris Mosquera

Crianza de los hijos en Norzagaray

EXPLORADORES

Estudiantes

Carlos Arvey Saldaña
Luz Dely Durán
Breiner Lisandro Lozano
Dilan David Torres

Madres de familia y miembros de la comunidad

Luzmanda Beltrán
Stella Beltrán

Docentes

María Osiris Mosquera
Alejandrina Neira
Margarita Pai Delgado
Bibiana Jazmín Vargas

CRÉDITOS

Textos generales

María Osiris Mosquera
Alejandrina Neira
Margarita Pai
Nury del Carmen Pai
Bibiana Jazmín Vargas

Recopilación de refranes

Estudiantes de los grados 0, 1, 2 y 3

Fotografías

María Osiris Mosquera
Bibiana Jazmín Vargas

El núcleo familiar es la unidad funcional de la sociedad ya que esta influye de manera directa en el comportamiento de las personas, y los padres de familia tienen la gran responsabilidad de contribuir de una manera significativa en la constitución de la sociedad que todos anhelamos tener. Por estas razones, en la Institución Educativa Leonidas Norzagaray decidimos explorar el mundo de la crianza; aquí les presentamos algunas de nuestras familias en fotografías y dibujos. Además les compartimos algunas anécdotas, juegos, adivinanzas y canciones para los pequeños que hay en esta región.



Leidy Rojas y su hijo Juan Sebastián Rojas



Campo Elias Vargas y Audocia Rojas

Familia Chany Firisateque



Familia Rojas Alfonso



Familia Pinzón Ocainatofe

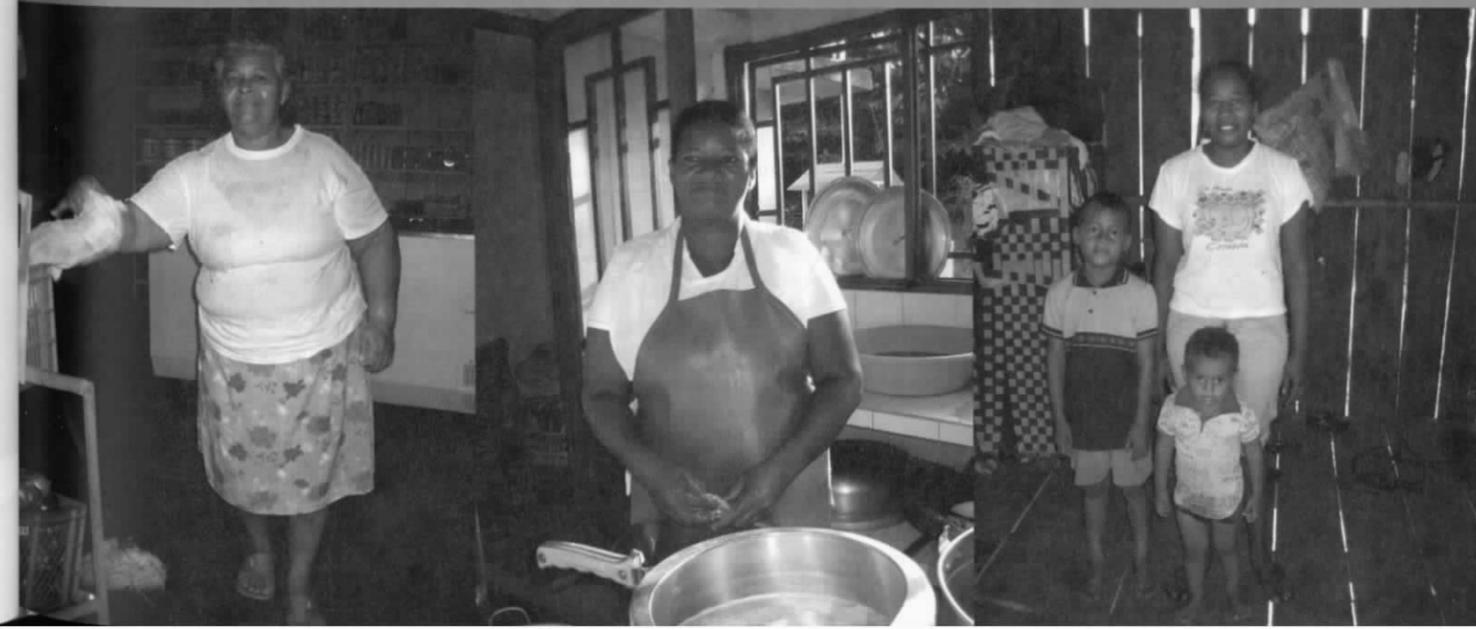


Familia Tovar Hernández



Familia Gil Alfonso

La señora Luzmanda, su hija, su nieta y bisnietos.



Relatos y anécdotas

El juete frijolito

Dilan David Torres Vargas

Había una vez una señora que para castigar a sus hijos compró un juete y lo llamó Frijolito. Un día sus hijos cometieron faltas y fueron castigados con Frijolito, entonces ellos sintieron mucho temor al juete, tanto que decidieron botarlo muy lejos, donde su madre no lo encontrara jamás. Así pasaron los días y los meses y no encontraban a Frijolito, hasta que un día entró un perro bravo trayéndolo en su trompa y desde ese día la mamá no los castigó más, en cambio siguieron castigando al perro con Frijolito.



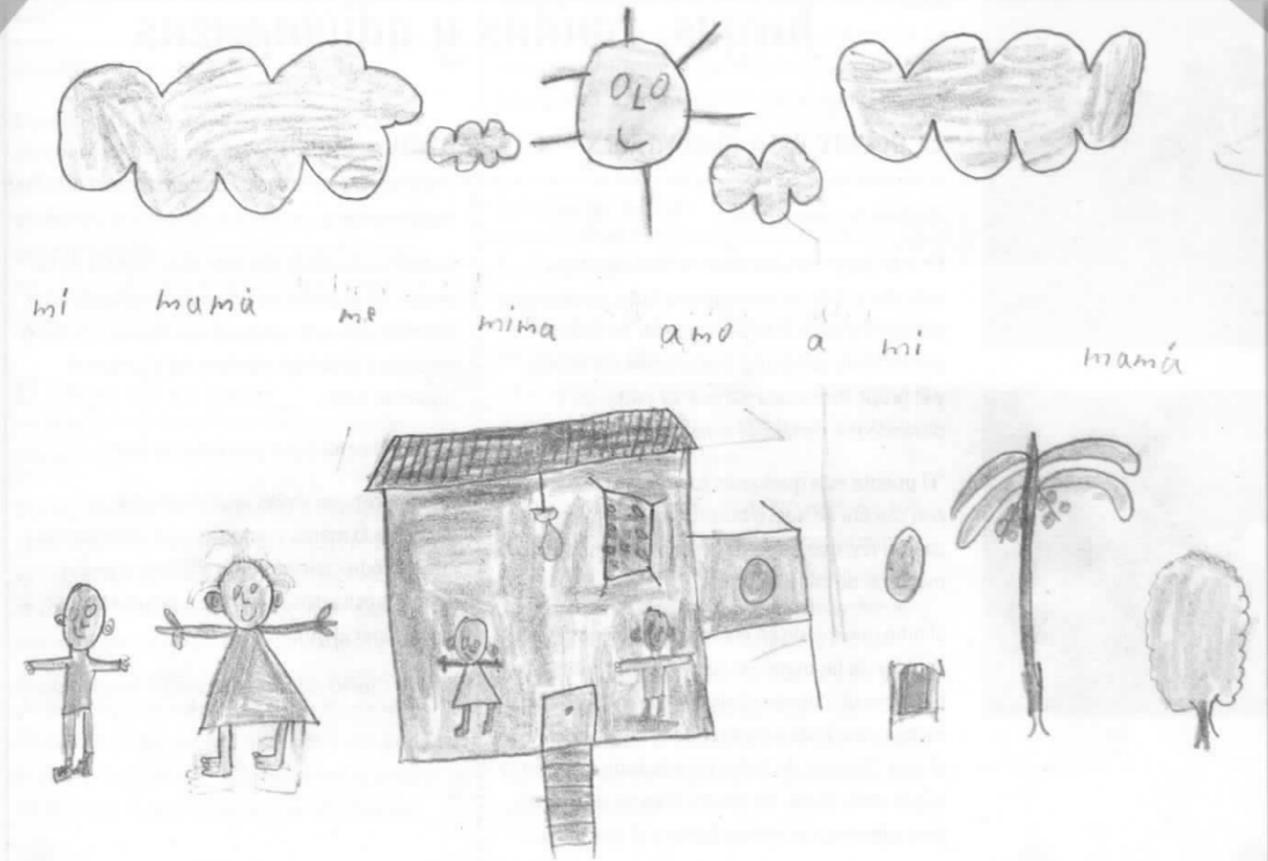
Exposición de juetes

En nuestra institución hicimos una exposición de látigos con los cuales los papás corrigen a sus hijos. Fue una jornada pedagógica que sirvió para reflexionar sobre el castigo físico y concluir que este solo nos lleva al resentimiento y no deja ninguna enseñanza. Los estudiantes observaron e hicieron críticas y agradecieron la actividad que tenía como objetivo crear conciencia sobre la importancia del diálogo.

querido que xdo familia hogar
querida mamá papá



Naida Ocainatofe



Darlison Plazas

La plata

Tatiana Quiñonez

Yo le cogía plata a mi mamá a escondidas, pero no era de mala intención, solo quería tener mis ahorros para ayudar a otras personas. Cuando se enfermó una amiga de mi mamá yo corrí a llevarle jugos, cuando nació un bebé yo fui la primera en llevarle regalos, a una amiga que no tenía tenis yo le compré unos y así realicé varias acciones para ayudar a otros, pero a nombre de mi mamá. Ella se dio cuenta de que le faltaba plata y la gente le agradecía por los hechos que supuestamente hacía. En esas mi mamá me encontró sacándole plata, la rabia no la dejó pensar y me dio una juetera que nunca se me olvida, también me quemó las manos y me dejó la marca para toda la vida, hasta que un día cuando entregaron calificaciones mi mamá recibió felicitaciones porque yo era la niña más solidaria de la escuela. Mi mamá reflexionó y cayó en la cuenta de lo que yo hacía con el dinero que le cogía, me pidió disculpas y me explicó que aunque yo quería, no siempre voy a poder ayudar a los demás y que no debo llegar a estos extremos para ayudar a otros. Desde entonces siempre tengo presente que debo ayudar a la gente hasta donde mis alcances me lo permitan. Hoy en día mi mamá y yo recordamos este hecho y nos da mucha risa.

El sudado

Alejandrina Neira

Un día mi madre preparó un almuerzo. Era un sudado de gallina delicioso, pero como yo era tan hambrienta quería más. Le pedí a mi mamá, pero no me dio, entonces puse cuidado dónde guardaban la comida y cuando todos estaban reposando como a las tres de la tarde me subí en una silla para sacar más comida de la olla que estaba encima de un cajón. Al bajarme se me enredó una piola de trompo que yo tenía con la olla y todo el sudado terminó encima de mí y quedé bañada de caldo. Mi familia se reía de mí. Como castigo a la cena me triplicaron la comida.

Juegos, rondas y adivinanzas

El puente está quebrado

Margarita Pai Delgado

En este juego dos personas se van a un lugar retirado y cada una escoge una fruta, por ejemplo manzana y pera. Esto debe quedar en secreto para el resto del grupo. Luego unen sus manos y el grupo forma una fila que va cantando y pasando por debajo de estas. El coro dice así:

"El puente está quebrado, con qué lo curaremos, con cáscara de huevo burrito sea el potrero, que pase el rey, que ha de pasar, con todos sus hijitos menos el de atrás, tras, tras".

El niño que quede en el centro de quienes están cogidos de las manos es retirado por las dos personas que tienen el nombre de fruta y debe escoger una fruta y hacerse detrás de la que eligió al azar. Después de haber pasado todo el grupo se cogen unos detrás de otros y tiran de los brazos para saber cuál es el más fuerte y el que gana.

Mamá chocha

Alejandrina Neira

Se forma un círculo con los niños cogidos de las manos. En el centro va una niña simulando estar dormida, con una ramita en sus manos, el círculo empieza a girar hacia la derecha y cantan el siguiente coro:

"Mamá chocha come pan y no me dan".

Así lo hacen por varias veces hasta que se despierta la mamá y empieza a pegarles con la ramita, todos salen a correr y al que le pegue mamá chocha debe ayudarlo a pegar a todos hasta coger al grupo.

(Mamá chocha significa una madre consentidora).



Jhoiner Quintero

Zancos

María Elvira Álvarez

El juego consiste en una carrera sobre unos zancos elaborados con listos de madera. Cuando era niña realizábamos concursos muy divertidos en zancos, eran como unos carreras. He querido que también mis hijos jueguen y se diviertan de una manera sana y agradable, esto ayuda a desarrollar el equilibrio.

El juego de la yuca

Bibiana Vargas

El juego de la yuca consiste en formar una fila de niños sentados uno detrás de otro. El primer niño va cogido de un árbol o un lugar fijo. Cada niño se coge del que está delante de él porque aparte hay otros dos que hacen de campesinos y van a pedir yuca a la dueña, quien está parada al lado de las yucas (representadas por la fila de niños sentados). Llegan las dos personas y uno por uno le pide yucas a la señora, la señora muy amable les dice que sí, que lleven lo que ellos puedan

arrancar mientras ella cuenta hasta diez. Las yucas se deben tener fuerte para no dejarse arrancar. Los dos participantes suman puntos según las yucas que logren arrancar mientras que la dueña cuenta hasta diez.

La cucaracha

Osiris Mosquera

Se forma un círculo con los participantes cogidos de las manos. Dos o tres estudiantes se ubican en el centro del círculo, estos son las cucarachas. El resto va girando sin soltarse hacia la derecha y entona un coro que dice así:

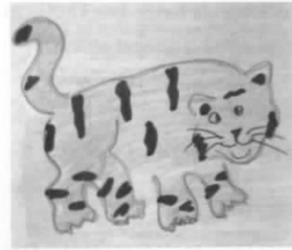
"Debajo de mi cama hay unas cucarachas y todos los días les hago flic, flic, flic", y hacen la mímica como si estuvieran fumigando a las cucarachas. Las cucarachas simulan taparse o defenderse del veneno, así se repite. A la tercera vez un integrante grita: "Llegaron las cucarachas" y todos salen a correr. Las cucarachas deben coger a todos los que integran el círculo y cada integrante que van cogiendo debe ayudar a coger a los demás, así hasta terminar.



Valentina Torres

Refranes

- Salíó igualito al taita.
- A rey muerto, rey puesto.
- Todo lo que brilla no es oro.
- Más vale tarde que nunca.
- De tal palo tal astilla.
- No le busque cinco patas al gato.
- Dime con quién andas y te diré quién eres.
- Árbol que nace torcido jamás se endereza.
- El que a buen árbol se arrima buena sombra obtiene.
- Camarón que se duerme se lo lleva la corriente.
- Aunque el marrano sea blanco la morcilla sigue saliendo negra.



Bibiana Yasmin Vargas

Hijo de tigre sale pintado; hijo de chucha rabi pelado.

- Si quieres buena fama, que no te dé el sol en la cama.
- En la puerta del horno se quema el pan.
- El que no oye consejo no llega a viejo.
- A caballo regalado no se le mira el colmillo.
- Lo que por agua viene por agua se va.
- Las malas amistades no lo llevarán a cosa buena.
- Después de la tormenta viene la calma.
- Cero y van dos la tercera es la vencida.
- Del afán solo queda el cansancio.
- A grandes males grandes soluciones.
- Entre bomberos no nos pisamos las mangueras.
- Entre más se agacha más se le ve.
- Le doy el codo y él se coge de la mano.



Idali Ipiá Suárez

Adivinanzas

En el agua vivo bien
Cuando siento ruido
Me voy a velocidad de tren
Pero si caigo en la trampa
Puedo terminar en un sartén.
El pez

Tengo hojitas blancas,
Verde cabellera,
Aunque soy hermosa
Conmigo llora toda cocinera.
La cebolla

Salgo de la sala
Voy a la cocina,
Meneando la cola
Como una gallina.
La escoba



Gerson Vargas



Carlos Andrés Dussán

Mi madre es tartamuda
Mi padre es cantador
Tengo blanco mi vestido
Y amarillo el corazón.
El huevo

Canción

Los abuelos crían a sus nietos

Margi Cortez, Luz Delly Durán, Larry Smith Vidal, Dissón Manuel Torres,
Victor Alfonso Poveda, Carlos Arvey Saldaña y Weiner Franco

Caminando por un sendero,
voy armando un ternero,
vamos a criar un bebé,
le vamos a dar tetero a la abuelita,
usted es muy bonita.
Juete, juete, juete
¡Ay! Pega duro.
¿Entonces para qué me crías con maduro?

La crianza de los hijos en Over Antonio Morales

EXPLORADORES

Estudiantes

Brayan Sebastián Cerda
 Darío Sanjuan Gómez
 Ruby Yanine Gutiérrez
 Adinson Arley Morales
 Anderson Camilo Tusarma
 Bertulfo Tusarma

Padres de familia y miembros de la comunidad

Leonardo Cruz
 Edgar Paredes
 Henry Arón Sanjuan

Docente

Cristian Paz

CRÉDITOS

Textos

Bersabeth Morales
 Libia Morales
 Alexander Sanjuan
 Darío Sanjuan
 Henry Sanjuan

En nuestra institución decidimos explorar el mundo de la crianza de los hijos y esta experiencia nos permitió establecer las diferencias entre las costumbres del pasado y el presente, teniendo en cuenta que los antiguos pobladores de nuestra vereda Salado Grande pertenecían a tribus indígenas y que en el siglo anterior esta región comenzó a recibir colonos de diversos lugares del país, que también trajeron sus costumbres y forma de organizar y criar a sus hijos.

En estas páginas les vamos a contar cómo se llevaban los noviazgos, cómo se criaban los hijos, las responsabilidades de los padres, la economía y en general la vida diaria de estas comunidades.



Alexander Sanjuan

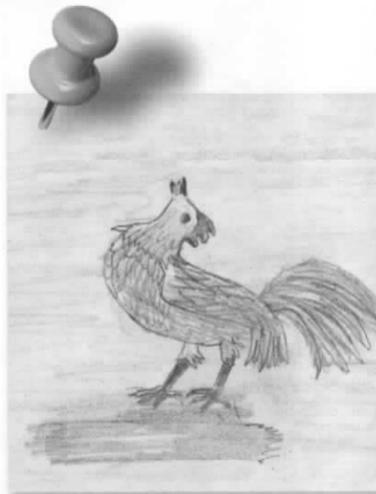
Crianza de los hijos en 1936

Según nuestros abuelitos en la crianza de sus hijos cada padre tenía que tener su casa. Para brindarles una seguridad adecuada a sus niños, ponían a vigilar a dos cazadores que fueran los mejores porque se robaban a los bebés. En la alimentación el papá tenía que salir a cazar y a sembrar yuca, plátano y de noche partían a tomar yagé. A los hijos, dependiendo de su edad, los iban llevando a donde el cacique a recibir los conocimientos adecuados para que cuando consiguieran su pareja estuvieran en capacidad de responder por su hogar.

En la cultura huitota, desde que nacían, se les conversaba al oído a los niños.

A la edad de cinco años les enseñaban a respetar a los padres, los hermanos y hermanas, primos y tíos. Mirar a las hermanas era como mirar el sol y al pasar por el lado de una anciana había que pasar despacito, darle la mano y decirle "abuelita". A los 7 años les enseñaban a rezar.

En esa época era bastante delicada la crianza; los primos no se podían hablar ni unirse con su prima, ni la hermana podía hablar con su hermano porque los castigaban con ají o con ortiga roja. Los llevaban a todos a una maloca para aconsejarles y para tener la mente clara mambiando.



Bersabeth Morales



Darío Sanjuan Gómez y Henry Sanjuan

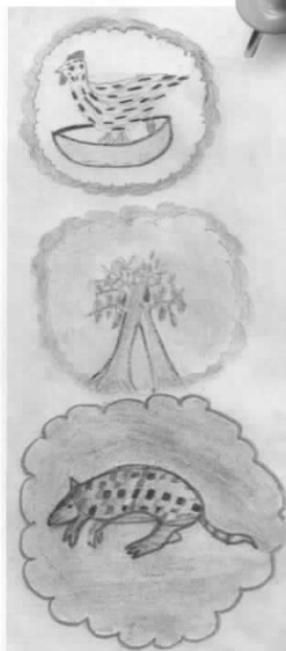
Los hijos

Bersabeth Morales

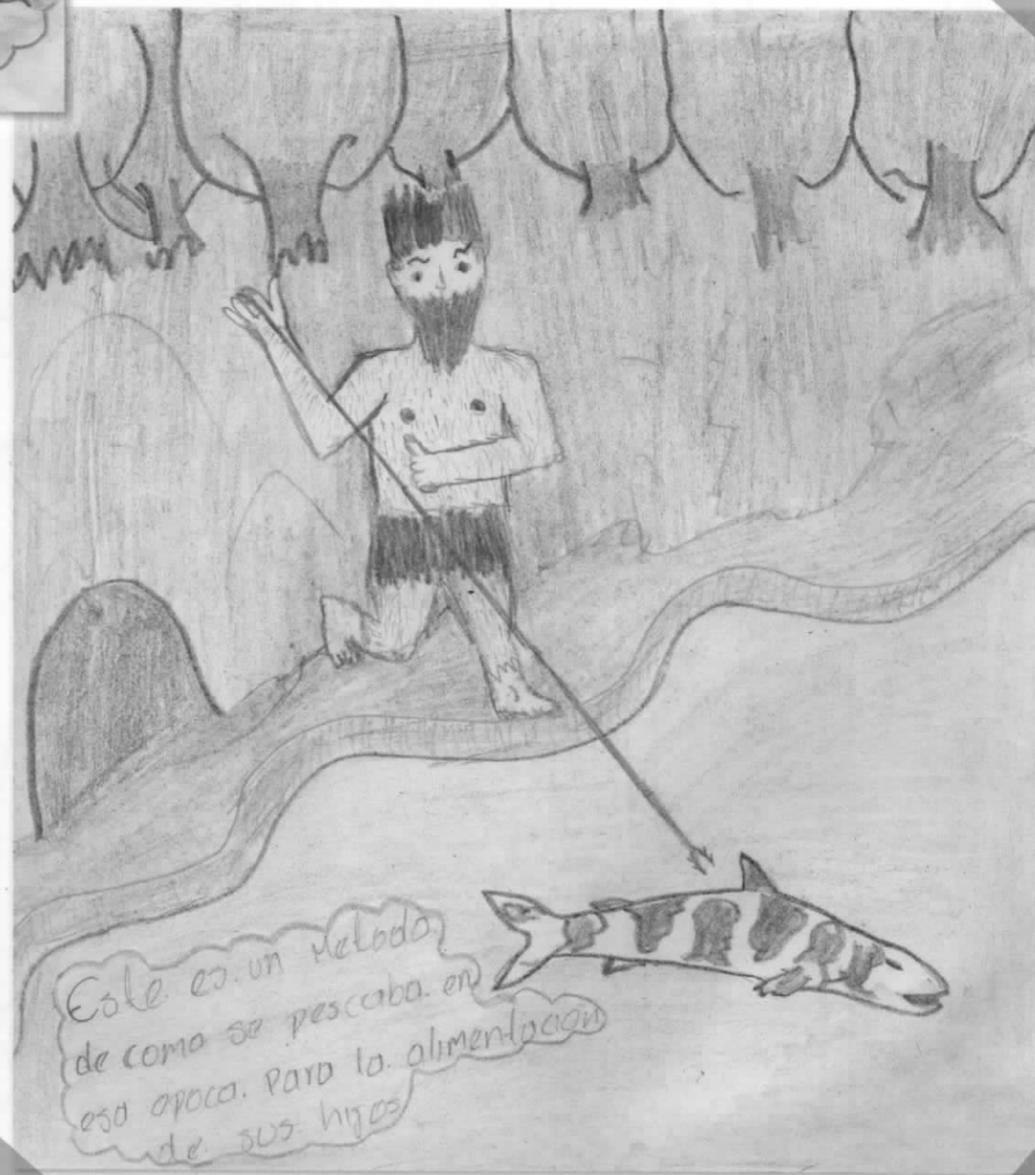
Cuando se dejaban de amamantar los hijos, sus padres empezaban a darles alimentos y chicha hasta que cumplieran los 5 años, entonces los enseñaban a pescar chiruy, mojoso, guaraja, mojarra, mojojo, tucare, pintadillo y matacaimán entre otros. También cazaban animales como el venado, el cerrillo, la danta, la boruga, el guara, el ratón de monte, el juanboy, el morrocoy, el churuco, el cotudo, el chichico, el oso y el armadillo y mataban algunas aves como la pava y la guacharaca, entre otros.

También sacaban tiempos determinados para sembrar batata, cayuana y yuca para preparar la fariña, el casabe, la chicha, el anduche y diferentes clases de casabe y envueltos.

La caguana la cultivaban con el fin de preparar una chicha especial cuando tenían un evento, la batata además de comerse se la echaban a la chicha para darle un sabor diferente.



Bersabeth Morales



Alexander Sanjuan

Este es un melodo de como se pescaba en esa época. Para la alimentación de sus hijos

Parto, cuidados, vestimenta y castigos

Libia Morales

Nuestro antiguos cuentan que el parto de las muchachas primerizas es más riesgoso por ser el primer hijo, entonces su esposo o padre, con el que estuviera viviendo la muchacha, cuando le cogían los primeros dolores buscaba raíces de chontaduro o de ají y le daba de tomar para que diera a luz rápido y sin complicación, si no resultaba la golpeaban con los pantalones del marido; son estrategias no más.

En esa época nuestros antepasados cuentan que llevaban canguros de cáscara de balso y diferentes clases de bejuco y lo amarraban, de esta forma se podían cargar mejor los niños cuando los iban a trasla-

dar de un sitio a otro. Cuando era hora de dormir los mecían en hamaca de fique y el tendido era de chinchorro.

En esa época los padres vestían a los jóvenes con pieles de animales que también utilizaban para hacer calzado, camisas y pantalones. Las mujeres utilizaban lusma para hacer sus diferentes piezas de vestidos.

Los padres o el jefe de la tribu castigaban a sus hijos o a su pueblo con fueite, con rejo, con palo, les echaba ají en los ojos, les daba palmadas o los mandaba a bañarse de noche o de madrugada.

Los noviazgos

El papá buscaba su yerno, que fuera respetuoso, sencillo, amable, trabajador y de buena familia.

Lo mismo pasaba con los hombres, el padre buscaba su nuera, que tenía que ser juiciosa, seria, cariñosa, trabajadora, culta y de buena familia.



Darío Sanjuan

La forma de dormir, la música, la religión y los funerales

Nuestros antiguos hacían las viviendas con chonta de chuchana y ponían la hamaca encima del fogón porque en ese tiempo no utilizaban piezas ni cama.

A los niños se les enseñaba a tocar la flauta, tambor de diferentes cueros de animales, como de tigre. Enseñaban su música en idioma, se pintaban la cara o el cuerpo con achote para que su dios sintiera que lo estaban honrando con su cultura.

Ellos no pertenecían a una religión sino a un *Fusina-muy* que quiere decir Dios, ellos no sabían cómo obedecerle, sino que le tenían miedo porque decían que él castigaba.

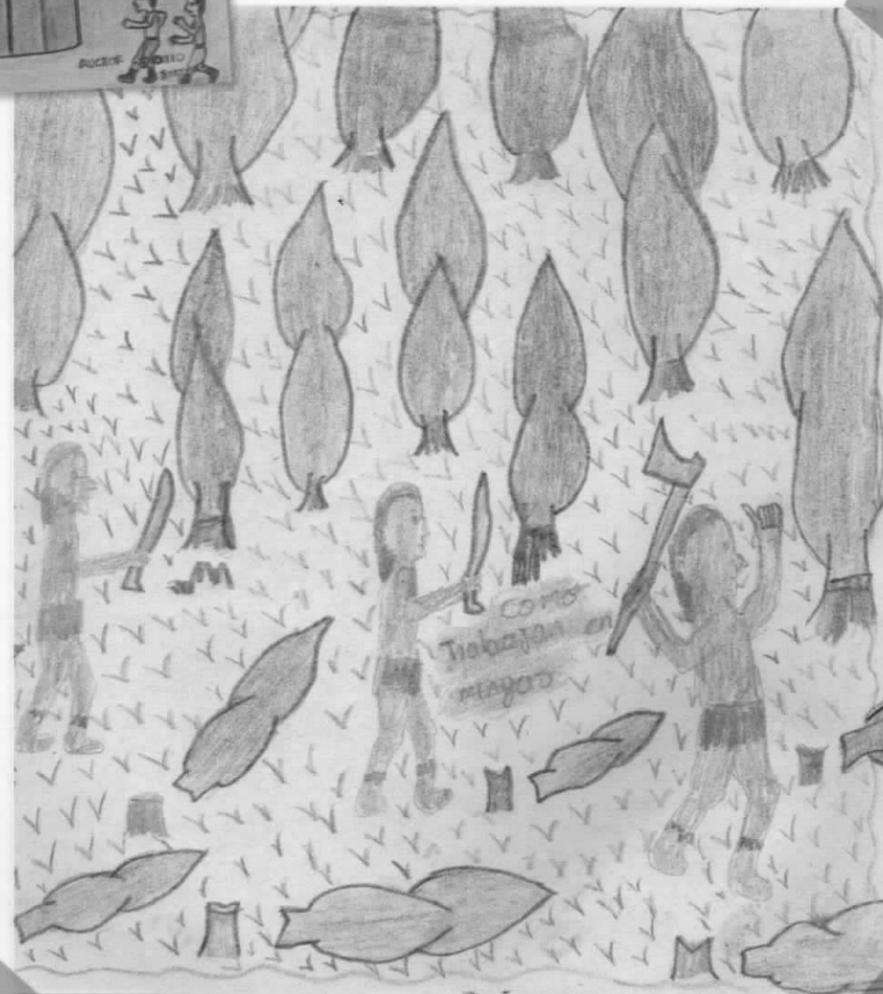
Cuando alguien moría se reunían y cantaban en idioma dándole la despedida, si el que moría era un cacique lo enterraban con todas sus cosas, por ejemplo con su ambil, su lanza y su corona.



Dario Sanjuan

Cómo trabajaban

Eran muy unidos, trabajaban en minga. Para invitar utilizaban el manguare que eran dos palos que sonaban durísimo, todos los de las tribus tenían que reunirse para lo que fuera. La bebida era chicha, pescaban araguana, singo, sábalo, pirarucú y servían también casabe.



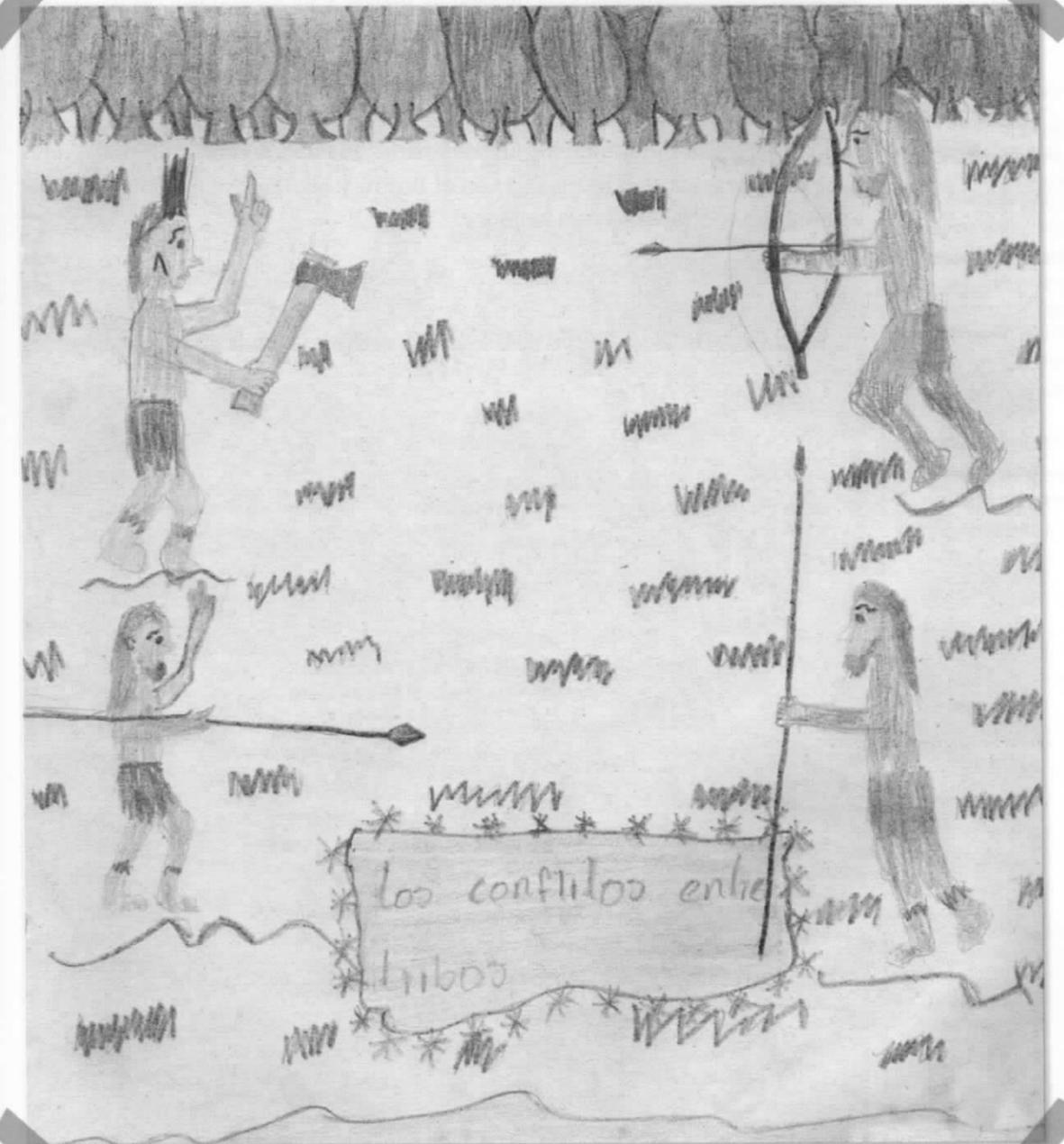
Alexander Sanjuan

Economía y conflictos

Su economía era muy escasa, carecían del recurso económico porque era muy poco lo que conseguían de dinero; en ese tiempo era muy poco el estudio.

Los antiguos contaban que cuando ellos peleaban por algún desacuerdo, las armas que usaban eran lanzas de chonta, palos finos, hechos de piedra, flechas o espadas que servían como defensa.

Para parar la guerra ellos se ponían de acuerdo, se reunían los caciques con el fin de solucionar el problema y después castigaban a los culpables.



Henry Sanjuan

La crianza de los hijos en Santana

EXPLORADORES

Estudiantes
Grupos de 3011 y 801

Padres de familia y miembros de la comunidad

Fueron muchos los que participaron, como la lista es muy larga, no podemos incluirla. A todos, muchas gracias.

Docentes

- Jesús Ovidio Becerra
- Carmen Benavidez
- Ernestina Cifuentes
- Carlos Alberto Erazo
- Nohemy Galvis
- Vicente Dagoberto Montealegre
- Mauro Antonio Montilla
- Henry Quitiaques
- Adriano Solarte
- Óscar Lipcio Surata
- Magdalena Yela

CRÉDITOS

Textos generales y fotografías
Óscar Lipcio Surata

En los últimos cinco años hemos venido trabajando con la escuela de padres tanto en la sede principal como en las demás que conforman la institución. Durante los encuentros se han tocado temas importantes como la desorganización familiar y la falta de autoridad de los padres, la modernidad, etc. En esta expedición pudimos escuchar y compartir historias de vida de padres y de hijos sobre cómo criaban antes a los hijos, cómo es ahora, y de qué manera quisieran que fuera el desarrollo educativo de los chicos con unos criterios aportados por adultos, jóvenes y niños.

En lo que sigue les presentamos una comparación entre las costumbres de antes y las de ahora, lo que nos gustaría en el futuro y algunas reflexiones sobre los valores en las diferentes generaciones.



Rubiela Quiroz

Añoramos la crianza de antes

Algunos padres de familia hicieron una reflexión sobre lo que fue su crianza y lo que les gustaría que pasara ahora con sus hijos.



Luz Mery Chávez



En el tiempo de nuestros abuelos las crianzas eran más estrictas, nos llenaban de temor con espantos y castigos, pero nos dedicaban más tiempo y nos entretenían con cuentos, leyendas y anécdotas, y permitían que nuestros valores permanecieran. Todo el tiempo que se podía perder en la calle para ellos era mejor dedicárselo a la familia.

En el tiempo de ahora nos entretenemos en la televisión o en paseos de recocha donde no se convive ni se comparte con la familia.

Quisieramos que todas las familias podamos recuperar los valores perdidos y la unión que ya no existe en nuestros hogares.

Antes:

Nos castigaban con rejo.

Ahora:

-Hijo: yo llego a la hora que quiera.

-Padre: me llegas temprano.

Después:

Queremos que seas como antes, hacer caso a los consejos de nuestros padres.

Antes nuestros padres le ponían un trabajo al novio. Si era capaz lo aceptaban como novio de su hija.

Ahora el novio se pone de acuerdo con la novia para que se vuele por la ventana.

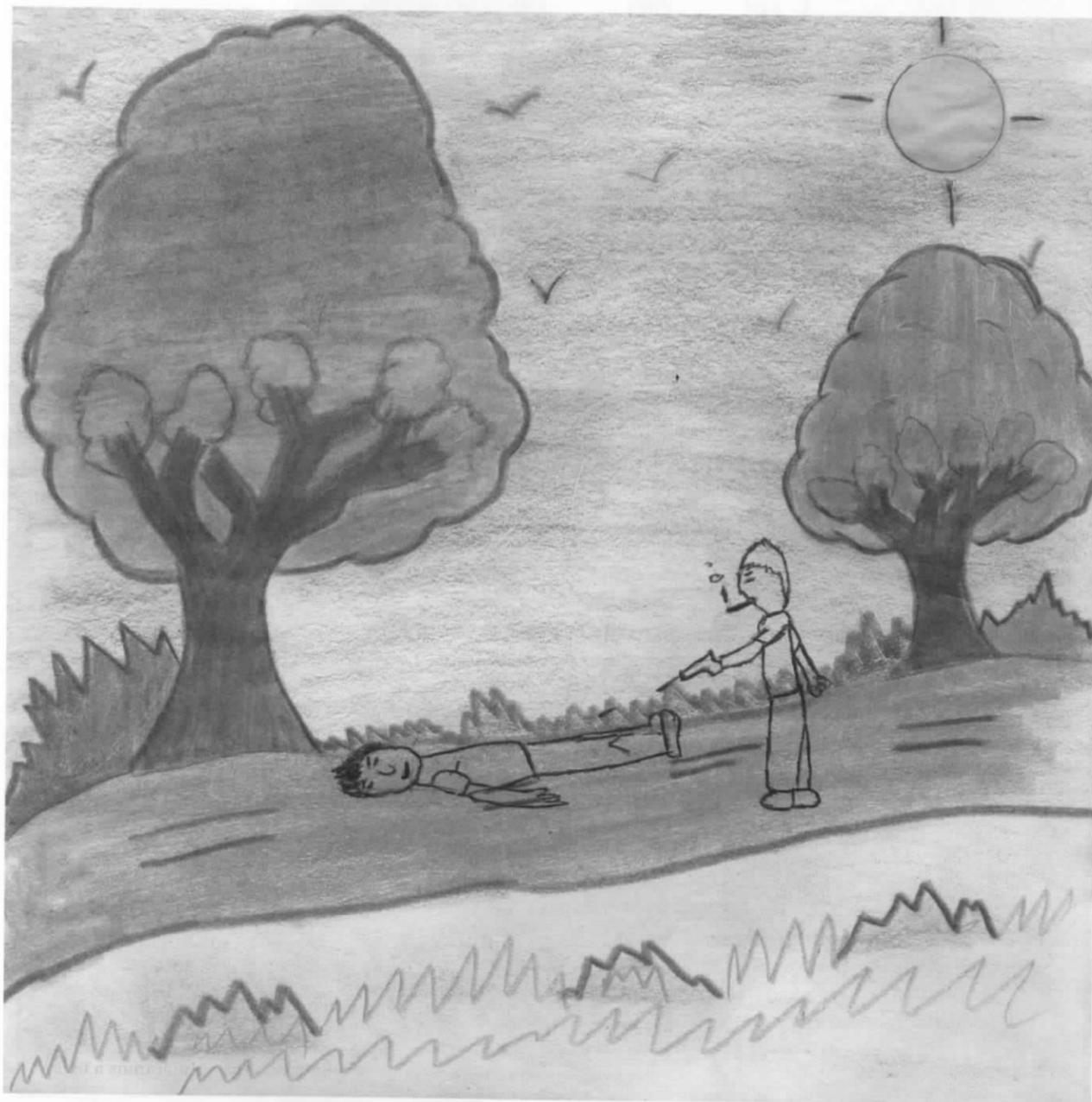
Debemos hablar más sobre educación sexual con nuestros hijos, y la forma como deben comportarse ante la sociedad.

Helena Cifuentes, Hortencia Caicedo, Jhon Majín y Ruth Bascante



De los tiempos tranquilos a los turbulentos

Doña Raquel contaba que en el Putumayo se vivía en paz, pero que cuando llegó “la coca entró también el dinero fácil y muchos cayeron en la delincuencia, porque se vincularon con ‘los duros’, abandonaron el interés por el estudio para ganarse el dinero fácil”. Unos perdieron la vida, otros engrosaron la fila de la delincuencia.



Patricia Londoño y Adrian Ortega

Cómo me criaron

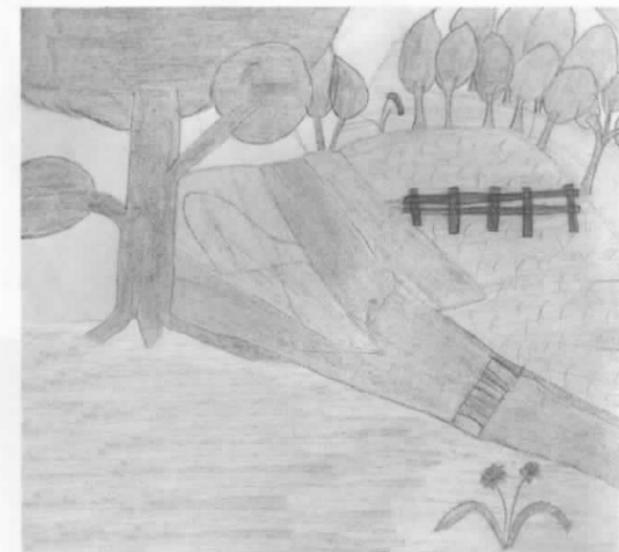
Gloria Basante

Me llamo Gloria Basante. Cuando me mandaban a hacer un mandado me decían “aquí escupo, si se seca la escupa le doy una garrotera”. También me tocaba antes de ir a estudiar dejarle el almuerzo hecho a mi papá y lavar la loza. Me enseñaron a respetar lo ajeno, a trabajar y ser una mujer de bien. Para conseguir novio me decían que tenía que ser una mujer hecha y derecha. Me enseñaron a ir a misa todos los domingos. Para alimentarme era con plátano, yuca, zapallo, guiso de maní, sopa de maíz con verduras, arepas de maíz, hallacas, remolacha, zanahoria, leche cuajada, agua de panela, café y chocolate. Para dar color era achote y ajo. Me contaban historias, que si cuando lo iban a castigar uno corría se le abría la tierra o le pasaba algo. Cuando estaba enferma me curaban con remedios caseros, me purgaban con paico y ajo, y decían que si era grosera me cargaba la tunda.

Ahora a mis hijos les enseño a ser honrados. Cuando vengan con algo que no les he dado les pregunto, les enseño a ser educados en la casa y con los demás, y les cuento cómo fue mi vida; que salía a trabajar cuando tenía 12 años para comprar honradamente lo que necesitaba. Si hacen algo malo los castigo, les enseño a ser cumplidos; si los mando a algo tienen que llegar rápido, les digo que no salgan a la calle porque en la calle no hay nada bueno, hay vicios. Los alimento con sopa de pastas, sancocho, arroz, frijol, lentejas, arveja, carne y condimentos: ajo, color y comino. Cuando se enferman les doy medicamentos purgantes que me formula el médico. Les cuento lo que me contaban mis padres que hablaban del duende que se les aparecía a los niños groseros. Me gustaría que la crianza fuera como antes; que éramos educados, honrados, y nos decían “la letra con sangre, entra”, y no había tantos vicios.



Gloria Basante



Gloria Quiroz

Reuniones y noviazgos en tiempos de mis abuelos

Gloria Quiroz

Mis abuelos decían que antes los ríos eran limpios, había mucho bosque, había muchos animales de cazar, era un mundo sin destrucción, sin violencia, todo era en armonía. También contaban mis abuelos que los hijos eran muy educados; nunca salían solos, siempre acompañados de sus padres. A las fiestas siempre salían mis abuelos, las hijas no, aunque eran mayores de edad; cuando las pretendían siempre tenían que pedir permiso a los padres; si a ellos no les gustaba el muchacho no podía ser el novio de la hija. Antes se miraba mucho el color político: un conservador no podía cortejar a una de las hijas de un liberal.

Cuenta mi abuela que la crianza de ella fue muy estricta: que no podía hacer un gesto malo porque ya le daban fuete y tenía que obedecer todo al pie de lo que ellos decían.

También se pedía la bendición de rodillas donde fuera que se encontrara con los padrinos de bautizo y de primera comunión, y tratar con un respeto muy grande a las personas mayores.

Ahora hay poco respeto de los hijos con los padres, con las personas mayores y con los padrinos de bautismo. Hay muchos adolescentes en el vicio, en la prostitución. Se acabó el respeto por la religión.

Quisiera que hubiera respeto hacia los demás, que existiera el temor a la religión; que volviéramos a tener algunas de las culturas de antes.

Sabores de la cocina



Sabores de la cocina en Santana

EXPLORADORES

Estudiantes

Grupos de 3011 y 801

Padres de familia y miembros de la comunidad

Fueron muchos los que participaron; como la lista es muy larga, no podemos incluirla. A todos, muchas gracias.

Docentes

Jesús Ovidio Becerra
Carmen Benavidez
Ernestina Cifuentes
Carlos Alberto Erazo
Nohemy Galvis
Vicente Dagoberto Montealegre
Mauro Antonio Montilla
Henry Quitiaques
Adriano Solarte
Óscar Lipcio Suratá
Magdalena Yela

CRÉDITOS

Textos generales y fotografías
Óscar Lipcio Suratá

En el corregimiento de Santana la comida estuvo siempre relacionada con la economía de la familia. Mientras para algunos esto ha cambiado mucho, para otros no tanto. Por ejemplo, los indígenas siona nunca han dejado de producir comida y aún hacen trueque con los conocidos de Santana por productos de tienda. Ellos todavía hacen chicha de maíz o guarapo para sus fiestas indígenas, y a diario consumen plátano, yuca, chiro, chontaduro y uva caimaroná.

Sin embargo, durante la bonanza de la coca se dejaron de cultivar algunos productos y eso afectó las costumbres de la gente, por ejemplo, muy pocos ahora comen maíz, aunque después de la fumigación se ha vuelto sembrar arroz y plátano. La pesca en los ríos se hace muy poco o solo en épocas de subienda. Dice don Olvein Jaramillo que los habitantes de esta comunidad se dedicaron a producir cachamas y tilapias en lagos artificiales, a criar pollos y cuyes y a cultivar pimienta. Otros están dedicados a la estevia (planta de la cual se extrae el azúcar en gran cantidad,) la cocona, el cacao y la ganadería.

Ahora los chicos prefieren comida chatarra, el pollo y demás. Por eso, con el propósito de valorar los saberes de nuestro pueblo, en los encuentros de la comunidad hemos compartido chicha de maíz, juguito de guayaba, carne asada con guacamole (hecho con aguacate, cebolla, huevo en trocitos, cimarrón y ají), yuca y sancocho de gallina de campo o de lomo, y ajo. Para enaltecer el valor nutritivo de nuestras comidas autóctonas, no tomamos gaseosa ni Fresco Royal. Aquí les traemos algunas reflexiones sobre los alimentos en nuestra comunidad y algunas recetas de lo que más nos gusta.



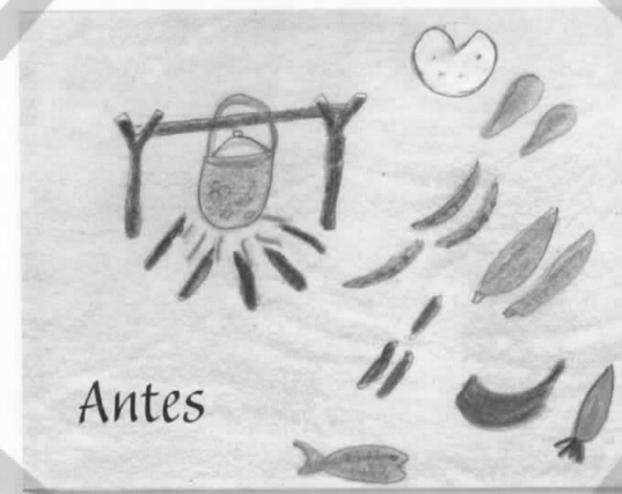
Johana Milena Córdoba y Blanca Ordoñez

Reflexiones sobre los cambios en la alimentación

Algunas personas de nuestra comunidad han reflexionado sobre los cambios de alimentación que se han dado en los últimos años, en especial con comidas ya preparadas con exceso de grasa, como la llamada "comida chatarra" y con sabores artificiales como refrescos y gaseosas, y expresan su preocupación porque consideran que esto podría afectar la salud.



Carlina Mejía sirviendo carne asada y guacamole en el encuentro en Santa Teresita.



Antes los alimentos que nos brindaban nuestros abuelos eran sanos y nutritivos, porque eran producidos en sus parcelas sin ningún químico.

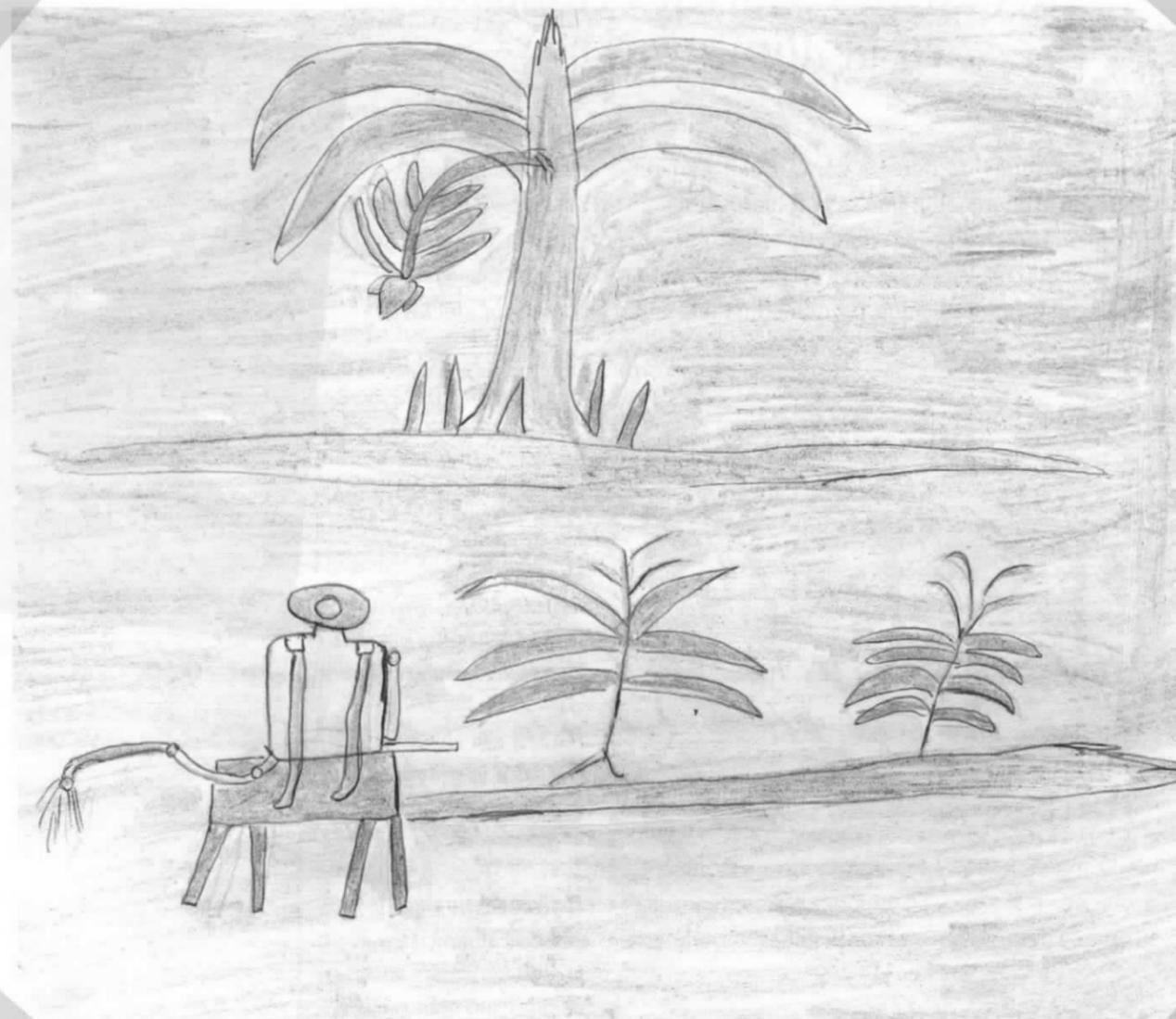
Ahora son alimentos creados a base de químicos que pueden perjudicar nuestra salud.

Quisiéramos que nuestros alimentos sean producidos por las mismas familias; que sean sanos y nutritivos.



Helena Cifuentes, Hortencia Caicedo, Jhon Majín y Ruth Basante





Rigoberto Alemeza

Antes

La alimentación era muy buena y saludable, y menos contaminada y por eso la gente se enfermaba menos. Todo lo producía la tierra y no había necesidad de químicos, la tierra era fértil porque nuestros abuelos sabían trabajarla y no eran necesarios los abonos; todo era natural. Nuestros abuelos pensaban en el futuro; querían bienestar para sus hijos.

Ahora

Los alimentos son a base de químicos; la tierra ha perdido su fertilidad por causa de los abonos químicos, por eso han surgido muchas enfermedades; por falta de buena alimentación. Todo esto sucede por causa del mismo hombre, porque nuestra mentalidad es recurrir a lo más fácil.

Después

Queremos que sea como antes cuando todo era natural y no había necesidad de químicos, para que haya una vida más sana, porque nuestra salud depende de nuestros alimentos.

Rigoberto Alemeza



Antes

Nuestros abuelos comían sancocho de campo, ají, tomaban guarapo que sacaban de moler caña. El café lo cultivaban y lo trabajaban ellos; no había necesidad de comprarlo. El pescado que consumíamos lo sacábamos directamente de los ríos.



Ahora

Comemos muchos enlatados como salchichas, sardinas y atunes, entre muchos otros. También comemos pollos y gallinas que compramos en el supermercado y ya no son de campo, sino que son criados con Purina. Comemos comida chatarra como papas fritas, chorizos, empanadas, perros calientes, dulces, galletas, etc.



Después

Queremos que las comidas no tenga tanto aliño; que sembremos cañas para moler y sacar miel y panela. Queremos sembrar alimentos como arroz, yuca, plátano chiro, cimarrón, maíz, etcétera, no abonarlos con fertilizantes químicos, ni pesticidas y criar gallinas de campo para nuestra alimentación.

Johana Milena Córdoba y Blanca Ordóñez



Ana María Payoguaje, indígena siona en el Colegio Santana.

Algunos alimentos de los siona

Alrededor del fuego algunos habitantes de nuestra comunidad nos contaron sus secretos y otros nos visitaron en el colegio para compartir con nosotros sus saberes. Por ejemplo doña Anita Yocuro, indígena siona, nos contó cómo se hace la chucula, el cazabe, la rayana, y el secreto para que la chicha se fermente. Contó que antiguamente en su comunidad daban chicha masticada por los mayores que no estuvieran enfermos o por mujeres con menstruación, si no, no se fermentaba. Esto era un secreto para darle más sabor. Al que llegaba se le daba, si no tomaba no lo aceptaban en la comunidad.

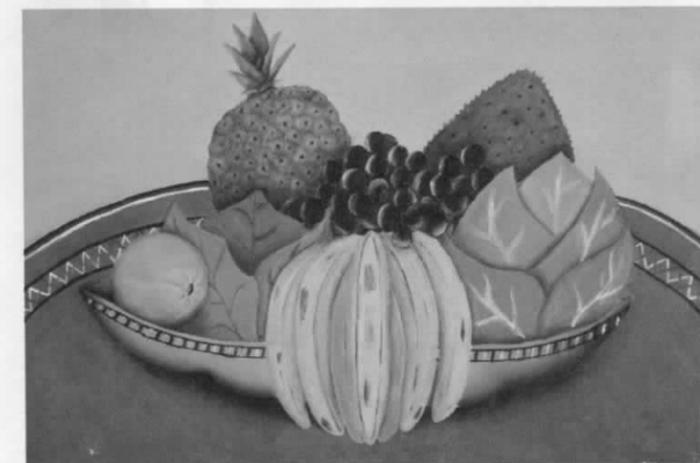
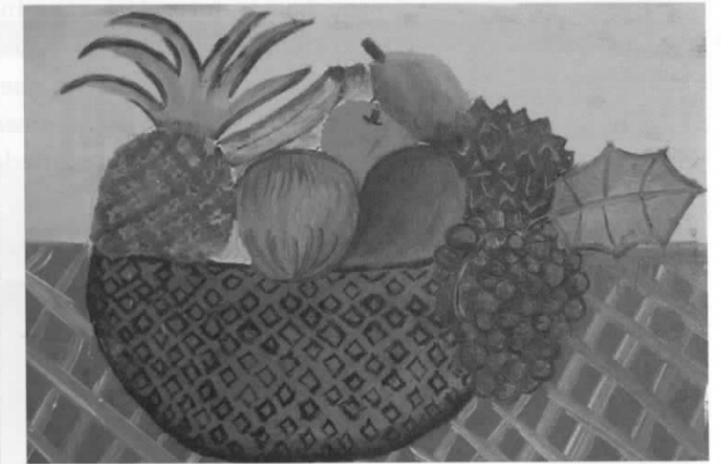
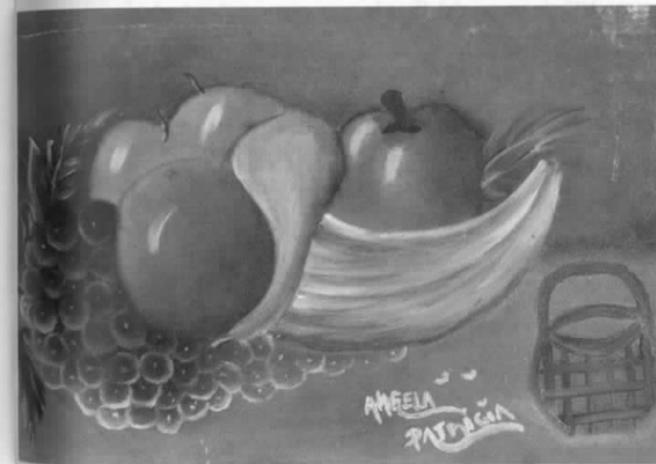


Casa siona.

Isabelich Ardila y Diana Meléndez

Galería de frutos

La variedad de frutos que existe en nuestra región es grande: uva caimaronana o caimarón, piña, chirimoya, borjón, marañón, aguacate, naranja, plátanos, limones, patilla, entre otros. He aquí una muestra de bodegones con algunos de esos frutos, elaborados por nuestros estudiantes.



Gerson Arias
Jhonny Alejandro Patiño
Ángela Patricia Londoño
Lesly Mueses
Cristian Chimborazo

Sabores de la cocina en Maravelez

EXPLORADORES

Estudiantes

Nidia Arias, Yeison Arias, Carlos Ayala, Víctor Ayala, Angelly Calvache, Camilo Chitiva, Adriana Cundar, Jefferson Cundar, Marco Duvan Erazo, Joanna García, Diana Marcela Getial, Zharick Mishelle Hernández, Leydy Milena Ipuján, Mari Luz Ipuján, Juan Sebastián López, Yuliza López, Deysi López, Cristian Olarte, Kevin Oviedo, Edwin Portillo, Shirley Portillo, Verónica Timaná, José Alfredo Zapata.

Padres de familia y miembros de la comunidad

Pluvio Altamirano, Ángel Asmaza, Domingo Ayala, Luz Berena Colimba, Mirtha Bravo, Hernando Cuarán, Ruperto Cuarán, Juan Cundar, Manuel Fernández, Gilmer Gómez, Jaime Gómez, Giovanni Guzmán, Carlos Adrián Meneses, Rosa María Morales, Dagoberto Navía, Rosa Obando, Carlos Olarte, Matilde Ortiz, Jair Rojas, Rosalba Ruano, Patricia Santander, Heli Vásquez

Docentes

Alba Mery Cuarán (directora)
Elsa Marleny Chitiva
Marco León Flórez
Angélica Gómez
Diego Guerra
Nicolás Hernández
Sandra Patricia Llanos

CRÉDITOS

Textos generales

Alba Mery Cuarán
Elsa Merleny Chitiva

Fotografías

Elsa M. Chitiva, Jenner Cuarán, Sandra Llanos, Carlos A. Meneses y Jair Rojas.

En el Centro Educativo Rural Maravelez, del municipio Valle de Guamuez, decidimos explorar el mundo de la cocina, pues nos pareció que compartir y preparar los exquisitos platos de la región convocaría a muchos. Muy entusiasmados decidimos que este mundo lo llamaríamos “Las recetas de la abuela”. Sonaba muy bien, hasta que unas estudiantes nos dijeron que ellas también deseaban explorar nuevas recetas y que ese nombre les sonaba a cocinar solo lo de las abuelas. Como se trataba de integrarnos –estudiantes, padres de familia, docentes y directivo docente–, discutimos de nuevo el nombre del grupo y acordamos que nos llamaríamos “El Nuevo Chef de la Cocina”.

Ahí comenzó lo mejor. El tercer viernes de cada mes nos reunimos de once de la mañana a cinco de la tarde y acudimos a una metodología muy activa que nos permite participar a todos; cada uno tiene la oportunidad de tomar el lugar de aquella persona que siempre prepara sus alimentos, mientras los demás escuchamos, tomamos nota e incluso dibujamos. Al final, por supuesto, todos degustamos del platillo preparado. Pero realmente lo más importante de esta experiencia de compartir es que hemos descubierto que todos tenemos saberes escondidos; además, hemos creado y fortalecido lazos de amistad. Con gran placer aquí compartimos con ustedes algunas de las recetas de nuestros sabios.



Sancocho de gallina

Receta de Manuel Fernández, preparada por todos los padres de familia para el Día del Amor y la Amistad, dedicado a las mujeres.

Porción para 50 personas

Ingredientes

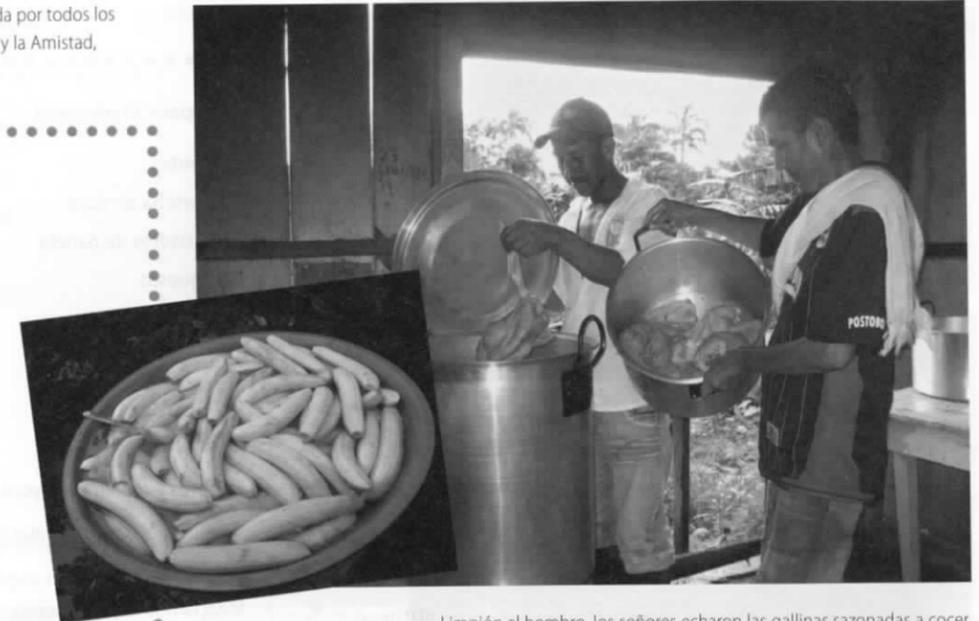
- ✓ 18 gallinas
- ✓ Dos racimos de plátano
- ✓ Cebolla
- ✓ Sal
- ✓ Ajos
- ✓ Yuca
- ✓ Color
- ✓ Cilantro
- ✓ Zanahoria

Preparación

- Sazonamos las gallinas con color, sal, ajo y cebolla al gusto y las ponemos a cocinar.
- Agregamos el plátano y cuando esté blando, echamos la yuca y, si se quiere, papa.
- Una vez bien cocidos todos los ingredientes ponemos a enfriar y agregamos cilantro picado para un mejor sabor.
- Después de preparar este exquisito plato lo servimos y disfrutamos en familia o con los amigos.

Secretos

- Con las menudencias se puede preparar un exquisito ají.
- Primero se pone a cocer el pollo y luego se agrega el plátano y la yuca.
- Se cortan las raíces del cilantro, se lavan, se amarran y se echan en la olla a cocinar con el sancocho para un mejor sabor.



Limpión al hombro, los señores echaron las gallinas sazonadas a cocer.



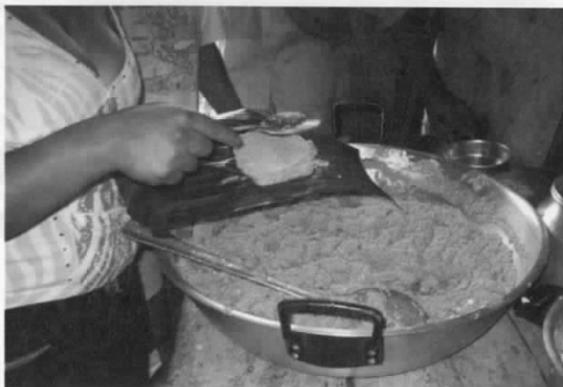
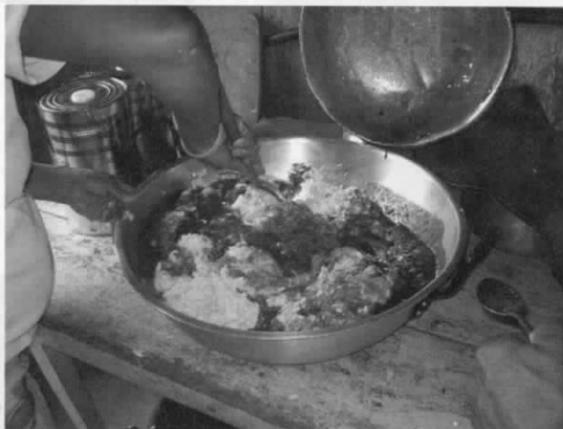
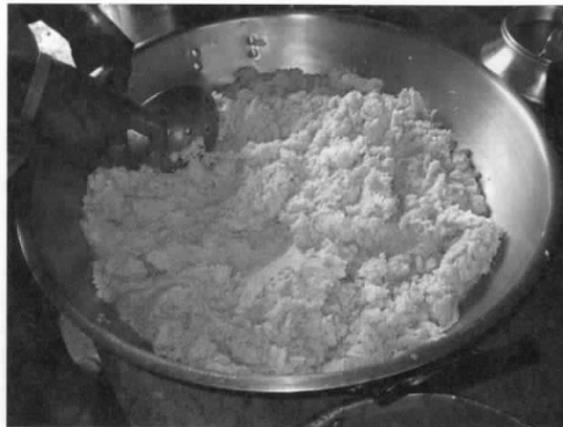
Muy concentrados picaron zanahoria para realzar el sabor del plato.



Otros prepararon un buen arroz para acompañar el sancocho.

Envueltos de yuca

Receta de Rosa Obando, Martha Figueroa, Matilde Ortiz, Rosa Morales y Manuel Fernández



Porción para 35 personas

Ingredientes

- ✓ Una arroba de yuca
- ✓ Dos cuadros de panela
- ✓ Tres quesos
- ✓ Canela
- ✓ Clavos de olor
- ✓ Hojas de plátano

Preparación

- Picamos y molemos la yuca.
- Ponemos al fuego a melar la panela con los clavos de olor y la canela.
- Mezclamos la yuca molida con el melado.
- Soasamos las hojas de plátano
- Rallamos el queso.
- Armamos los envueltos en un pedazo de hoja de plátano con la masa y queso por el centro. Cerramos y amarramos.
- Ponemos una olla al fuego con hoja rypiada o tusa para que con el dulce no se pegue.
- Colocamos los envueltos en la olla y le agregamos agua hirviendo hasta el nivel de los envueltos. Dejamos cocer hasta que queden dorados.
- Sacamos, dejamos enfriar y servimos.



Torta

Receta de Rosa María Morales

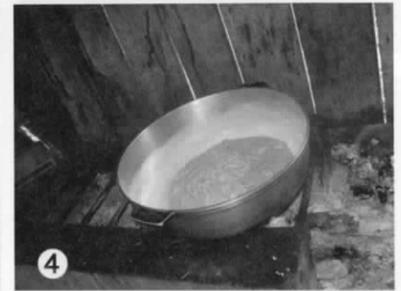
Porción para 30 personas

Ingredientes

- ✓ Un kilo de harina de trigo
- ✓ Veinticuatro huevos
- ✓ Un kilo de mantequilla
- ✓ Un kilo de azúcar.
- ✓ Esencia de vainilla
- ✓ Polvo de hornear
- ✓ Uvas pasas.

Preparación

- En un recipiente plástico batimos la clara de los huevos hasta que den punto de nieve, luego agregamos la yemas.
- Agregamos la mantequilla, el azúcar, el polvo de hornear y la esencia de vainilla.
- En un cedazo cernimos la harina para que no se haga engrudo, y la agregamos poco a poco. Luego agregamos las pasas.
- Enmantequillamos y enharinamos un molde y vaciamos allí la mezcla.
- Si no tenemos horno le colocamos fuego tanto en la base como en la parte de arriba, evitando el contacto con la masa.
- Dejamos alrededor de 40 minutos.
- Sacamos dejamos enfriar, decoramos si es posible, y repartimos por porciones.

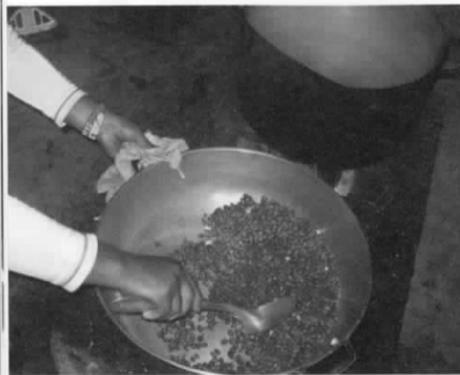


- 1 Batimos las claras de los huevos.
- 2 Enmantequillamos y enharinamos el recipiente .
- 3 Agregamos mantequilla, azúcar, polvo de hornear y esencia de vainilla.
- 4 Echamos la mezcla en el molde y lo pusimos al fuego.
- 5 Puede improvisarse un horno con fuego tanto en la base como en la parte de arriba del molde.
- 6 Torta lista para servir.
- 7 Se sirve la torta por porciones.

No se contaba con un horno, pero doña Rosita ideó una manera de hornear la torta colocando leños encendidos tanto encima de la tapa como bajo la olla.



Melcochas



Finalmente las melcochas no quedaron como queríamos, pero eso no impidió que las disfrutáramos, junto con doña Rosita, con buen humor.

Recolección de la cepa de plátano.

Receta de Rosa Morales, preparada con la ayuda de Leidy Ipuján, Mary Luz Ipuján, Shirley Portilla, Natalia Estrada, Kevin Oviedo, Jofer Obando, Angélica Gómez, Rosa Obando, Alba Mery Cuarán, Sebastián López, Jenner Cuarán y Sandra Llanos

Porción para 30 personas

Ingredientes

- ✓ Dos panelas
- ✓ Canela
- ✓ Clavos de olor
- ✓ Un kilo de maní

Preparación

- Tostamos el maní en un recipiente al fuego, dejamos enfriar y quitamos la pelusa.
- Ponemos a melar la panela con clavos de olor y canela al gusto.
- Dejamos melar hasta un punto y la depositamos en un tallo o cepa de plátano, agregamos el maní y mezclamos.
- La blanqueamos en un palo o en la mano.
- Dejamos enfriar y servimos.

Anécdotas

En el momento de melar nos pasamos del punto y al final las melcochas quedaron como unas bolas del color de la panela. Los estudiantes del grado noveno las bautizaron como el plato típico "las bolas negras de doña Rosita".

Cancharinas (arepas)

Receta de Rosa Morales, Jair Rojas y Sandra Llanos

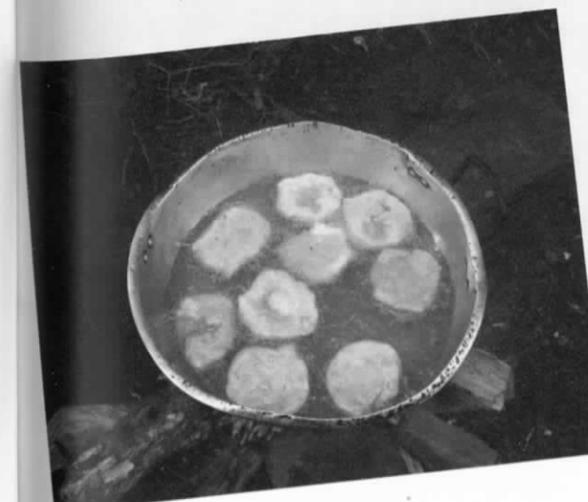
Porción para 20 personas

Ingredientes

- ✓ 3 libras de harina
- ✓ Pizca de bicarbonato
- ✓ Panela raspada al gusto
- ✓ Medio vaso de leche
- ✓ Pizca de sal
- ✓ Un litro de aceite

Preparación

- En un recipiente mezclamos una pizca de sal con medio vaso de leche, panela raspada y una pizca de bicarbonato.
- Revolvemos la mezcla anterior con tres libras de harina, amasamos y dejamos leudar por diez minutos.
- Estiramos una porción de masa al gusto y armamos las arepas.
- Ponemos al fuego una paila con un litro de aceite y cuando esté caliente fritamos las cancharinas, primero por un lado y luego por el otro, hasta dorarlas.
- Dejamos enfriar y servimos acompañadas de alguna bebida como café, chocolate o agua de panela.



El aceite debe estar caliente para fritar las cancharinas. Ya doradas, las arepas se retiran del aceite.

Coplas

Esto dijo un armadillo
Mirando a un chef cocinar
Si no fuera por mi concha
Fuera un gran chef o algo más.

Edwin Portilla



En el patio de mi escuela
Hay una cocina muy bonita
Con un letrero que dice
Un nuevo chef en la cocina.



Del cielo cayó una olla
Un chef la recogió
Se hizo un tacacho
Y que rico que quedó.

Jefferson Bennito Getial



Allá arriba en aquel alto
Hay un árbol de mandarina
Cada vez que subo y bajo
Grito ¡que vivan los chef de la cocina!

Esto dijo un armadillo
Pasando por una tronera
Si no fuera por mi patrón
Me bailo a la cocinera.

Marlín Adriana Cundar

Esto dijo el armadillo
Sentado en la cocina
Cuando eran joven y bello
Era un chef en la cocina.

Del cielo cayó un litro de leche
El nuevo chef la recogió
Se hizo un arroz con leche
Y que rico le quedó.

Hernando Cuarán



Esto dijo un armadillo
Sentado en una huerta
El maíz es tan amarillo
Como el de una torta.

Traigo una cocina
Y una cocinita
Para que cocine doña Rosita
Lo más de bonita.

Dania Yulisa López

Trovas

Buenos días para todos
En mi reloj ya son las ocho
Les estamos preparando
Un delicioso sancocho.

Los del proyecto EPA
Para que todos los sepan
Les estamos fritando
Unas deliciosas arepas.

Rosa María Morales

Sabores de la cocina de El Silencio

EXPLORADORES

Estudiantes

Nasly Anaya
Lucy Ávila
Mileidis Carrascal
María Conde
Denys Delgado
María Herrera
Saúl Pérez
Jairo Urango
Juan David Vitar

Padres de familia y miembros de la comunidad

Marina Bolaños
Magalis Contreras
José Delgado
Nurys Gaviria
Nalvis González
Argénida Jiménez
Ever Negrete
María Oviedo

Docentes

Carmelo Álvarez
Alina Arteaga
Francisco Correa
Edilberto Espitia
Oliver Germán
Yanet Guerra
Juan Herazo
Carlos Mazo
Dorkis Manjarrez
Inés Muñoz
Jorge Osorio
Sandra Reyes

CRÉDITOS

Textos generales

Carlos Arturo Mazo

Fotografías

John Carrillo
Jorge Eliécer Sierra



El arroz, parte de la alimentación diaria, es cultivado por la comunidad. Los niños de El Silencio desde temprana edad participan en las actividades de cosecha y cuidado de los alimentos.

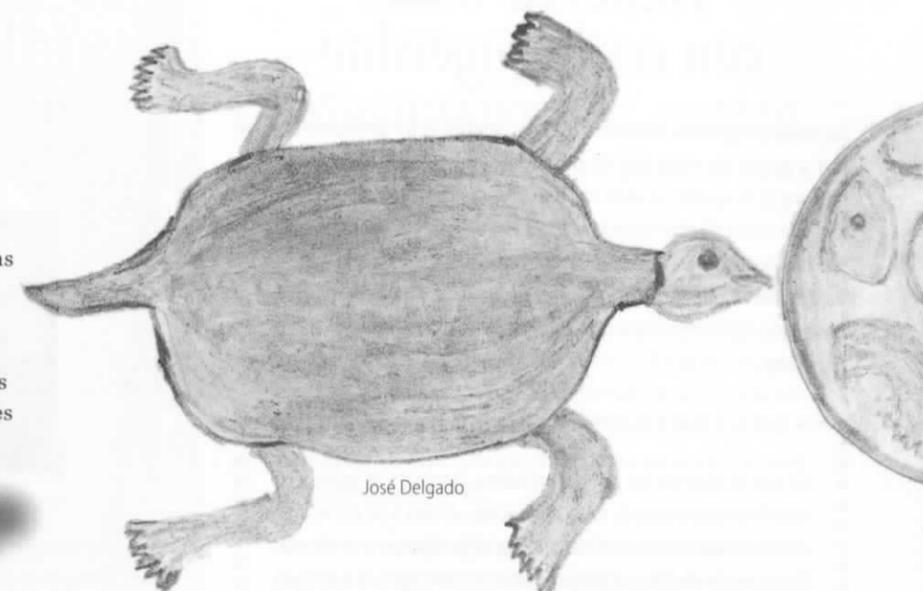
Nuestra cultura de El Silencio es muy rica en diferentes manifestaciones y esto se ve reflejado en la variedad de comidas que ponemos en nuestra mesa, las cuales muchas veces están relacionadas con épocas o fechas especiales del año.

Hay platos de origen indígena perfectamente mezclados con la comida que nos legaron los españoles, los africanos y con cierta influencia árabe; así encontramos platos como la hicotea guisada, el arroz con coco o la mazamorra de corozo, además de cocadas y natilla.

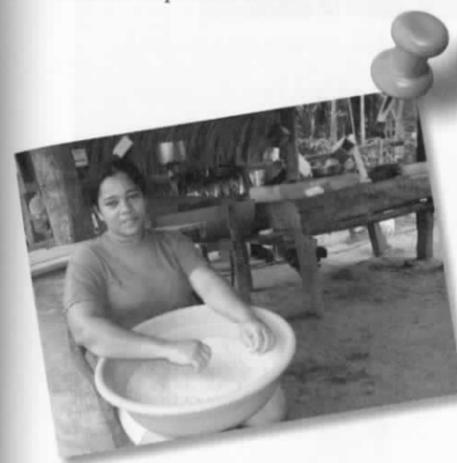
En este viaje hicimos una exploración por nuestra comunidad conversando con las madres y los hijos sobre los que nos gusta comer y en qué ocasiones y aquí tienen ustedes el resultado.

Hicotea guisada

La hicotea habita las regiones pantanosas aunque también puede vivir en tierra completamente seca. En los criaderos su captura se hace con trasmallo. En estado silvestre se hace con perros entrenados; esta labor generalmente se realiza en horas nocturnas. Además hay otro sistema de captura: se toma un trozo de madera con un pedazo de varilla de 3/8 al final y con esto se procede manualmente a chuzar los matorrales o partes alledañas a las regiones habitadas por ellas.



José Delgado



Nicolasa González, además del guiso de hicotea nos compartió otras recetas.

La hicotea guisada es una costumbre herencia de los indígenas que fue traída por los colonos que llegaron del Sinú, los jóvenes de hoy ya casi no quieren comer este plato.



Romelia Díaz nos contó varios de sus secretos de cocina.

El exquisito guiso de hicotea

La señora Nicolasa González dice que la abundancia de comida en la época de Semana Santa se da por una tradición: para compartir con la familia. Las comidas que prepara son: guiso de hicotea, sancocho de bagre, revoltillo de bagre, fricaché de garapacho (galápago), arroz con frijol cabecita negra, ensaladas, chicha y dulces de ñame o como el mongo mongo.

Nos cuenta que para preparar el guiso de hicotea se pone a hervir mucha agua en un recipiente grande. Se echan las hicoteas para que se mueran y larguen el sollejito que tienen en las patas y la cabeza; luego, se sacan del caparazón, se lavan muy bien con limón y se preparan con ají, Don Sabor, comino, Maggi, color, sal al gusto y se ponen a cocinar. Cuando están las presas blanditas se le agrega el zumo de coco para que queden como fritas en él.

Arroz de cerdo

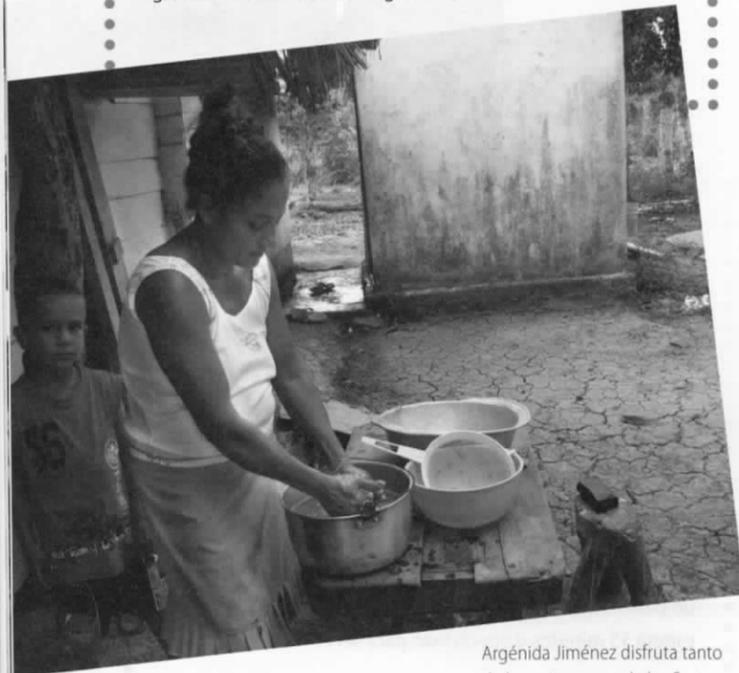
La señora Romelia Díaz nos contó cómo prepara ella el arroz con cerdo: a nueve libras de cerdo le pica verduras, cebolla, ajo, Maggi, Don Sabor, pimienta de olor, y sal al gusto. Después trueza el cerdo en presas pequeñas, lo lava con bastante agua y limón, lo pone a sofreír con las verduras y los aliños por veinte minutos, en un litro de aceite. Más tarde le echa agua, agrega el arroz, revuelve con un palote, deja secar, tapa con hoja de bijao o de plátano, espera 15 minutos y queda listo para servir.

Pastel de maíz con cerdo engordao

La señora Argénida Jiménez dice que celebra el 31 de diciembre con ron y pastel de maíz con cerdo engordao con maíz. Ella los prepara porque le gusta, ya que en la noche se toma sus tragos de ron y cuando entra el año nuevo destapa los pasteles y come, le brinda a sus familiares y vecinos que comparten con ella la alegría de la llegada del nuevo año, y si amanece borracha sirve nuevamente pastel al desayuno. Ella nos contó cómo hace los pasteles de maíz con cerdo engordao.

Se pila el maíz en un pilón de madera. Después se ventea muy bien para sacarle todo el afrecho, se lava y se pone a cocinar. Cuando ya está blandito se deja reposar y se muele. Después de molido se prepara una olla con agua, a esa agua se le echa sal, Don Sabor, ajo y aceite y se va mojangando la masa, revolviéndola lentamente hasta que quede blanda. En otra olla se han preparado las presas de cerdo con todos los condimentos como: ají, papa, cebolla, ajo, Maggi, sal, Don Sabor, color, zanahoria.

Para envolver los pasteles se cortan hojas de bijao, se lavan bien, se les hecha la masa, el cerdo, se envuelve bien, se amarra con cepa de plátano, se los pone a cocinar en un recipiente grande durante dos o tres horas y listo. Luego se prepara para la fiesta y se sirve para que el año nuevo no lo agarre a uno con el estómago vacío.



Argénida Jiménez disfruta tanto de la cocina como de las fiestas.

Entre gustos no hay disgustos



La estudiante María Angélica Vega (izq.) dijo que no le gustan ciertas comidas específicas de Semana Santa como el arroz con fríjol, en cambio un Jueves Santo quisiera chicharrón con yuca harinosa. Por su parte María Angélica Jiménez (der.) sí está de acuerdo con el arroz con fríjol y las ensaladas, pero no con la hicotea. En sus casas hacen comidas especiales cuando cumplen años, o en fechas como el 24 y 31 de diciembre: natillas, arroz con cerdo, carnero guisado, carne asada y chicharrón con yuca.



La señora Naida Esther Anaya dice que para celebrar el día de Tosantos (1 de noviembre) y Finao (2 de noviembre), hacen pastel de maíz y de arroz con cerdo, pavo, gallina, chicha de maíz y bollo limpio. También dice que la comida preferida en su hogar es el queso, la mantequilla (suero) y las verduras que se dan en más cantidad durante el invierno.

Mazamorra de corozo

La señora Guillermina Mora cuenta que para hacer la mazamorra de corozo se necesita kilo y medio de corozo, kilo y medio de azúcar, un kilo de arroz, tres cocos grandes, pimienta de olor, canela, sal y nuez moscada rayada al gusto. Para prepararla se cocina el corozo hasta que el agua esté completamente teñida. Se rayan los cocos, se mezclan con el jugo de corozo y se cuele bien hasta sacar el zumo. Se le agrega el azúcar, la canela, la pimienta de olor, la nuez moscada rayada y la sal.

Se coloca la mezcla al fuego y se deja que hierva durante 15 minutos, entonces se le echa el arroz y se revuelve constantemente hasta que el arroz esté totalmente cocido, se retira del fuego y se sirve.

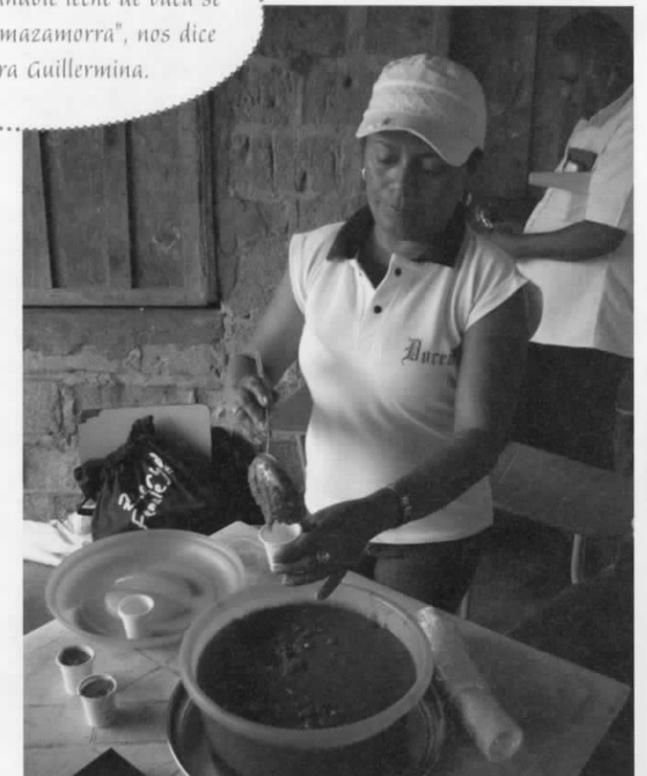


La señora Guillermina dijo que antes de bajar la mazamorra del fogón hay que esperar que la leche de coco hierva veinte minutos. Así como Guillermina Mora, en muchas casas de El Silencio siguen cocinando en fogón de leña.

"Se le echa leche de coco para evitar que echándole leche de vaca se dañe nuestra mazamorra", nos dice la señora Guillermina.



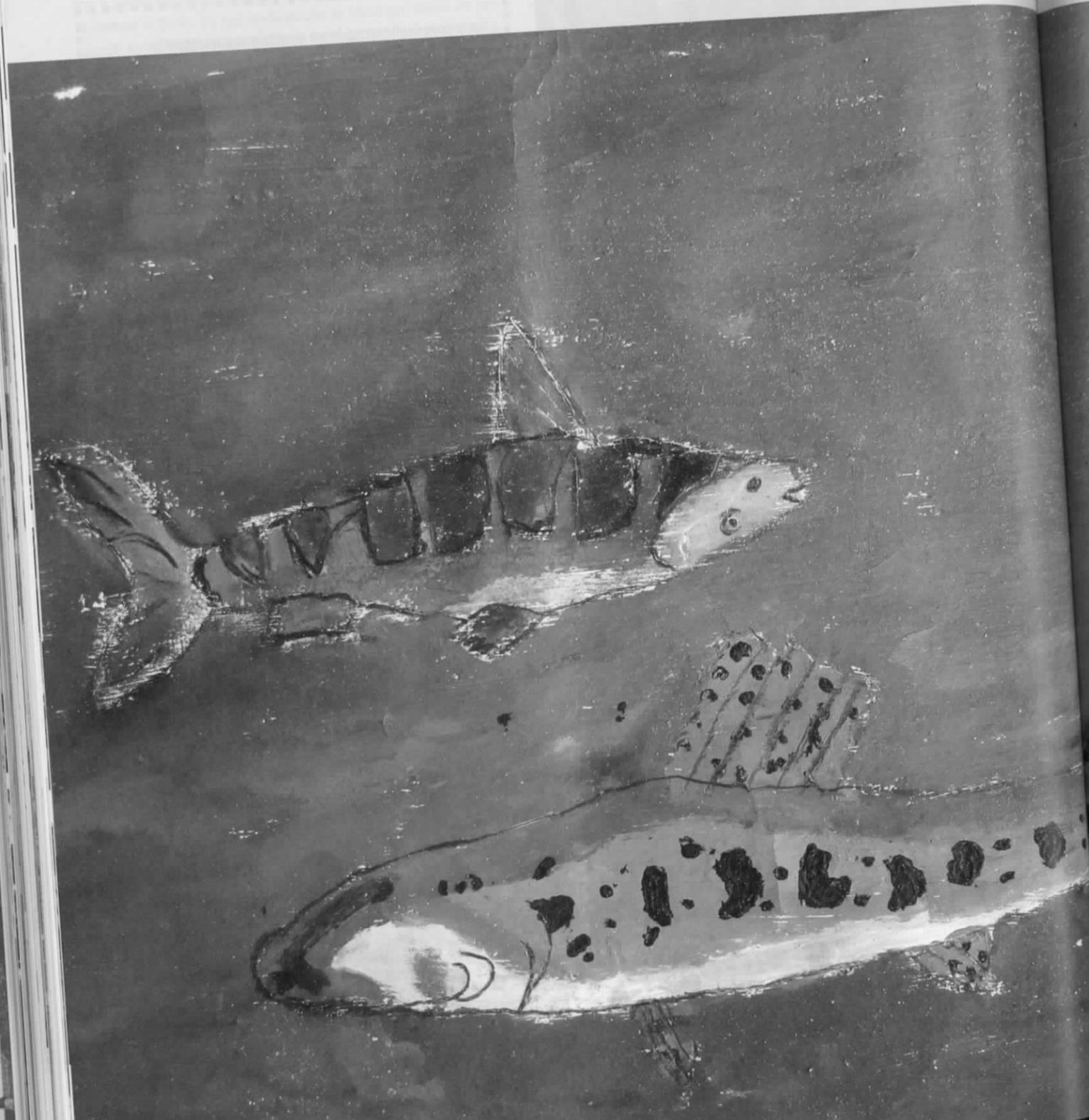
La deliciosa Mazamorra de corozo... En su punto, lista para degustar.



La profesora Yaneth Guerra en la degustación de la mazamorra.

Oficios

del diario vivir



Jenner Cuarán



Carlos Adrian Menseses

La pesca en Nueva Apaya

EXPLORADORES

Estudiantes

- Jennifer Alexandre Ahuite
- Mary Lizbeth Ahuite
- Néstor Eugenio Ajón
- Gerson Jair Angulo
- Diana Marcela Arciniegas
- Paula Andrea Arciniegas
- Jessica Andrea Arias
- Freider Calderón
- Giliber Calderón
- Diana Lizeth Díaz
- Danny Ferney Galíndez
- Edwin Wilfredo Guamán
- Luis Klipton Guamán
- Duván Andrés Manrique
- Luis Eduardo Manrique
- Loren Nayive Muñoz
- Luz Erika Paredes
- Ángela Marcela Trejos

Madre de familia

Nidia Achanga

Integrantes de la comunidad

Silver Ruiz
Walter Angulo

Docentes

Magnolia Ortigón (directora)
Victor James Piaguaje

CRÉDITOS

Textos generales

Jessica Andrea Arias
Victor James Piaguaje

Fotografías

Giliber Calderón

La pesca es una actividad practicada a diario en la Nueva Apaya por ancianos, grandes y chicos, quienes se internan en el río Putumayo o en la laguna La Cocha a pescar para el sustento diario, con el fin de complementar su dieta alimentaria compuesta por yuca, plátano y arroz.

Desafortunadamente personas ajenas al lugar saquean la laguna con el objetivo de comercializar los peces y eso nos afecta mucho. Como medio de control la Oficina del Parque Natural Nacional Nueva Apaya está haciendo presencia para evitar esta situación y contribuir a la conservación de las especies en vía de extinción.

Nuestra inolvidable aventura tuvo como propósito fundamental recopilar evidencias sobre la pesca en Nueva Apaya: el oficio del pescador, algunos secretos para una buena pesca, las alternativas para el manejo de la fauna, los aparejos que utilizan los pescadores en su oficio, el tipo de pesca, algunas creencias, coplas y trabajos artísticos sobre este mundo.

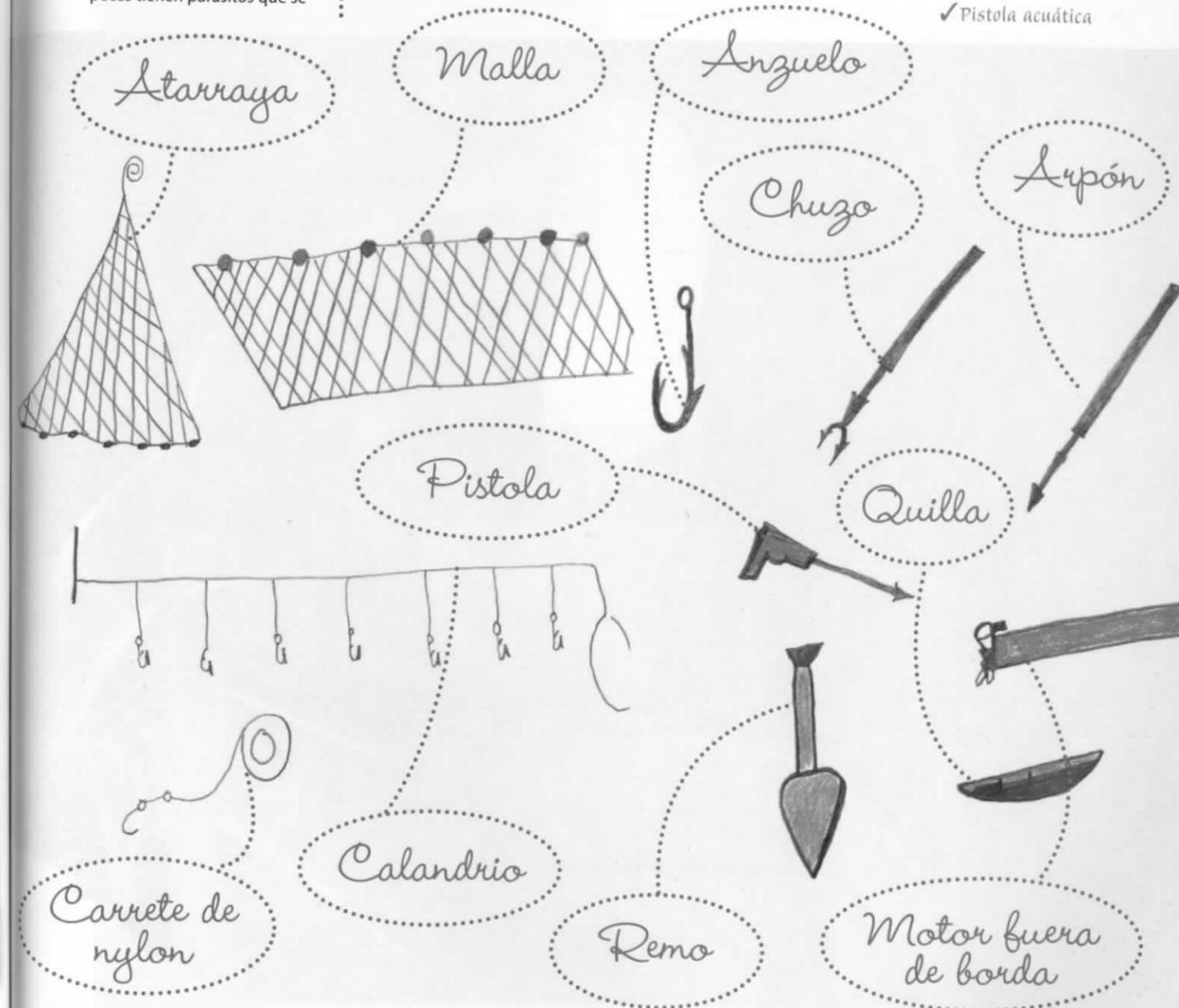


El oficio del pescador

Un pescador es quien con mucha cautela, conocimiento, experiencia y sigilo se dedica a la pesca, conoce los lugares y tiene en cuenta el tiempo, la corriente, detalla el movimiento del agua e identifica qué clase de pez va a atrapar y la forma como debe capturarlo, sea con chuzo, atarraya o anzuelo. El pescador conoce qué peces tienen parásitos que se

adhieren a la pared intestinal, sobre todo las pirañas en épocas de verano.

El pescador es entregado a su labor para el sustento de su familia, sin embargo también vende su producto para adquirir los elementos de aseo, vestido y herramientas de trabajo.



El kit del pescador

Todo pescador debe contar con los siguientes elementos para lograr una pesca milagrosa:

- ✓ Anuelos
- ✓ Plomadas
- ✓ Nailon grueso y delgado
- ✓ Boyas
- ✓ Arpones
- ✓ Chuzos
- ✓ Machete
- ✓ Malla
- ✓ Atarraya
- ✓ Chinchorro
- ✓ Calandrio
- ✓ Taparas
- ✓ Tramperos
- ✓ Máscara o careta
- ✓ Pistola acuática



Pez tricolor atrapado en la red

Cómo se pesca en Nueva Apaya

En La Nueva Apaya hay diferentes formas de pescar. Para coger peces grandes se utilizan elementos de mayor capacidad, por ejemplo una malla grande, pero si es una malla pequeña cogemos peces pequeños, porque si cae un pez grande posiblemente la dañe.

Aquí se pesca con anzuelos, variador, mallas, atarraya, chinchorro, con chuzo y pistola, pero en la mayoría de los casos es con anzuelo. Se utilizan como carnadas lombrices, tripas de gallina o pedazos de pescado, algunos pescan con chirimoya que es un fruto, o con miga de pan.



Tipos de pesca

Aquí se cogen los peces tirando un nailon con anzuelo y carnada, el pez olfatea, muerde la carnada y queda engarzado. En la laguna La Cocha en el Parque Natural Nacional La Apaya, se pesca con variedad de aparejos: chinchorro, malla, anzuelo, arpón y atarraya.

Pesca con chinchorro, malla y boyas



Pesca con variador



Secretos de pesca

Las personas dedicadas a la pesca nos cuentan que se debe ver el agua. Uno de los lugares más exitosos es donde el agua es un poco remansa y profunda. Para atrapar los peces es necesario atraerlos con comida como cebos, lombriz y otros, que tengan un olor que los atraiga: se pone la carnada y se tira el anzuelo con boyas para que flote con un nailon corto con el fin de que la corriente lo mueva; esta es una técnica que nunca falla.

Otro secreto es encerrar el charco con un chinchorro, colocar cebos para atraerlos a la malla, hacer ruido para sacarlos de las guaridas donde se ocultan, así al tratar de escapar quedan atrapados en la red, allí se agiliza a retirarlos de la malla antes de que los otros depredadores como las pirañas o el caimán disfruten el manjar.



Cuando uno va a pescar no tiene que coger peces en exceso sino solo para el consumo diario y para beneficiar a las personas, no para botarlos y dejar que se dañen porque tenemos que cuidar nuestra fauna. Con esto evitamos la desaparición de peces como el pirarucú, arawana, toconare, sábalo y otros.

Los peces de nuestra región

En la vereda La Nueva Apaya, existe gran variedad de peces, sin embargo los fundadores manifiestan que hace unos años era sorprendente la cantidad que habitaba en la laguna, sin embargo aún se pueden encontrar diversas especies y gran cantidad.

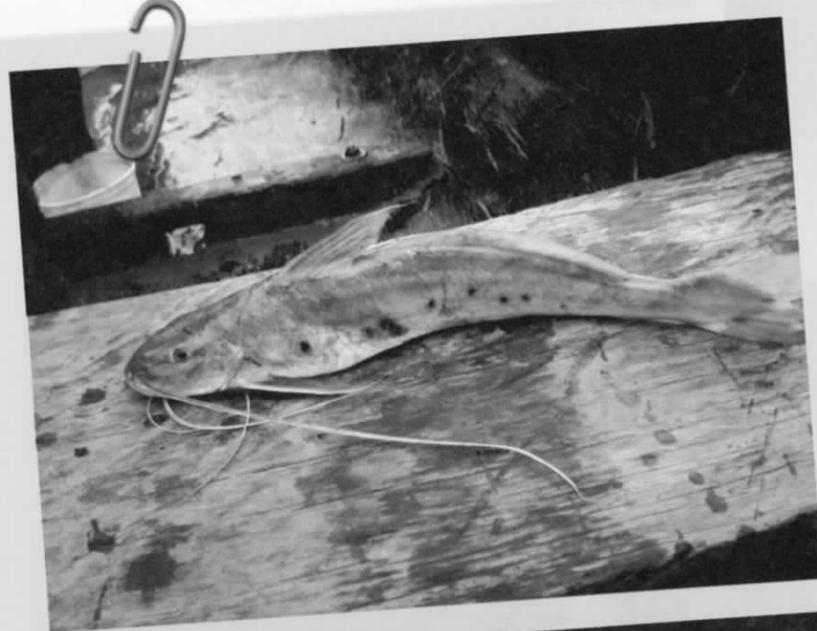
Algunos peces no solo viven en lagunas o quebradas donde la corriente del agua es suave, también viven en las profundidades de ríos como el Putumayo. Los peces que se mantienen frecuentemente en la profundidad, donde el agua es algo turbia y torrentosa son el bagre, el chontaduro, el matacaimán y el plateado.

El pirarucú se mantiene en lagunas o quebradas, es un pez misterioso y con sus

escamas se hacen diferentes trabajos artesanales.

La mayoría de los peces que encontramos en la Laguna del Parque Natural Nacional La Apaya son: araguana, pirarucú, sábalo, bocachico, tucunare, pirañas, mojarras, garopas, Juan viejos, el cheo y el singo.

El bocachico, el sábalo, las garopas, el singo y el chillón, son peces que por temporadas realizan desplazamientos en manada —conocidas como subriendas de pescador— río arriba para poner sus huevos. En esta aventura aproximadamente el setenta por ciento es capturado por los pescadores de la zona, veinte por ciento es devorado por los peces grandes del río y tan solo diez por ciento llega a su destino.



Nombres populares de peces y hábitat

Guadaja: Es un pez que vive en lagunas de agua negra, también se desliza sobre la tierra, es de escama, llega a medir aproximadamente cuarenta centímetros de largo y quince de diámetro.

Tucunare: Vive en la parte más remansa de la laguna o en los recodos, permanece flotando constantemente; tiene el aspecto de una hoja con escamas de diferentes colores, se alimenta de lama, mide aproximadamente veinticinco centímetros de longitud y puede pesar hasta novecientos gramos.

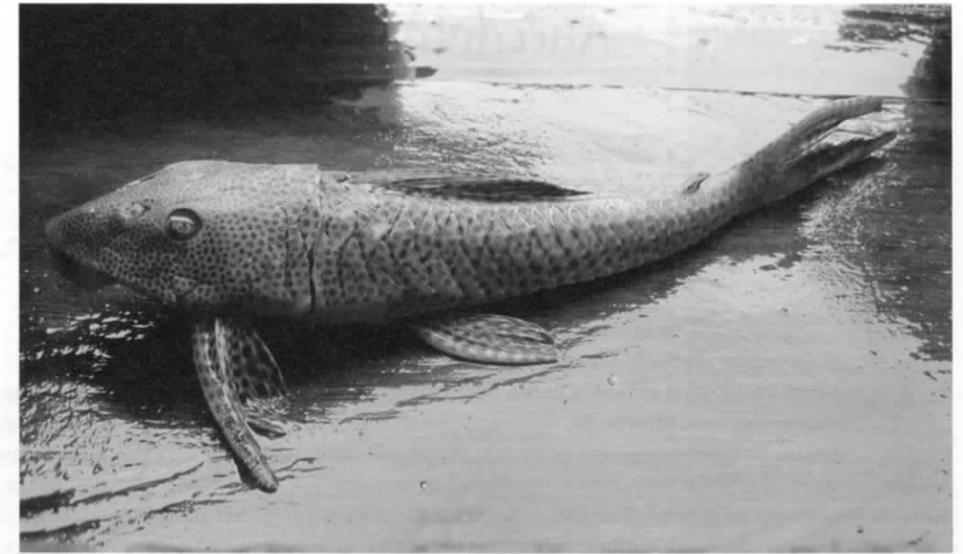
Cuchilleja: Es un pez muy raro, tiene forma de un machete, se entierra sobre el barro en el fondo del agua, no tiene aletas, solo debajo de la cabeza hasta el final de la cola, tiene una en forma de lana. Para moverse hacia delante gira al derecho y para retroceder gira a la izquierda, puede llegar a medir unos cincuenta centímetros de longitud y llega a pesar hasta 1.400 gramos.

De igual manera encontramos el temblón, el pez hoja, pez Juan viejo, pez bomba y pez agujero, que suelen vivir en lagunas y los encontramos en La Cocha.

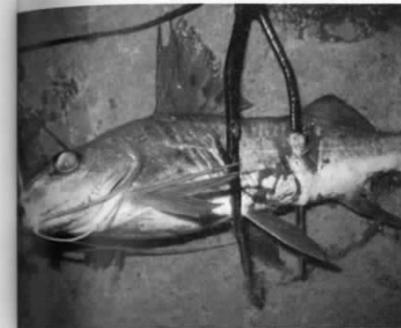


Los peces que consumimos

Es una especie en vía de extinción; permanece en lagunas y quebradas y es propia de la región amazónica. Transporta las crías en la boca para protegerlas de depredadores en la primera etapa de sus vidas. Este pez se consume preferiblemente ahumado.



Cucha

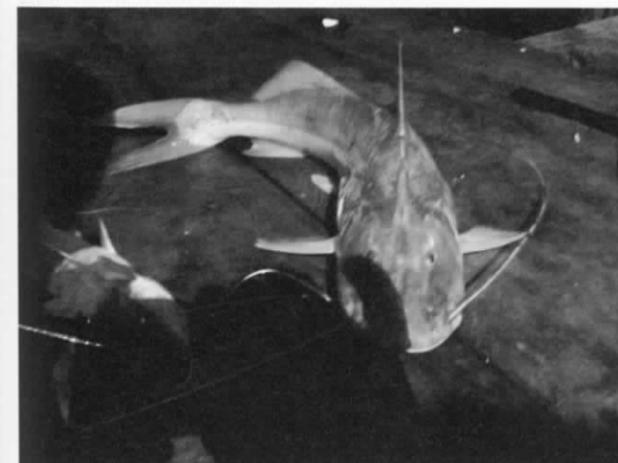


Picalón atrapado con arpón



Pez plateado

Arriba, paco y un cheo pequeño. Abajo, mojarra negra



Anécdotas de pescadores

A La Cocha Brava

Néstor Eugenio Ajón Galíndez

Antiguamente decían que al entrar un bote lleno de gente a La Cocha Brava, de repente apareció una boa que hundió el bote y de las personas ni el bote nunca más se supo nada.

Otro día, un grupo de personas quisieron entrar a la laguna, pero empezó a llover muy fuerte, tronaba el cielo y despedía rayos y centellas acompañados de un ventarrón intenso que provocó en pocos minutos una creciente en la laguna, y desde la entrada se oían unos ruidos muy feos, que venían desde la profundidad del agua. Un tigre apareció y casi se los come, salieron asustados y no quisieron volver a ese lugar.

Historia de la araguaniada

Narrada por Orlando Cárdenas a Freider Calderon

En esta historia lo acontecido fue lo que sucedió. En un día y una noche en el año 1990, el mes de julio, el día jueves, salimos de pesca hacia La Cocha a un sitio conocido como Palo de Uva. Llegamos al atardecer y enseguida preparamos la comida y estábamos listos para pescar en un charco que habíamos visto donde se observaba buen pescado, todos cinco teníamos listos los implementos de pesca como chuzos, linternas, remos y botes pequeños. Hacia las siete de la noche cada uno se abrió por su lado, yo me fui y no volví a ver a los otros. Después de un rato piqué algunas araguanas que tenían crías en sus bocas. Yo estaba contento con todas las crías de las araguanas, pero cuando alumbré hacia adelante vi una cosa negra que brillaba y el agua comenzó a moverse; los peces se fueron como espantados y yo quedé atónito, quieto y nervioso sin saber qué hacer y me asusté. Luego reaccioné, se me pasó el miedo y salí como pude de allí, tan sólo recordaba a ese bicho que tenía aproximadamente veinte metros de longitud y era tan grueso como un tambor en los que transportan gasolina. Esa noche no más araguaniada, nos encontramos los cinco compañeros y les conté lo que había visto; no me creyeron, entonces al día siguiente los llevé al lugar donde estaba y ellos la vieron, desde ese día se acabó la pesca, cada uno salió para su casa muy aburrido y llevamos muy poco pescado.

Recuerdos de una pesca

Ismael Morales

Un día a las tres y cuarto de la tarde estaba jugando fútbol y me dieron ganas de ir a pescar con un compañero cuyo nombre es Jhon. Lo invité junto con su hermano Ismael. Nos fuimos a sacar lombrices suficientes para no quedarnos sin carnada; entonces le dije a Jhon que cogiéramos sardinas pequeñas para utilizarlas como carnada y poder coger peces más grandes; cogimos cinco y nos fuimos a pescar en el motor. Vi un lugar bien atractivo para pescar y le dije a Jhon: "pesquemos aquí". Arrimamos y nos pusimos a pescar, al principio no halaba nada, cuando de repente mi nailon haló y yo tiré rápidamente y se enredó, de pronto a Jhon le haló durísimo y rápido le fuimos a ayudar, pero no podíamos sacarlo. De tanto sufrir lo halamos cerca al bote y era grande, le metimos un machetazo en la cabeza y quedó sonso, al fin lo pudimos sacar y era un enorme guacamayo: felices rápido soltamos el bote y nos fuimos contentos para la casa.

Creencias del bufeo

Narración de don Serafín Cuellar, fundador de la vereda La Nueva Apaya a Jenniffer Alexandra Ahuite

Se cree que el bufeo persigue a las personas para enamorarlas, que tienen el poder de transformarse en personas, también tienen otros misterios: dicen que si uno los coge, ellos le hacen males y cuentan que las personas luego aparecen garroteadas o totalmente sin fuerzas. Usan un silbido para atraer más bufeos, por tiempos se les escucha llorar igual al llanto de un niño y para hacerlos aparecer se golpea fuertemente las tablas del bote y se simula el llanto de un niño y de una vez saltan un poco molestos.

Rincón literario de los peces

Historia de un pez

Giliber Calderón

Hace unos años existía un delfín rosado que vivía en una linda laguna. Más abajo había una hermosa mujer que salía a la orilla a lavar la ropa todos los días. A ella le faltaban siete meses para cumplir los 15 años y cada vez que iba a lavar se le aparecía el delfín. Ella se sorprendía y se asustaba y salía corriendo hacia la casa. Hubo un tiempo en que dejó de aparecer y un día, de repente ella miró hacia arriba cuando vio un hombre muy hermoso y simpático del que se enamoró. Pasaron siete meses de novios, la muchacha tenía cinco hermanos quienes preguntaban a dónde iba y ella no les decía. El día de celebrar los 15 años, los hermanos se encontraron en el lugar donde los novios se encontraban y vieron que cuando el hombre se despidió el sombrero que llevaba puesto se convirtió en una raya, se sacó la corbata y esta se convirtió en una culebra, se sacó la correa y esta se convirtió en un temblón, se sacó los zapatos y estos se convirtieron en cuchas, y cuando se tiró al agua su cuerpo se convirtió en un delfín. Los niños salieron espantados a contarle a su hermana quién no creyó absolutamente nada, el delfín volvió a salir y la invitó a bañarse, cuando se sumergieron en el agua desapareció para siempre.

Gerson Jair Angulo



Coplas

Ahora que voy despacio,
les voy a contar mentiras,
por el mar corren las liebres
y por el monte las sardinas.

Lizbeth Ahuite

Me subí por un naranjo
me bajé por un limón
no te pude dar un pescado
porque había mucho mirón.

Ángela Marcela Trejos

Al otro lado del río
mataron un delfín,
de las tripas le sacaron
el retrato de don Serafín.

Jenniffer Alexandra Ahuite

Me fui para mate de uva,
me encontré un inmenso pescado,
le dije, ¿me puedes ayudar?, me dijo, no,
porque estoy inmensamente cansado.

Ángela Marcela Trejos

Ya en mateguadua
miré un bocachico,
lo pique con el chuzo
y me lo comí frito.

Minicuentos

Un día anduve en la laguna La Apaya y me encontré con un delfín, al mirarlo sentí mucho miedo porque ese animal me perseguía, entonces lo único que hice fue irme para mi casa.

Luis Klipton Guamán

El día sábado salí de paseo a La Cocha y vi muchas clases de peces, como pirañas, entonces yo le puse mucho empeño, pero lo malo fue que esos animales son muy bravos y peligrosos, nosotros debemos tener mucha precaución.

Luis Klipton Guamán

Me fui a la playa, me fui a la playa, y me cogí un pescadito, pero al verlo me sentí muy contento y cogí nuevamente mi anzuelito y me puse a pescar y cogí otro pescadito.

Duván Andrés Manrique

Después de haber pescado salí muy contento porque sabía que eso era muy delicioso para mí: era un recurso gratis.

En el cielo hay una estrella que no deja de brillar, en el río hay unos peces que no dejan de saltar.

Duván Andrés Manrique



Piraña sudada con arroz y plátano



Sancocho de corote



Araguana ahumada

Pescado a la carta en La Nueva Apaya

En La Nueva Apaya se preparan platos exquisitos a base de pescado, entre los más típicos de la región están:

Sancocho de bagre

El plato preferido por muchas personas que visitan la región es el sancocho de bagre, que se prepara con plátano, yuca, maíz y por supuesto el espectacular bagre.

Viudo de pescado

Se orea el pescado sobre una parrilla a fuego lento y sobre el fondo de la olla se pone un tendido de pescado y se agrega el plátano rajado, se pone otra capa de pescado y otra capa de yuca, plátano y papa y se pone a cocinar.

Ceviche

Se sacan las partes más carnosas del bagre y se hacen trozos pequeños, luego se deja un buen rato en una olla con limón y cebolla cabezona, lo que hace el limón es cocinarlo, luego se puede disfrutar con un poco de ají y sal.

Refranes

Recolectados por Jessica Andrea Arias



El pez muere por la boca.



Camarón que se duerme se lo lleva la corriente.



El pez grande se lo come el pez chico, y así al pobre el rico.



A revuelo, ganancia de pescadores.



El pez que busca anzuelo, busca su duelo.



Te conozco bacalao, aunque vienes disfrazado.



Pez viejo, no traga anzuelo.

La noche

Angela Marcela Trejos

En una noche de luna clara
Me fui a la orilla del río
Para contemplar los peces
Que subían por el río,
Solamente se escuchaba el ruido
Y una fresca brisa que corría por mis oídos.

Rincón de los artistas

A continuación se presentan los trabajos artísticos que describen lugares de pesca y peces más comunes de la laguna La Cocha. Se utilizaron técnicas de dibujo como témpera sobre cartulina, cartulina con colores, lienzo con óleos, vitrales con rosetas y madera con pirógrafo.

Trabajos artísticos realizados con la técnica vitrales con rosetas

Paisaje "El quichalero", Magnolia Ortigón



Pez cheo, Diana Marcela Arciniegas



Pez piraña, Diana Marcela Arciniegas



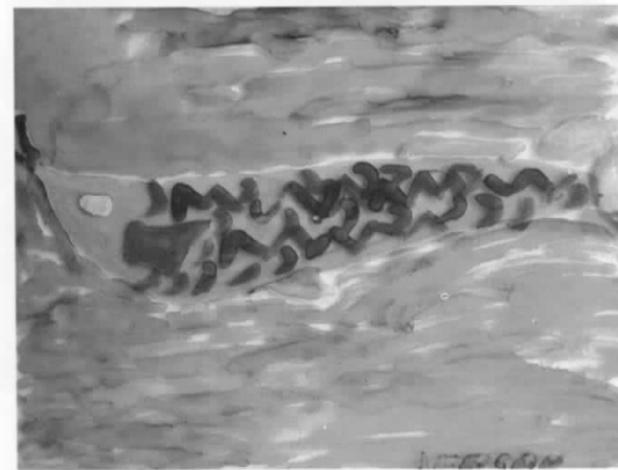
Pintadillo, Paula Andrea Arciniegas



La resaca, Silver Ruiz



Pez araguana, Gerson Jair Angulo



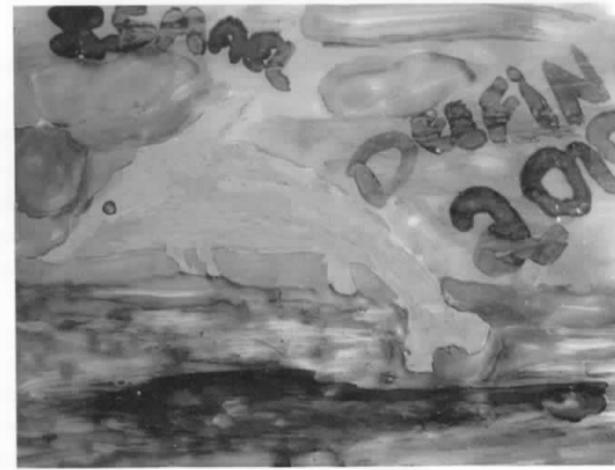
Paisaje "Lago el Caimán", Silver Ruiz



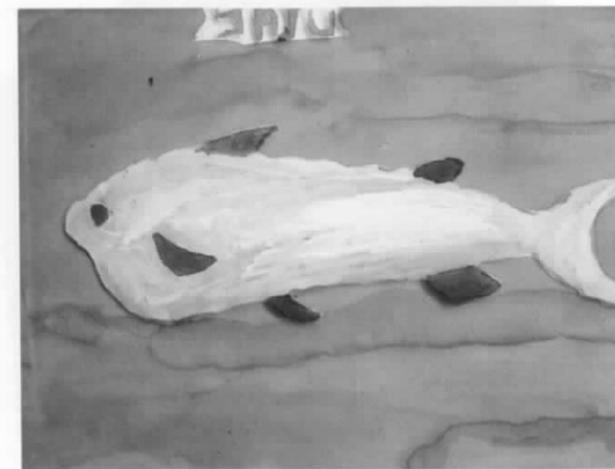
Recorrido en La Cocha, Silver Ruiz



Bufo, Ismael Morales



Pez yaju, Gerson Jair Angulo



Trabajos artísticos realizados con la técnica de pintura al óleo

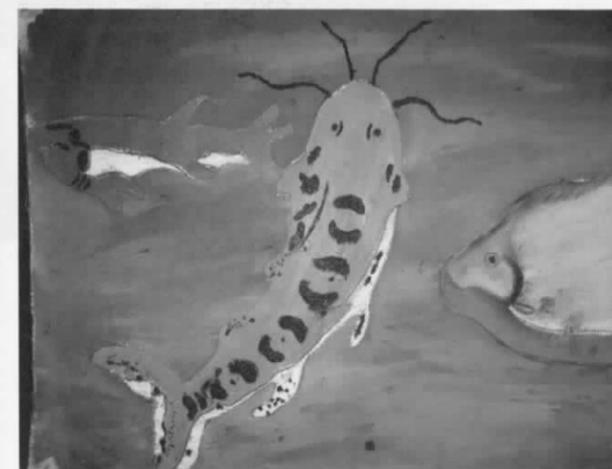
Paisaje "Charco El Bufo", Luis Klipton Guamán



Paisaje "El quichalero", Magnolia Ortegón

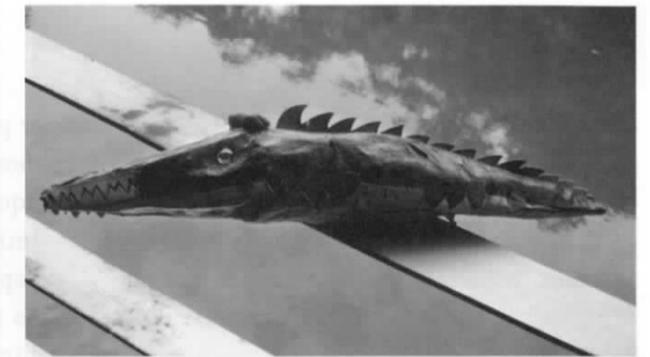


Pez perro, pez pintadillo y piraña, Víctor James Piaguaje



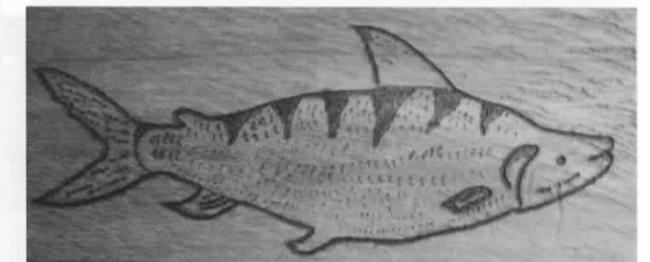
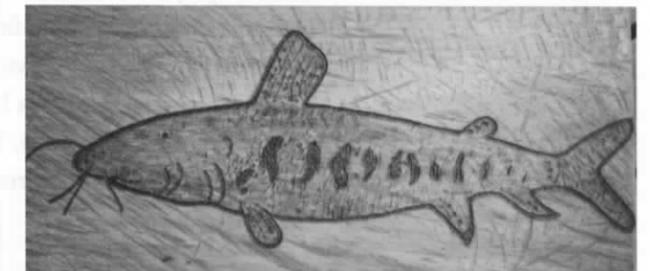
Trabajo artístico realizado con tarro plástico de gaseosa, papel periódico y Colbón

Cocodrilo, Magnolia Ortegón



Trabajo artístico realizado con la técnica: tallado en madera con pirografo

Pez barby plancho y pez bocachico, Silver Ruiz



Bote trabajado en balsa estilo araguana



Las prácticas agrícolas en Norzagaray

EXPLORADORES

Estudiantes

Bella Onid Ortiz
Dayana Viviana Mora
Gina Marcela Pérez
Iván Ramos
David Guillermo Trujillo

Madre de familia

Dina Luz Mora

Docentes

Rubén Esteban Miranda
Stella Parra
Guillermo Trujillo

CRÉDITOS

Textos generales

Rubén Miranda
Alexandra Marcela Pinchao
Diana Romero
Nidia Romero
David Trujillo
Guillermo Trujillo

Fotografías

Rubén Miranda

La mayor parte de los habitantes de nuestro corregimiento vive de la siembra de productos como el maíz, la yuca y el plátano, aunque la agricultura es casi exclusivamente para el auto-sostenimiento, pues esta es una región con escasas fuentes de trabajo y la tierra no es apta para el cultivo de hortalizas, por el tipo de suelo y el abuso de plaguicidas y abonos químicos. Esto ha llevado a que muchos de nuestros alimentos sean importados del centro del país.

En nuestra institución educativa hemos implementado el proyecto pedagógico productivo para ayudarles a los estudiantes a tener buenos conocimientos de las plantas y del medio donde se desarrollan y a aprender a practicar la agricultura en pequeñas huertas familiares o en cultivos de mayor extensión ya que esto nos da grandes beneficios para proveernos de alimentos sanos y nutritivos. Tratamos además de volver a los principios básicos de nuestros ancestros para practicar una agricultura limpia y sana, con abonos orgánicos hechos de estiércol y desechos naturales. En lo que sigue les vamos a mostrar algunas formas en que se procesan los productos del campo, unos agüeros sobre las siembras y unas adivinanzas.



Elementos para procesar los productos agrícolas



Colono trabajando con el pilón, herramienta utilizada para labores de pilar arroz y maíz, productos básicos de nuestra región.



Trapiche de madera que se utiliza como mecanismo artesanal para el procesamiento de la caña de azúcar.



El uso del machín para el trabajo de cercos y alambrados que protegen los cultivos. Práctica de alumnos de la institución con miembros de la vereda El Progreso.

Agüeros sobre la siembra

- ☺ Para que la planta cargue más se le echa sangre de animales o juagaza de lavadura cuando se arregla un animal. Esta juagaza se introduce en la raíz de la planta.
- ☺ Para sembrar el aguacate se corta la punta de la pepa y se siembra al contrario para que crezca más rápido y cargue el árbol bajito.
- ☺ Cuando una mata de maracuyá está a punto de cargar se le echa orina de niño en la raíz para que cargue mejor.
- ☺ La quijada de una comadreja se utiliza para raspar el tronco del árbol de aguacate para que este produzca mayor cosecha.
- ☺ En Semana Santa se le da juguete a los árboles frutales para que den una buena cosecha.
- ☺ Se acostumbra a sembrar en luna llena los diferentes productos agrícolas para mejorar la cosecha y la calidad del producto.
- ☺ Se le hacen rajitas o picas al palo de yuca cuando lo van a sembrar; revienta más rápido y por más partes.
- ☺ La gente tiene por mal agüero sembrar en luna biche, pues dicen que se malogra la cosecha, o sea que no carga.

Adivinanzas

Amarillo me cortaron,
blanco me amasaron
y moreno me comieron.

(E) trigo

*
Cuando chico lanudo
y cuando grande pelado.

(E) calabazo

*
Del huerto vengo contento,
porque hoy hay ensalada
y soy buen condimento.

(E) tomate

*
En el monte Chi mataron a Ri,
los hijos de Mo,
dijeron Ya.

(La chirimoya)

*
Plata no es, oro no es,
el que no adivine,
bien tonto lo es.

(E) platano

*
Blanco fue mi nacimiento,
colorado mi vivir,
de negro me amortajaron
cuando me quería morir.

(La mora)

*
De la caña al trapiche,
del trapiche a la paila,
de la paila al reposo
y un sabor sabroso.

(La panela)

*
Difunto negro,
sábana blanca
y cajón verde.

(La guana)

*
En el cogollo coposo,
en la mitad corronchoso
y en la pata sabroso.

(La yuca)

*
Tamaño como un pepino
y tiene barbas como un capuchino.

(La mazorca)

*
Iba por un caminito,
me encontré con un chiquito,
le bajé los calzoncitos
y le pegué un mordisquito.

(E) banana

*
Tiene corona y no es rey,
tiene escamas y no es pez,
tiene ojos y no ve,
adivina pues quién es.

(La pinya)

*
De bronce el tronco,
las hojas esmeralda,
el fruto de oro,
las flores de plata.

(E) naranjo

*
Carita sonrosada de terciopelo,
carne dorada y dulce dentro.

(E) durazno

*
Soy redonda como el mundo
al morir me despedazan
me reducen a pellejo
y todo el jugo me sacan.

(La uva)

*
Si tú me quieres comer,
me verás marrón peludo
y no me podrás comer,
porque por fuera soy duro.

(E) coco

*
Todo pasa,
mas verás que yo seca
duro más.

(La uva pasa)

*
No toma té,
ni café,
y está colorado,
dime quién es.

(E) tomate

*
Alta como un pino,
verde como un lino,
con las hojas anchas
y el fruto amarillo.

(La platanera)

*
Son de color chocolate,
se ablanda con el calor
y si se meten al horno,
explotan con gran furor.

(Las castañas)

*
Agua pasa por mi casa,
cate por mi corazón,
el que no lo adivinare
será un burro cabezón.
¿Qué es?

(E) aguacate

*
Agrido es su sabor,
bastante dura su piel,
si quieres tomarlo,
tendrás que estrujarlo bien.
¿Qué es?

(E) limón

*
Fruto para el que desayuna
cuyo árbol acunó la flor de la fortuna
de la paz segura,
que todo el mundo procura.

(La aceituna)

*
Si la dejamos se pasa,
si la vendemos se pisa,
si se hace vino se pisa.

(La uva)

*
Tengo un duro cascarón,
pulpa blanca y líquido dulce en mi interior.
¿Qué es?

(E) coco

*
A esta fruta se cuida,
y fue cosa del demonio,
pues se comieron su pulpa,
los del primer matrimonio.
¿Qué es?

(La manzana)

*
Amarillo por fuera,
amarillo por dentro
y con un corazón en el centro.
¿Qué es?

(E) melocotón

*
Es como algunas cabezas
y lleva dentro un cerebro,
si la divido en dos piezas
y la como, lo celebro.

(La nuez)

*
No soy una monja,
pero muchos me toman,
me exprimen todita,
sobre todo las gorditas.
¿Qué es?

(La toronja)

*
Soy redonda y de color verde,
cuando me abres me pongo tan roja,
que a todos les provoca.
¿Qué es?

(La sandía)

Los oficios de Maravelez

EXPLORADORES

Estudiantes

Nidia Arias
Adriana Cundar
Jefferson Cundar
Joanna García
Carlos Guzmán
Kelly Guzmán
Juan Sebastián López
Verónica Timaná

Padres de familia

Pluvio Altamirano
Abel Cuarán
Carlos Estrada
María García
Giovanni Guzmán
Nidia Loaisa
Rosa María Morales
Segundo Oviedo

Docentes

Elsa Marleny Chitiva
Alba Mery Cuarán
(directora)
Jenner Stiven Cuarán

CRÉDITOS

Textos generales

Alba Mery Cuarán
Elsa Marleny Chitiva

Transcripciones

Jenner Cuarán

Fotografías

Elsa Marleny Chitiva
Jenner Cuarán
Diego Guerra
Sandra Llanos
Carlos Adrián Meneses



El último viernes de cada mes, estudiantes, padres de familia y docentes nos damos la oportunidad de compartir e intercambiar con varias personas de la comunidad las formas de hacer sus oficios, sus secretos, creencias y costumbres. Es un verdadero aguacero de sabiduría lo que vivimos en esos encuentros y además afianzamos los lazos de amistad, especialmente cuando hacemos visitas a las fincas. Algo muy valiosos de estos encuentros es que nos traen vientos que arrastran penas y las convierten en alegrías: el compartir todo lo que sabemos, todo lo bueno que hay por aquí motiva al grupo a perseverar a pesar de las adversidades que vivimos en esta región del país.

Aquí les vamos a hablar de cuatro de los oficios que desempeñamos en nuestra vereda: la cría de peces, la elaboración de panela, el ordeño y la agricultura, y les compartiremos algunas anécdotas y trovas.



La piscicultura

Los padres de familia y estudiantes del Centro Educativo Rural Maravelez desarrollamos un trabajo que nos enorgullece: la crianza de peces. Él refleja lo importante que es trabajar unidos y sacar un tiempo para estar en comunidad, para pasar momentos alegres e inolvidables. En nuestra vereda se cultivan peces como la cachama, la tilapia y el sábalo.

Para producir una buena cosecha se debe adecuar el estanque, neutralizándolo

con cal y dejándolo 15 días para que se desinfeste. El día 16 se llena el estanque con agua y seguidamente sembramos los alevinos. El primer mes alimentamos a los peces con Purina de levante y posteriormente de engorde. El alimento se les suministra dos veces al día, en la mañana y en la tarde, y se les refuerza con hojas de bore, una planta que generalmente se siembra a la orilla del estanque. Cuando cuatro peces pasan a un kilo, se inicia la venta para obtener ganancias.

Adivinanzas

Rosalba Ruano

Tiene barbas y no es hombre,
Pero frito se come.

[E] bagre

Ale paso por aquí
Vino a decirme no.

[E] alevino

Jaime Gómez

En el Centro Maravelez
Estamos criando peces
Y cada mes nos reunimos
Con todos nuestros vecinos.

Con todos nuestros vecinos
Compartimos alegrías
En la crianza de alevinos
Que hace que te rías y rías.

Que hace que te rías y rías
Lo digo y lo sostengo
Porque mi comunidad
Me alegra cuando yo vengo.

Me alegra cuando yo vengo
Porque trabajamos juntos
Padres, madres, hijos,
profes
Como un solo conjunto.

Y con esta me despido
Compartiendo las vivencias
Espero se estén riendo
Con todas mis ocurrencias.



Anécdotas

En cierta ocasión cuando un padre de familia iba a alimentar a los peces se resbaló y fue a parar en La Cocha. Al principio estábamos preocupados, pero cuando se levantó y comenzó a reírse nos causó tanta gracia, que no podíamos dejar de carcajear.

Domingo Ayala

Cierto día dando de comer a los peces encontramos una serpiente que se los estaba comiendo, entonces lo único que pudimos hacer fue tratar de asustarla tirándole piedras y palos, pero la serpiente se enfureció y trató de mordernos. Lastimosamente tocó sacrificarla porque era ella o nosotros.

Abel Cuarán



Elaboración de panela

La elaboración de la panela es un oficio que se pasa de generación en generación. Grandes y chicos aprendimos cómo se hace y además cultivamos diferentes valores de comunidad, como son la integración, la solidaridad y la amistad, entre otros. Compartimos momentos muy agradables donde todos colaboramos y nos reímos. Para aprender más sobre el proceso de la panela visitamos a la familia Gómez, compuesta por Hernando, Carmen, Elmer, Gilmer, Jaime y Matilde quienes amablemente nos mostraron cómo lo hacen.

Iniciamos con el corte de la caña. El señor Gilmer Gómez explica que esto se debe hacer el día anterior para poder iniciar la exprimida del jugo antes de que salga el sol.



Don Hernando Gómez explica que el siguiente paso es la molienda, es decir, extraer el jugo de la caña por medio de un trapiche el cual funciona movido por un caballo para facilitar el trabajo.

Se procede a encender el horno artesanal en el cual está ubicada una gran paila de acero con capacidad de mil litros de jugo de caña o guarapo. Como leña esta familia utiliza el gabazo de la caña.

Cuando está hirviendo continuamos con el proceso de descachazar, es decir, con un colador se saca una espuma donde hay basuritas o residuos. Utilizamos pequeños trozos de palo de balsa que se colocan en donde se hierve el jugo, pues según la creencia esto limpia más la miel y la panela sale más blanca.

Continuamos con el proceso de aventar, es decir, con un cucharón grande tratar de evitar que se riegue la miel; para ello se toman pequeñas cantidades de jugo y se sueltan a una distancia prudente dejando caer en el mismo recipiente.

Después la miel comienza a endurecer y a coger punto, entonces ya está lista para sacarla a otro recipiente. Nos sorprendió muchísimo que el señor Hernando Gómez para saber si está en el punto, mete su mano al caldero hirviendo, toma una muestra, la lleva al agua fría y observa si ya esta lista. Todo esto en cuestión de segundos.

Al lado del caldero hay un recipiente de madera construido artesanalmente para depositar la miel cuando ya tiene punto, para luego batirla y enfriarla. Se hace con el fin de que no se hagan grumos. Paralelamente se debe lavar el caldero para que no se quemem los restos y se dañe.

Finalmente se deposita la miel en los moldes para que se formen las panelas y se deja enfriar por una hora para sacarlas.



Coplas

Gilmer Gómez

*Esto dijo el armadillo
Comiendose una panela
Si no fuera por mi cola
Me casaría con Pamela.*

*Allá arriba en esa loma
Hay un cultivo de caña
Donde todo es hermoso
Y allí hasta el presidente se amaña.*

*La caña hay que cortarla
Teniendo mucho cuidado
Al trapiche hay que llevarla
Para empezar nuestro mandado.*

*Después de sacar el jugo
Debemos de cocinarlo
Descachazar es un poco duro
Pero hay que realizarlo.*

*Cuando esta hirviendo la miel
Hay que coger el punto con cuidado
Del fogón hay que ser fiel
Para que no haya ningún accidentado.*

*Desde niño yo viví
Como es la quemadita
De cerquita yo viví
Hacer la panelita.*



El ordeño

Relató Giovany Guzmán

Otro de los oficios que se realizan a diario en Maravelez es el ordeño. Este oficio es dispendioso porque cada día por la tarde hay que apartar las vacas de los terneros con el fin de que no se tomen toda la leche.

Al otro día temprano se hace el mañado, que consiste en amarrar con un lazo las patas de la vaca de tal forma que se la inmovilice para que no patee ni al ordeñador ni al recipiente donde se está guardando la leche.

Después de manear las vacas que debe ser muy de madrugada se debe sacar la leche de la siguiente manera: hay que hacer el proceso del destete, el cual consiste en hacer tomar un poco de leche al ternero para que así la vaca no esconda la leche, y para que produzca más.



Por último sacamos la mayor cantidad posible de leche, pero debemos tener en cuenta que hay que dejarle suficiente a la cría para que crezca fuerte y sana.



Trovas

Joanna Chaves

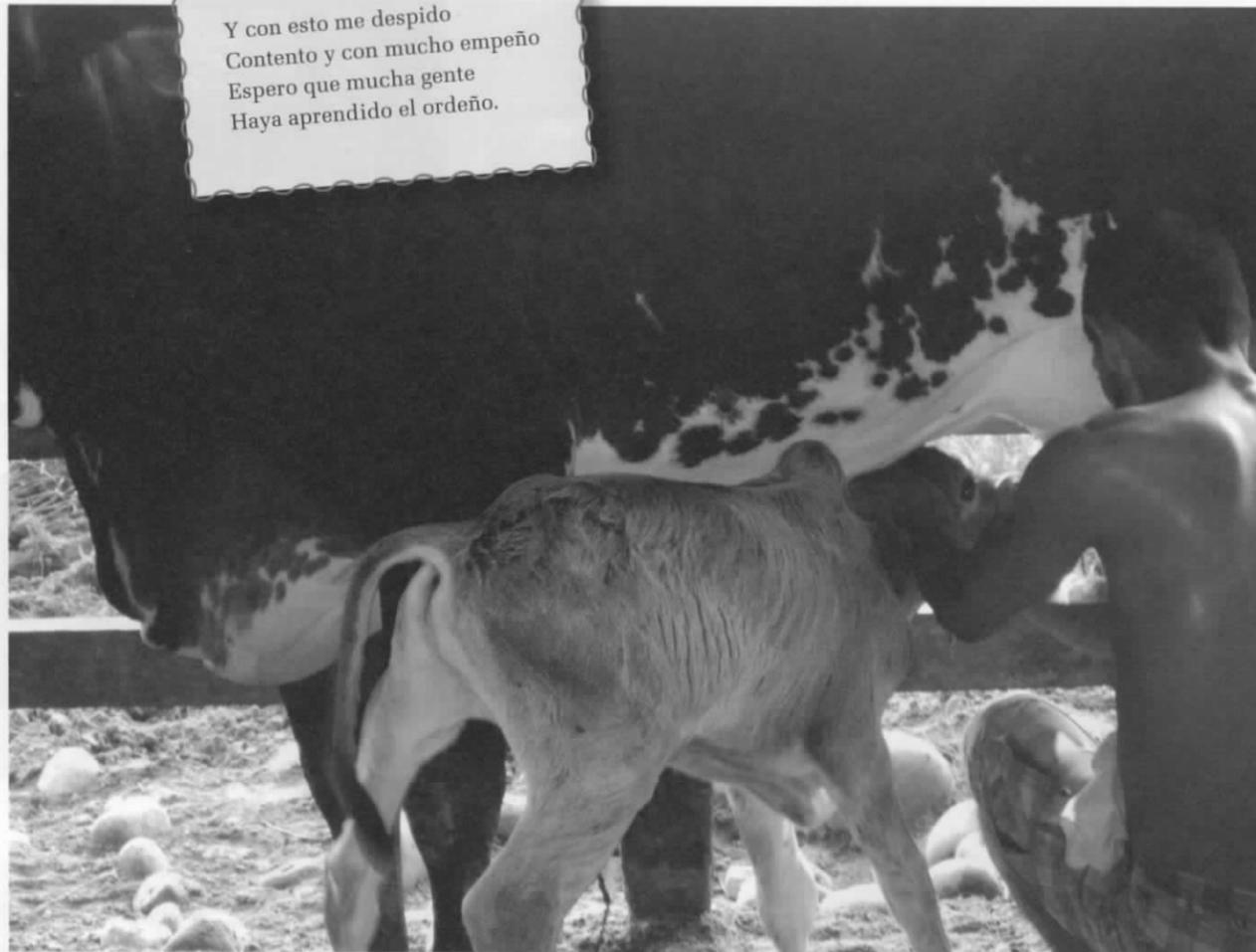
El ordeño es trabajoso
Parece que fuera fácil
Pero uno se equivoca
Porque hay que ser muy ágil.

Hay que ser bastante ágil
Para atrapar una res
No vaya a ser que se caiga
Y se moradié los pies.

Si se moradea los pies
no se preocupe mucho
porque pa sacar la leche
hay que ser bastante ducho.

Hay que ser bastante ducho
para maniar una vaca
no vaya ser que te pise
o te haga caer de la banca.

Y con esto me despido
Contento y con mucho empeño
Espero que mucha gente
Haya aprendido el ordeño.



Anécdotas

Geovany Guzmán

Un día tratando de meter las vacas al corral se nos dificultó mucho porque como no teníamos caballo, entonces debíamos hacerlo a pie. Pero las vacas no querían entrar al corral y se nos escapaban una y otra vez hasta que después de tanto correr por el potrero pudimos lograr entrarlas. Esto nos dejó muy cansados.

Otro día sacándole la leche a las vacas se pusieron muy inquietas, porque según don Giovanni las vacas no estaban acostumbradas a tanta gente, entonces la vaca se enfureció y regó toda la leche.

La siembra

Manuel Fernández



Para la siembra de las semillas iniciamos con la preparación del suelo, utilizando herramientas como palas, rastrillos y machetes.



Luego preparamos las eras, es decir los espacios, apoyados con maderos o guadua haciendo una especie de rectángulos.



Continuamos con la siembra de las planta, es decir en la huerta se sembraron cebollas, para la cual hay que hacer huecos y sembrar los tallos.



Coplas

Jenner Cuarán

Esto dijo el armadillo
Pasando por un yucal
Si no fuera por mi cola
Fuera presidente comunal.

Esto dijo el armadillo
Sentado comiendo chiro
Cada vez que subo y bajo
Es para ver si te miro.

Allá arriba en el aquel alto
Hay un árbol de papayo
Donde todas las mañanas
Siempre canta un papagayo.

Allá arriba en esa loma
Hay un árbol de cacao
Quisiera que tú estuvieras
Por siempre junto a mi lado.

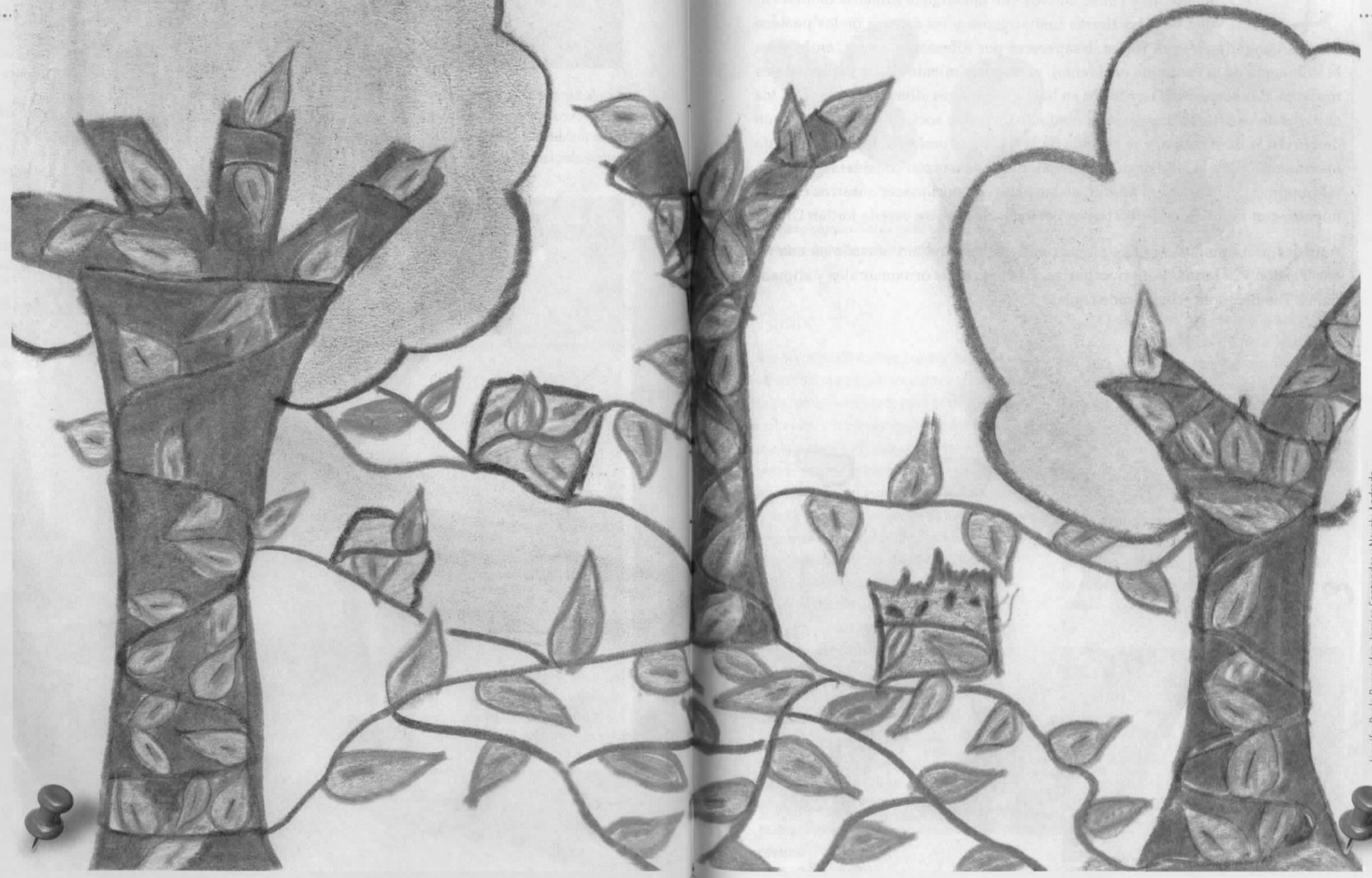
Esto dijo el armadillo
Pasando por los potreros
Que lindos ojitos tienes
Como si fueran dos luceros.

El día que siembro una planta
Espero que crezca bien
Con esfuerzo y mucho cuidado
Sabré si trabajé bien.

Allá abajo en ese plan
Hay un cultivo de arroz
Ojalá que algún día
Yo me pueda casar con vos.



Las plantas y sus secretos



Jennifer Paola Benavidez, Jessica Santander y Nayely Andrade

El mundo de las plantas de Jordán Ortiz

EXPLORADORES

Estudiantes

Nelcy Burbano
 Claudia Patricia Erazo
 Jeferson Getial
 Diego Melo
 Dione Xulena Meneses
 Jessica Meneses
 Jhon Alexander Pantoja
 Katy Jimena Portillo
 Diana Torres
 Nilson Rolando Yela

Miembros de la comunidad

Cornelio Cantincus
 Vilma Pantoja
 Pedro Portilla
 Sandra Pulistar
 Rubiela Ruales

Docentes

Yaneth Betancourth
 Miriam Gómez
 Byron Ordóñez Otaña
 Se agradece la colaboración de los docentes
 Gloria Garcés
 Norsey Gaviria
 Javier León
 José Perea Mosquera
 Gladis Zapata

CRÉDITOS

Textos generales

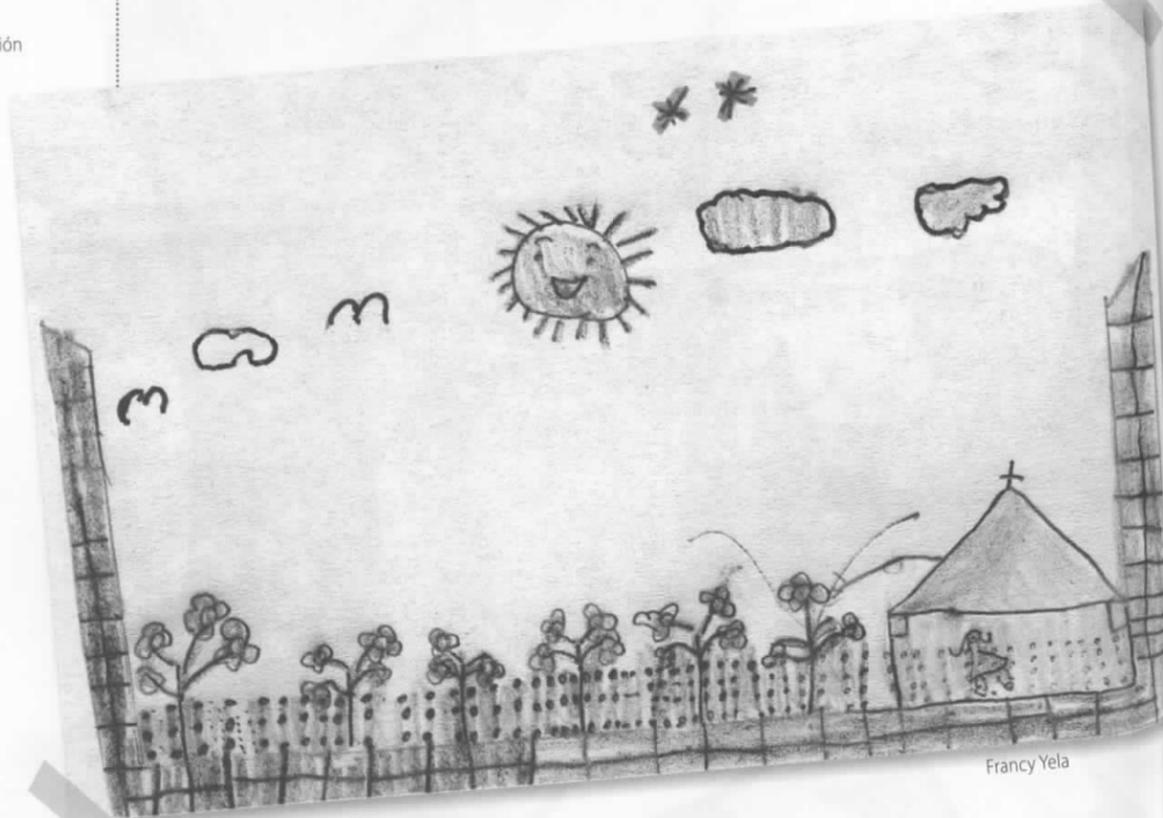
Yaneth Betancourth
 Jefferson Getial
 Jesica Pantoja

Fotografías

Yaneth Betancourth
 Jefferson Getial Pantoja
 Jhon Alexander Pantoja

Desde el comienzo de la historia del ser humano, todas las culturas le han dado a los recursos vegetales usos medicinales, alimenticios y constructivos. Sin embargo la inmensa biodiversidad de estas tierras casi vírgenes y los saberes de los pueblos que las habitan corren el riesgo desaparecer por diferentes causas, entre ellas la influencia de la medicina occidental, el desplazamiento de las comunidades tradicionales hacia otros territorios en busca de mejores alternativas de vida, los cultivos de uso ilícito que generan conflicto de orden social y económico y que destruyen la flora nativa, y la pérdida de la tradición oral debido a la muerte de los conocedores y la falta de documentación. Por esta razón consideramos de vital importancia explorar el mundo de las plantas y enriquecer nuestros conocimientos con los saberes de diferentes personas de nuestra vereda Jordán Ortiz.

Aquí les presentamos algunas plantas nativas de la región amazónica con su descripción y la forma de aprovecharlas, así como otras ornamentales y alimenticias. También una selección de coplas.



Francy Yela

Plantas nativas de la región amazónica

La región amazónica es biodiversa, posee gran cantidad de plantas nativas, base de la economía de la región, que son importantes para la dieta alimenticia o que tienen usos medicinales y ornamentales. A continuación presentamos tres de ellas: el sacha inchi, la caña de azúcar y el nescafé, de las cuales hacemos una breve descripción, les contamos sobre su cultivo y la forma como se aprovechan.



Nombre común: Sacha inchi
Nombre científico: *Plukenetia volubilis* L.

Las hojas son alternas, acorazonadas, la flores son pequeñas, en ramillete, el fruto es en forma de capsula, de color verde intenso, pero cuando madura cambia a café oscuro.

Cultivo

El señor Segundo Pantoja, hombre dedicado a las labores del campo, perteneciente a la comunidad de La Danta, cierto día compró la semilla del sacha inchi y desde ese momento se interesó por su cultivo. Para su siembra organizó un semillero, luego limpió el terreno y sembró las plántulas. Como el sacha inchi necesita soporte, el señor Pantoja utilizó postes de barbasco y templó tres filas de alambre para que se pudieran enredar. Él cada quince días limpia, abona su cultivo y lo conserva en buen estado para una mayor productividad. Gracias a esa dedicación, la primera cosecha la obtuvo a los siete u ocho meses, esto lo motivó a seguir cultivándola ya que es un producto rentable que le ayuda a solventar los gastos de su hogar. Él extrae el aceite y lo vende a don Pancho quien lo exporta al Ecuador. Don Segundo ha obtenido algunos conocimientos estadísticos y ahora sabe que un kilo en blanco le da aproximadamente trescientos centímetros cúbicos de aceite y cinco kilos le dan cuatro canecas de trescientos sesenta centímetros cúbicos.

Usos de la planta

De la semilla se extrae un aceite de alta calidad para consumo humano, excelente complemento de la dieta alimenticia por su valioso contenido de ácido graso del grupo Omega, el cual ayuda a reducir el colesterol.



Cultivo de sacha inchi. Finca del señor Segundo Pantoja



Procedimiento para obtener el aceite

- 1 Secar los frutos exponiéndolos al sol por dos días.
- 2 Despepitar de tal forma que queden pepas café.
- 3 Descascarillar de tal forma que van a resultar pepas blancas.
- 4 Triturar las almendras con una prensa.
- 5 Recoger el aceite en un recipiente.



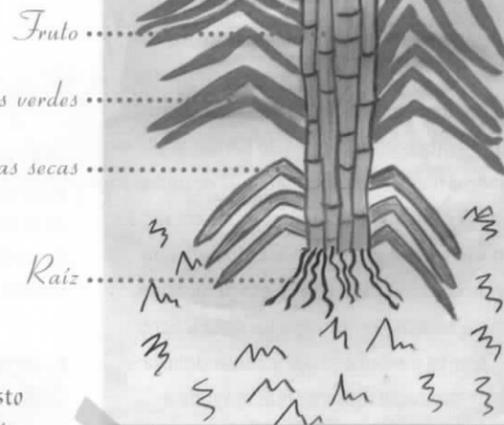
Además de extraer aceite, en la comunidad Jordán Ortiz el sachu inchi se aprovecha en culinaria para la elaboración de tortas, guisos, galletas y chocolatinas. El tallo de esta planta posee propiedades farmacéuticas; los habitantes la usan para el tratamiento de algunas enfermedades como el estreñimiento, el insomnio, la diabetes y para las hemorragias.



Caña de azúcar

Nombre común: caña de azúcar
Nombre científico: *Saccharum officinarum*

Es un gramínea tropical, un pasto gigante emparentado con el maíz, que crece hasta dos metros; tiene hojas lampiñas, lanceoladas, flores purpúreas y un tallo leñoso donde se forma y acumula un rico jugo en sacarosa, que al ser extraído puede usarse en la producción de azúcar y otros derivados.



El crecimiento de la caña depende en gran medida de la cantidad de luz solar, razón por la cual su cultivo se realiza en el clima húmedo tropical que poseen un brillo solar alto y prolongado.

Mayerly Andrade y Nelcy Burbano



Cultivo

El señor Francisco Taicúz desde hace muchos años se dedica al cultivo de la caña de azúcar para el sustento de su hogar. Él comercializa los productos derivados de esta y nos cuenta que para sembrarla es importante saber si el terreno es apto para el crecimiento de la planta; luego se elige la semilla y se siembra. Después de un mes se hace la primera limpieza. El señor Taicuz dice que está muy agradecido con este tipo de cultivo tradicional porque con él está sacado su familia adelante.

Uso de la planta

Del tallo se saca el jugo o guarapo que se cocina para obtener la miel y de esta se derivan diferentes productos que son utilizados en la dieta alimentaria.

El procedimiento para la extracción de la miel es el siguiente:

- 1 La caña se cosecha con machete y traslada al lugar del molino.
- 2 Se muele para extraer el guarapo.
- 3 Se desconcha y luego se cocina hasta que dé punto y se obtiene la miel.
- 4 Con la miel elaboramos diferentes productos.

La miel se usa para endulzar los jugos, la limonada y el café. Además se hacen panelas y melcochas. El guarapo o jugo de caña es usado por la comunidad campesina de la vereda La Cristalina II y sus alrededores como bebida refrescante. También se obtiene una bebida llamada viche, para algunas celebraciones familiares o en ocasiones para enfermedades.

Como esta vereda pertenece a un cabildo awá, ellos utilizan el guarapo fermentado para celebraciones comunitarias como los carnavales, donde expresan su cultura.

Nescafé

Es una planta de la familia de las fabáceas, herbácea, trepadora y por lo tanto necesita para su crecimiento de soportes. Se cultiva en clima cálido tropical húmedo y sirve para el sustento familiar. Este producto es indispensable en la alimentación porque no tiene productos químicos, se lo abona con materia orgánica.

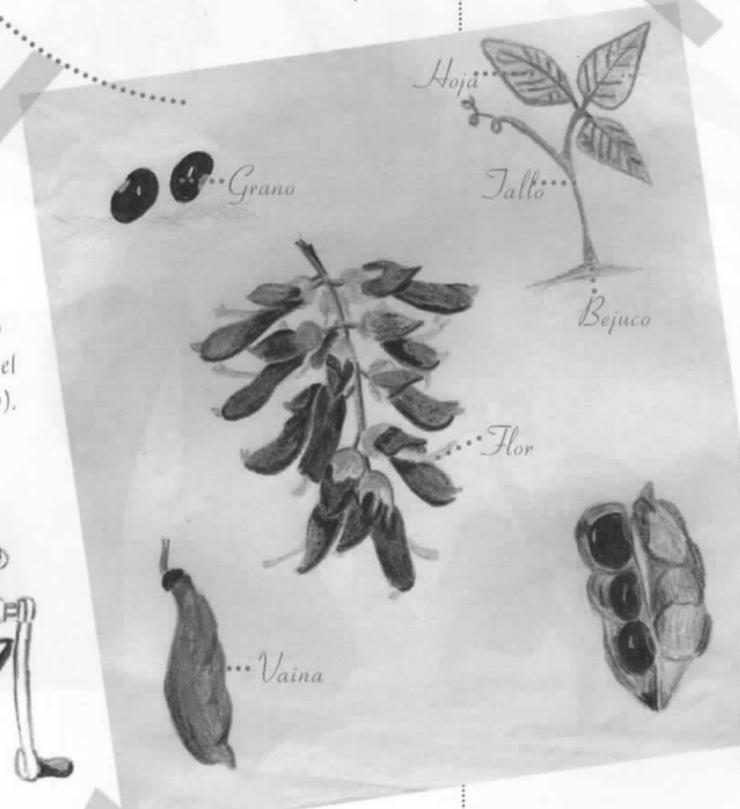
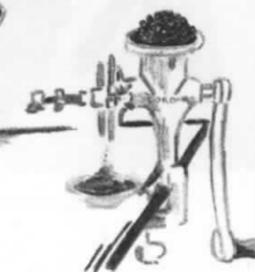
Nombre común: nescafé
Nombre científico: *Mucuna pruriens*

Proceso del nescafé



Se tuesta a fuego lento (semejante el proceso del cacao).

Se muele finamente. (De esta manera se obtiene el producto Nescafé).



Johan Andrés Muñoz

Galería de plantas alimenticias



Carlos Esteban Pitacuar y Jesús Hernán Chapuel

Maíz



Cultivo de maíz. Finca del señor Segundo Pantoja.

Nombre común: Maíz
Nombre científico: Zea mays

Pimienta



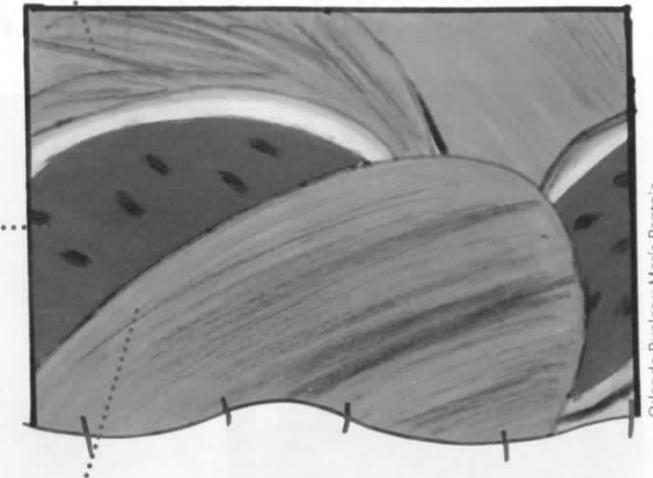
Sandra Pantoja y Aura Pitacuar

Sandía o patilla

Pulpa: Suele ser roja, muy dulce, crujiente de forma característica y con gran cantidad de agua.

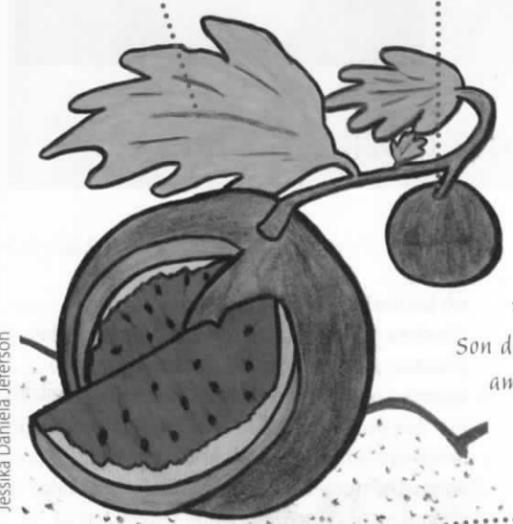
Hojas: Más o menos vellosas presentan lóbulos profundos.

Frutos: Son variables en cuanto a forma y tamaño.



Orlando Ruales y María Pantoja

Cáscara: Su color verde oscuro o listada con franjas con verde claro.



Jessika Daniela Jefferson

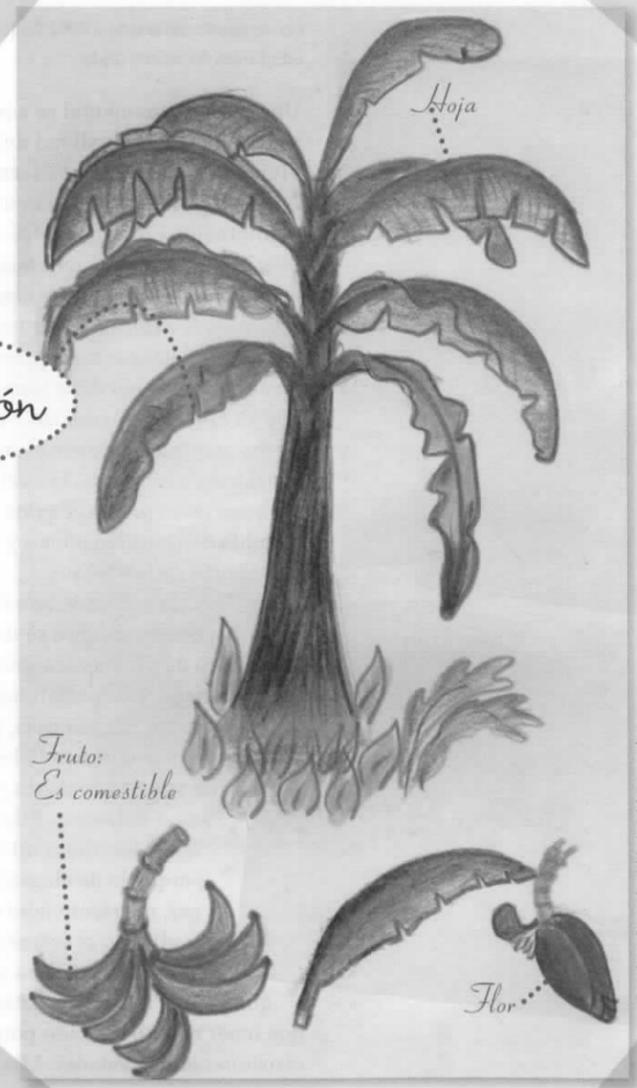
Piña

Plátano hartón

Nombre común: Piña
Nombre científico: Ananas comosus



Cultivo de piña. Finca del señor Segundo Pantoja.



Carolina Pasca y Mónica Montánchez

Galería de plantas ornamentales



“Las plantas ornamentales le dan armonía y belleza a mi hogar”

Conversatorio con la señora Vilma Pantoja
Estudiantes de décimo grado



Una planta ornamental es aquella que se cultiva con la finalidad de adornar la vivienda y mostrar su belleza. Hay numerosas plantas que tienen un doble uso, medicinales y ornamentales, como la sábila. Estas plantas se cultivan al aire libre directamente en la tierra o en macetas y se ponen en el exterior o el interior de la casa.

Para sembrar estas plantas se tienen en cuenta las fases de la luna con el fin de que su crecimiento sea fácil y las plagas no las arruinen. Se debe buscar tierra fértil para su siembra, la cual les permite un buen desarrollo; cada dos meses se les cambia de tierra, se podan y se riegan en horas de la mañana.

La señora Vilma Pantoja desde hace muchos años se dedica al cultivo de plantas ornamentales, medicinales y de hortalizas que emplea para adornar su casa, para curar algunas enfermedades frecuentes en nuestro contexto, y para el consumo del hogar. Ella nos comenta: “hace dos años cultivo este jardín porque le da elegancia a mi hogar, me siento feliz observándolo y oliendo el aroma de las flores”.

Doña Vilma nos cuenta que para el cultivo de estas plantas hay que tener mucho cuidado porque puede ocasionar enfermedades. Ella, aunque

no ha tenido la orientación de personas diestras en el tema sobre cómo sembrar las plantas, inventa abonos orgánicos y hace injertos para producir otros tipos de plantas. Por ejemplo: la dalia morada injerta con la dalia blanca produce la dalia rosada. En su jardín tiene un cruce de clavel rojo con clavelina blanca que, con el trascorrir el tiempo, ha producido flores de color rosado. Para la siembra doña Vilma utiliza tallos y semillas, entre las semillas usa de pensamiento, clavelinas y heliconias.

Para el abono orgánico utiliza estiércol de cerdo y tierra negra, hace una mezcla con ambas y la pone al sol para darle un secado. En luna llena aprovecha para cambiarle la tierra a las plantas aplicándole el abono orgánico que obtuvo.

Doña Vilma conserva algunas creencias de sus antepasados, ella piensa que los jardines atraen muchos animales peligrosos como serpientes y avispas y que el duende visita mucho las casas donde hay jardín, ya que el olor los atrae y los conduce ha dicho lugar para llevarse a las niñas bonitas mediante encantamientos y hechizos.

La señora nos compartió sus saberes para que nosotros como exploradores de este mundo pongamos en práctica estos conocimientos de cultivo de plantas ornamentales en nuestra institución educativa.



Flores y más flores para nuestra casa. Como ya dijimos, en el territorio existe diversidad de plantas ornamentales, medicinales y alimenticias. Aquí les presentamos algunas de ellas.

Coplas

Alexandra Figueroa
Marisol Yela

Saliendo del bosque espeso
me encontré una flor marchita,
la cuide con gran esfuerzo
por ser la más bonita

Que culpa tienen las plantas
de haber nacido en los campos
si así lo quiere mi Dios
pa cuidarnos como santos

Todos debemos cuidar
la bella naturaleza
y así nos puede brindar
de sus frutos la riqueza

Nuestra fauna y nuestra flora,
son recursos importantes
y en nuestra región se ahorra,
agua pa sus habitantes.

Si tú quieres agua pura,
cuidado debes tener
no contamines los ríos,
pues de de ellos vas a beber.

Desde que naciste tú,
nacieron todas las flores,
por eso les colocaron
Jardines de los amores.

Quisiera ser esa rosa,
quisiera ser el clavel,
la vida será valiosa
si la cuidas como diosa.

Los claveles en el agua
no se pueden marchitar
las flores en la tierra
No se deben de secar

Quisiera ser la luna
Quisiera ser el sol
Quisiera ser la rosa
Y de todas la mejor.

Si pudiera ser animal,
Yo escogiera el picaflor,
volando de flor en flor
y disfrutar de su olor.

Entre una flor muy rosada
y una florcita mora
ya que estoy enamorada

Entre el cactus y el catriz
cuál es el más escamoso,
Entre el hombre y la mujer
cuál es el más mentiroso



Nataly Noguera y Patricia Erazo

Las plantas de Puerto el Sol

EXPLORADORES

Estudiantes

Edison David Díaz
Alexis Hidalgo
Yesica Molina
Rocio Adriana Oviedo

Padres de familia y miembros de la comunidad

Shirley Rocio Borja
María Bustos
Gustavo Castrillón
Sandra Milena Cuéllar

Docentes

Paola Andrea Cañón
Jairo Iván Coral
Edith Paz Jossa

CRÉDITOS

Textos generales

Jairo Iván Coral
Edith Paz

Fotografías

Paola Andrea Cañón
Jairo Iván Coral Guerrero

La gente del sector ha conocido a través de su historia lo que popularmente llaman “secretos”, que no son más que prácticas que permiten mejorar la salud ante la picadura de un insecto, una afección de la piel o una contracción muscular.

Lo anterior implica tener un amplio conocimiento de las plantas curativas existentes en la localidad, su preparación y forma de consumo. En ello son expertas principalmente las mujeres, responsables del cuidado de la salud de sus familias, que recibieron estos saberes como legado de los antiguos taitas.

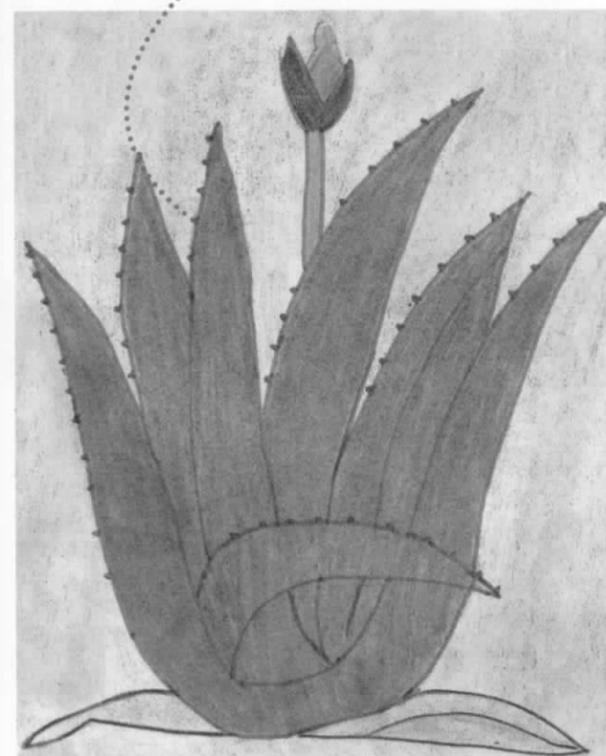
Como estos conocimientos son muy importantes dentro de nuestra comunidad, les presentamos una selección de plantas medicinales y sus aplicaciones, algunos versos sobre sus beneficios y ciertos secretos que se han transmitido de forma oral de generación en generación.



Doña Ana Rosa Pantoja Matacea nos contó los usos de algunas plantas medicinales conocidas en la región. Nos dijo: “Los medicamentos naturales son mejores porque son sanos como la naturaleza y no como los comerciales”.

Nuestras plantas medicinales

Sábila



Jessica Molina

Nombre científico: *Aloe vera*

Clima: Tropical

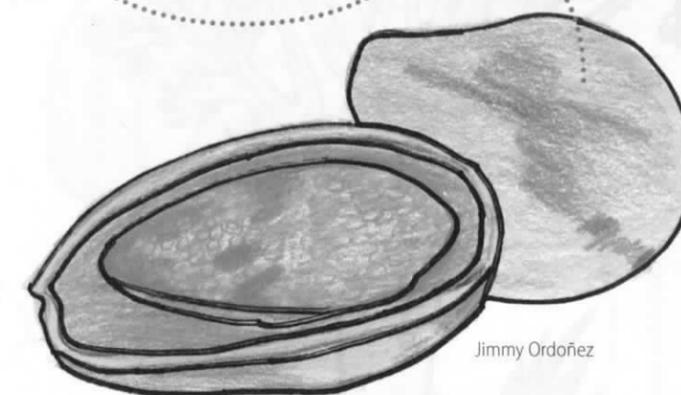
Descripción: Tiene hojas largas de color verde, con bordes espinosos que guardan en su interior un cristal gelatinoso.



Como lo dice mi madre sabia: para la fiebre y las cortaduras, como medicina usa la sábila en compresas o empañetaduras.

Yuli Tinguino Pantoja

Guayaba



Jimmy Ordoñez

Nombre científico: *Psidium guajava*

Clima: Cálido y templado

Descripción: Es un árbol alto, con abundantes hojas pequeñas y de color verde, su flor es blanca. La guayaba contiene vitaminas A, B, B1 y C.

¿Para qué sirve? El fruto de la guayaba sirve para hacer dulce. Las hojas y frutos se usan en el control de la diarrea, el colesterol, el reumatismo, la artritis la gripa y las inflamaciones de la piel. Alivia el dolor de estómago, el vómito, la gastritis y previene la caída del cabello.

Receta medicinal: Se preparan en infusión los cogollos de la guayaba y se toma. Para la caída del cabello se hierven los cogollos de la guayaba con las barbajas del coco y se aplica durante unos diez minutos por nueve días.

Al hervir guayaba verde con un poquito de azúcar tomándola tibia y en medida justas, la diarrea se detiene.

Zoraida Taicuz Largo



Jessica Liliana Estacio

Limón

Secreto para la mordedura del perro

Buscar un limón que se encuentre en la rama y sin arrancarlo lo partimos en dos por la mitad; una debe quedar colgando del palo y la otra la calentamos, la ponemos sobre la herida y la frotamos con ajo. Esto se utiliza para matar la infección y para que al perro se le caigan los dientes.

Nombre científico: *Citrus x limonum* L.

Clima: Cálido y templado

Descripción: Es un árbol alto, con hojas verdes, su tronco tiene espinas y posee flores pequeñas de color blanco.

¿Para qué sirve? Sirve para eliminar la gastritis, los parásitos, las verrugas y el dolor de oído. Alivia las picaduras de insectos, la artritis, las várices, la somnolencia, el cansancio, el colesterol, el ácido úrico y regula la hipertensión.

Receta medicinal: Se toma el zumo de limón en ayunas por nueve días, las hojas también se preparan en infusión.

Al partir un limón en cruz y al hervirlo con canela esa gripe tan atroz muy pronto hay que recogerla.

Jessica Karla Molina

Si la gripe no quiere sanar hojas de matarratón luego un baño caliente a la gripe pone a sudar.

Daniel Oviedo

Matarratón

Nombre científico: *Gliricidia cepium*

Clima: Tropical

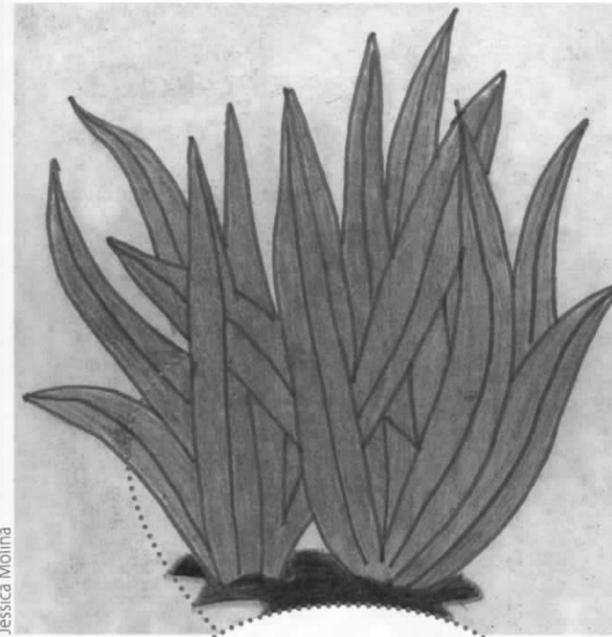
Descripción: Tiene abundantes ramas, sus hojas son pequeñas y ovaladas.

¿Para qué sirve? Para bajar la fiebre.

Receta medicinal: Se machacan las hojas para sacar el zumo, se revuelve con unas tres gotas de limón y luego se toma. Sobre una sábana se ponen hojas de matarratón; se envuelve a la persona hasta que la fiebre haya disminuido.



Ruby Zoraida Talcuz



Jessica Molina

Limoncillo

Nombre científico: *Cymbopogon citratus*

Clima: Tropical

Descripción: Sus hojas son muy angostas, alargadas y de un agradable olor. Se siembra el tallo con abundante raíz en tierra abonada. Para su crecimiento se necesita tenerla limpia y quitarle las hojas secas.

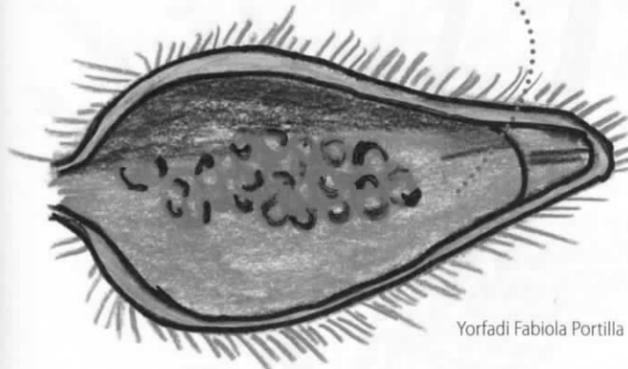
¿Para qué sirve? Para los cólicos y los espasmos.

Receta medicinal: Se extrae el zumo de las hojas y se toma; también sirve para preparar en infusión.

Cuando el juego se detiene porque duele la pancita, limoncillo es lo que quiere, toma de su agua una tacita.

Xilena Prado

Achiote



Yorfadi Fabiola Portilla



Eliana Montenegro

Banano

Nombre científico: *Musa x paradisiaca* L.

Clima: Caliente y templado.

Descripción de la planta: Es grande, de tallo lechoso, hojas verdes, largas y grandes, sus frutos son en forma de C, cuando están verdes son lechosos, pero cuando maduran son suaves, dulces y harinosos.

Nombre científico: *Bixa orellana*

Clima: Caliente y templado

Descripción: Tiene hojas verdes, sus flores son blancas, el fruto es una capsula espinosa y llena de semillas de las cuales se extrae un colorante natural que se emplea en las comidas en vez del azafrán.

Si molesta hoy tu garganta y no te deja ni hablar toma el polvo del achiote para que puedas cantar.

Xilena Prado

El banano es saludable es suave y dulcecito te alivia la hemorroides si lo comes a pedacitos.

Marcos Romo

¿Para qué sirve? Disminuye la diarrea, la gastritis, previene la debilidad y la anemia.

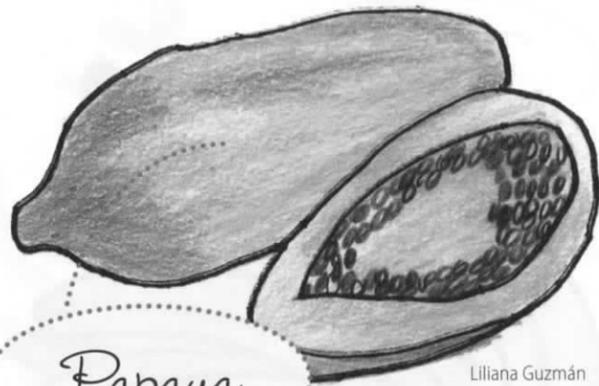
Receta medicinal: Para la diarrea se cocinan las hojas y para la gastritis y la anemia se come el banano en ayunas.

¿Para qué sirve? Se utiliza para aliviar las quemaduras y afecciones de la piel como las cicatrices.

Receta medicinal: Para las quemaduras se cogen las semillas del achiote con unas gotas de aceite de oliva y se ponen a hervir al baño María y luego se aplica frío.

Si una quemadura tienes hojas de achiote cocina tómatela calientita verás que es tu medicina.

Deisy Bacca



Papaya

Liliana Guzmán

Nombre científico: *Carica papaya*

Clima: Caliente y templado.

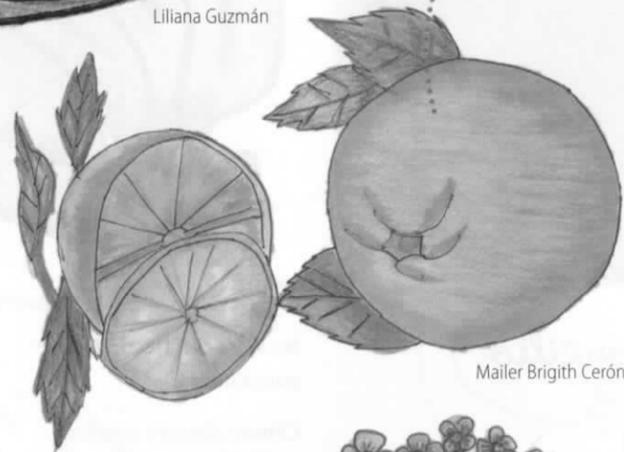
Descripción: Es un árbol muy grande, con hojas largas, sus frutos son carnosos, dulces, de color anaranjado cuando están maduros, en su interior encontramos semillas negras, pequeñas y redondas.

¿Para qué sirve? Para curar llagas en la piel, para la tos, para desintoxicar el organismo y aliviar los cólicos menstruales.

Receta medicinal: Se cocinan las hojas en un litro de agua y se aplican sobre las llagas. Para la tos agregamos flores de violeta y la tomamos. Se hace lo mismo para los cólicos.

La papaya es dulcecita
Refresca tu garganta
Si tu voz se opaca
O si la tos te ataca.

Jasmín Vanessa Castro



Mailier Brigith Cerón

Naranja

Nombre científico: *Citrus x sinensis*

Clima: Caliente y templado

Descripción: Es un árbol de tronco grueso, sus ramas son muy fuertes, sus hojas son ovaladas, posee flores pequeñas de color blanco y sus frutos son jugosos y ricos en vitamina C.

¿Para qué sirve? Calma la ansiedad, el dolor de cabeza, de estomago, los cólicos menstruales, controla la diarrea, la gripa, la tos, elimina la bilis, disminuye el estreñimiento y protege al organismo de infecciones. Sirve también para sacar el frío del cuerpo.

Receta medicinal: Para la gripa, consumir el jugo de naranja en ayunas. Para sacar el frío del cuerpo se cocinan los cogollos y se hacen baños antes de acostarse.

Cuando en el cuerpo sientas frío y te duela el corazón los cogollos de naranja serán la solución.

Soy redonda y dulcecita
Me parezco a un balón
Soy la que cura la gripa
Cuando tienes congestión.

Si en el camino te asustan
Y no puedes caminar
No te preocupes amigo mío
La valeriana te va ayudar.

Nelli Pantoja



Mailier Brigith Cerón

Valeriana

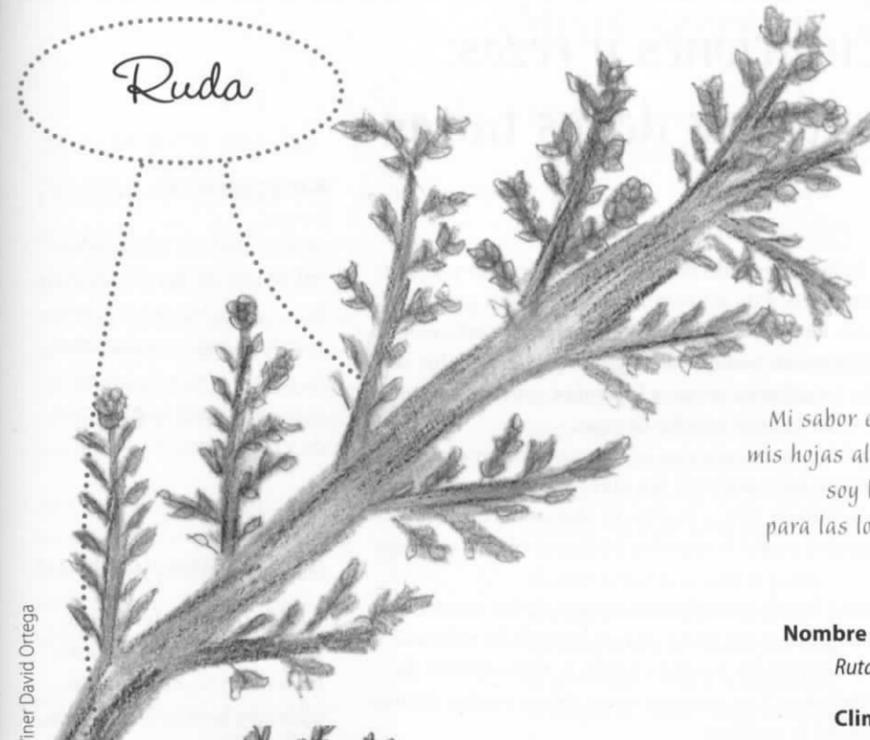
Nombre científico: *Valeriana officinalis L.*

Clima: frío y templado

Descripción: Tiene raíces largas, hojas alargadas y flores blancas con bordes color lila.

¿Para qué sirve? Para los nervios, los dolores musculares, dolor de cabeza y cólicos menstruales.

Receta medicinal: Se machacan las raíces, se extrae el zumo y se toma por nueve días.



Ymer David Ortega

Ruda

Mi sabor es amargo,
mis hojas alargaditas,
soy la solución
para las lombricitas.

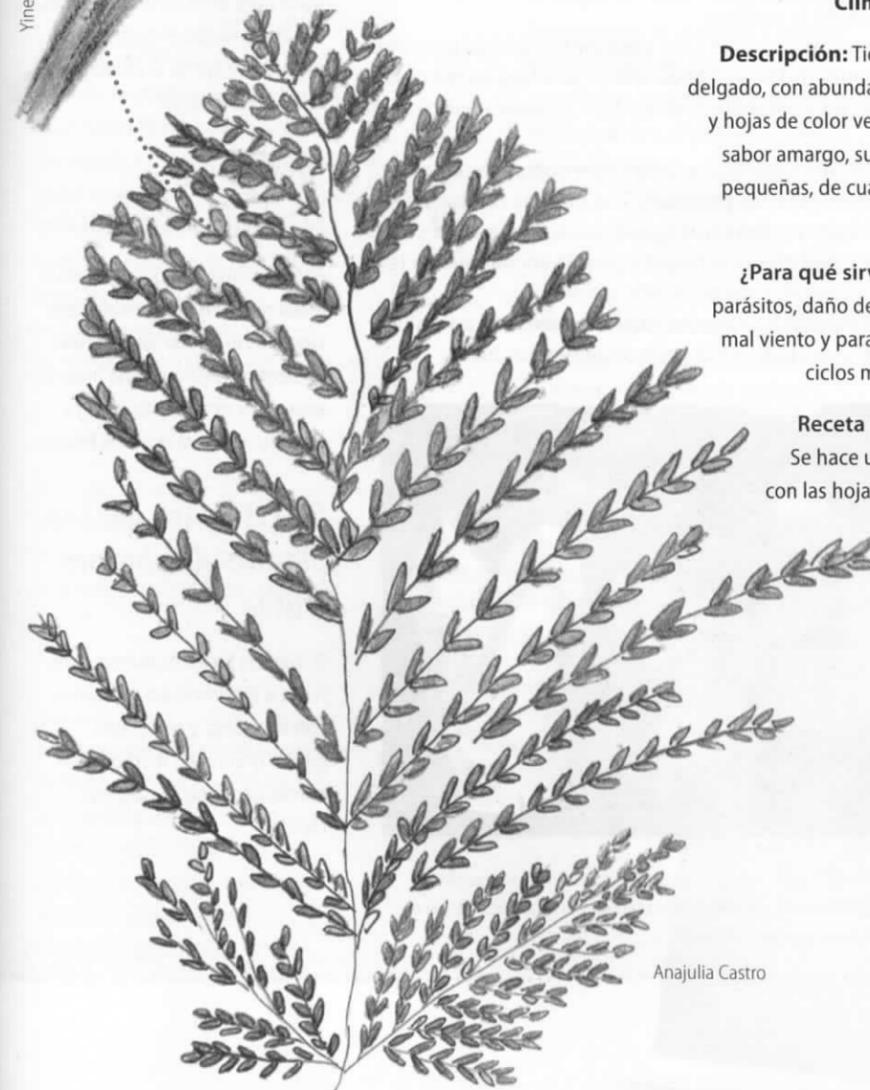
Nombre científico: *Ruta graveolens*

Clima: Tropical

Descripción: Tiene un tallo delgado, con abundantes ramas y hojas de color verde y de un sabor amargo, sus flores son pequeñas, de cuatro pétalos amarillos.

¿Para qué sirve? Para los parásitos, daño de estómago, mal viento y para regular los ciclos menstruales.

Receta medicinal: Se hace una infusión con las hojas y se toma.



Anajulia Castro

Paico



Jimer Ordoñez

Nombre científico: *Chenopodium abrosioides*

Clima: Templado y tropical

Descripción: Posee hojas verde oscuro, ovaladas y alargadas. Sus flores son pequeñas y de color blanco. Esta planta se siembra con tierra arenosa y que permanezca húmeda.

¿Para qué sirve? Se usa como purgante para eliminar las lombrices.

Receta medicinal: Se prepara machacando las hoja, se extrae el zumo, luego se toma en ayunas y se hacen baños con el zumo sobrante.

Las lombrices tu combates
de este paico toma zumo
en ayunas las embates
en siete días se harán humo.

Rocío Oviedo

Curaciones y rezos: los secretos de los taitas

Floralba Mutumbajoy

Secreto para las cuerdas

Nunca se debe jalar la parte afectada, se debe curar con secreto. Yo lo hago con un suave masaje y convengo a la persona que la estoy curando a través del masaje pero la verdad es una oración que evoco mentalmente para curar y así no lastimo a la persona. Esto solo se hace una vez.

Para evitar el picazón del aji

No se debe lavar la parte afectada porque más va a molestar. Se toman las hojas de la misma mata de aji, se las machaca y se lava la parte afectada, calmará el picazón.

El secreto del yagé

Para los indígenas esta planta es sagrada; cuando las siembran las curan para que no se apegue a las casas y haga el mal, porque esta planta hace ruido, habla y ríe y a la gente le da curiosidad por saber que hay en esa casa.

Secreto para cazar en el monte

Cuando queremos cazar un animal, debemos coger rastro de la mano derecha; lo arrancamos de la tierra y lo llevamos a la casa y lo tapamos con una olla de barro, decimos el secreto y el animal llegará solo a la casa.

Esto lo he aprendido de mi madre, mirando y descubriendo el secreto, y de mi bisabuelo que era un gran médico y chamán. Es importante estar en constante reflexión y tener nuestra mente tranquila. La gente piensa que los secretos están basados en mitos y leyendas, pero en realidad sí sirven y existen hace mucho tiempo.

El espíritu de las plantas se llaman elemental. Cuando una persona sabe manejar las plantas observa el elemental parado a lado de ella, y le pide al elemental que obre con más rapidez y este le muestra lo que es bueno y lo que es malo.

La única forma para darnos cuenta de los secretos es descubrirlos, pues es un don y así se aprende lo valiosos que son y si alguien los cuenta violará la regla dentro de nuestras creencias. Los secretos no se deben contar porque desaparecen en la persona.

No me gusta contar a las personas lo que sé para evitar malos entendidos, simplemente lo practico en mi casa con mi familia y así evito ir al médico y tomar medicamentos.

Hay plantas que se las debe coger con secreto para que puedan curar a las personas. Las plantas también sienten, por lo tanto no debemos agredirlas sino cogerlas con delicadeza y pedirles con respeto para la acción que se las necesita.

En el mundo hay mucho misterio hasta para sembrar las plantas, pues todo tiene un momento y un lugar.



Estudiantes del Centro Educativo Rural Puerto el Sol del municipio de San Miguel, Putumayo, entrevistan a la señora Floralba Mutumbajoy en su casa en la vereda Bajo Amarrón.

Secreto para pescar

Se reza una hoja que da la forma de una sardina y se le notan las escamas. Nos lavamos muy bien las manos y machacamos las hojas y le echamos el zumo al anzuelo y este quedara curado y preparado para pescar.

Secreto para la mordedura del perro

Cuando nos muerde un perro y tenemos la facilidad de estar cerca de un río, nos echamos agua para lavar la herida; pocos instantes después de el río ha seguido su curso, al animal se le caerán los dientes.

Secreto para sembrar las plantas

Para sembrar cualquier planta o árbol nos sentamos en el suelo, cavamos el hueco sin dejarnos de sentar y decimos una oración especial y esta planta crecerá muy poco y dará muchos frutos.

Secreto para que las plantas den buenos frutos

El Viernes Santo es bueno darle fueite a los árboles o asustarlos con una rama y poner una piedra grande en medio de las parcas para que se carguen rápido.

Otros secretos de la comunidad

He aquí otros secretos de la comunidad para remediar algunos problemas de la vida diaria.

La cura para el espanto

Se necesita ruda, ramo bendito, tabaco y aguardiente. Esta curación se hace a las seis de la mañana o de la tarde. Se amarran en cruz las tres ramas y se riega el tabaco cuando las brasas estén al rojo vivo mientras se queman las plantas.

Cuando empieza a subir el humo se coge al niño boca arriba y se empieza el rito de la curación. Para la protección se hace la alabanza a la sangre de Cristo. Luego se toman buchadas de aguardiente y se sopla al cuerpo del enfermo en forma de cruz, en los costados, en el pecho, en la espalda y por último la cabeza por tres veces.

Para el mal viento

Se mezcla tabaco con aguardiente, se hace el secreto con una oración. Se limpia a la persona con ruda y se ortiga, por último se sopla el ombligo con tabaco en forma de cruz.

Para que el árbol de aguacate dé fruto

Cuando su mata de aguacate cargue buenos frutos haga lo siguiente: busque a una mujer que esté en embarazo por primera vez, pídale que abrace y acaricie el árbol. Esto se debe hacer antes o después de la puesta del sol.

Cuando se atraganta una espina de pescado

Cuando una persona se atora con una espina de pescado, corra al fogón y cambie de dirección la punta de uno de los palos del fuego.

Cuando se asusta un niño en un río

Si un niño se asusta por casi ahogarse en un río, tome tres piedras del mismo lugar del accidente, póngalas a hervir y dé esta agua al niño; se curará inmediatamente.

Secreto para que las plantas den buenos y abundantes frutos

Se siembra el árbol con un hueso de morrocoy (tortuga) que debe ser de las patas del animal, y como este casi no crece, nuestro árbol tampoco crecerá alto pero sí con buenos frutos.

Mi abuela sembraba así muchos árboles de frutas como chontaduro, guanábana y cargaban muchas frutas y eran bajitos y tomábamos los frutos con la mano.

Secreto para estancar la sangre

Cuando hay hemorragia debemos orar y pedirle a Dios ya que es un ser divino, a quien le debemos la dicha de existir y en quien debemos tener fe. Coloco las manos sobre la persona lastimada, ubicándola siempre hacia el Oriente y oro con mucha devoción el secreto y en cinco minutos se estancará la sangre.

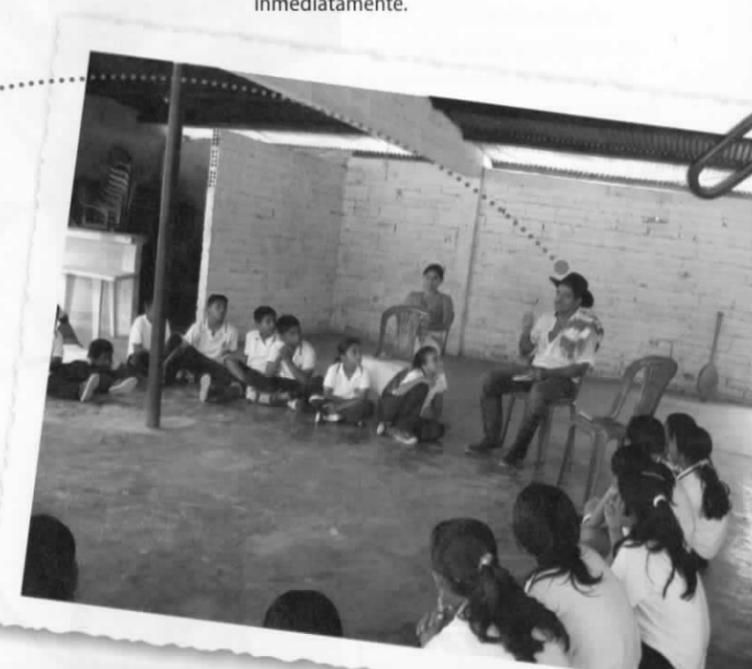
Hemorragias

Arrancamos una cascarita de palo cruz de abajo hacia arriba y la ponemos a cocinar. Se toma para evitar la hemorragia y el flujo vaginal.

Sangrado de heridas

Con la planta de cordoncillo podemos estancar hemorragias; se debe moler la planta y calentarla aplicándola sobre la herida. Esto era muy usado antiguamente porque los hombres peleaban a machetazos y con esta receta se curaban sus heridas.

Don Antonio Samudio, habitante del sector y conocedor de grandes secretos curativos, narró a los estudiantes de grado 7º del CER Puerto el Sol, sus experiencias y conocimientos.



Las plantas curativas de Santana

EXPLORADORES

Estudiantes

Grupos de 3011 y 801

Padres de familia y miembros de la comunidad

Fueron muchos los que participaron; como la lista es muy larga, no podemos incluirla. A todos, muchas gracias.

Docentes

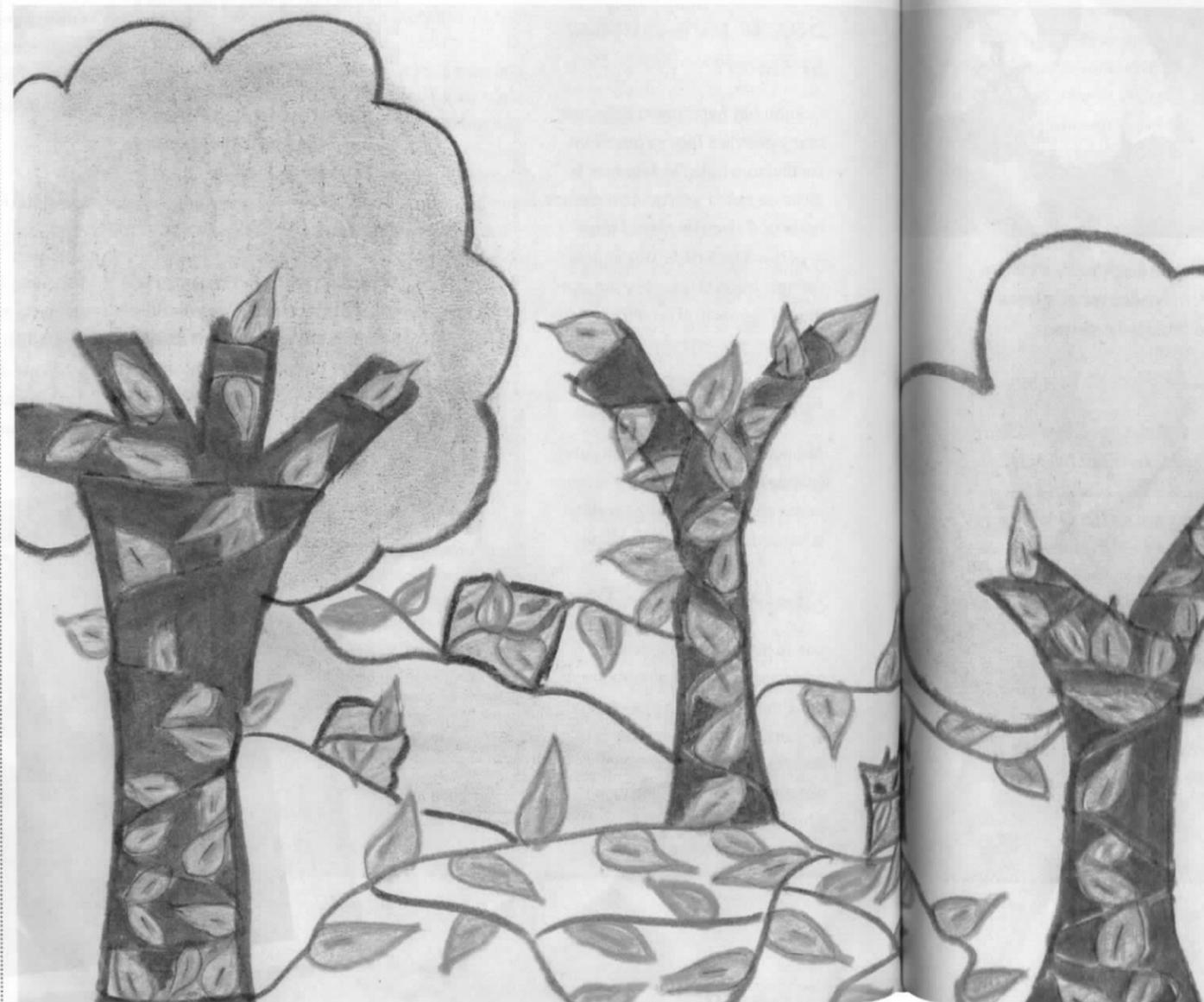
Jesús Ovidio Becerra
Carmen Benavidez
Ernestina Cifuentes
Carlos Alberto Erazo
Nohemy Galvis
Vicente Dagoberto Montealegre
Mauro Antonio Montilla
Henry Quitiaques
Adriano Solarte
Óscar Lipcio Suratá
Magdalena Yela

CRÉDITOS

Textos generales y fotografías

Óscar Lipcio Suratá

En la comunidad de Santana aún viven personas que han heredado los conocimientos de sus antepasados sobre la forma de utilizar las plantas con fines curativos. Por esta razón quisimos explorar este mundo, con el objetivo de que los niños y jóvenes también aprendan a conocer un poco sobre las plantas y su uso medicinal, y para que se puedan valorar y fortalecer estos saberes en la comunidad, así como todos aquellos mitos y tradiciones que han venido pasando de generación en generación. Con ese fin, aquí les presentamos en primer lugar dos historias relacionadas con las plantas, las experiencias de algunos conocedores y una selección de hierbas curativas de la región con sus aplicaciones.



Cuento del yagé

Jennifer Paola Benavidez

Cuentan los abuelos de antes las enfermedades, por muy graves que fueran, las curaban con hierbas, las personas visitaban a los caciques o a los taitas y ellos curaban con plantas medicinales.

En la región amazónica habitan unos taitas, y muchos caciques que curan con una planta llamada yagé. Esta planta tiene forma de un bejuco, cogen las hojas y las cocinan y eso se vuelve como colada. Dicen que teniendo mucha fe quien toma ese bebedizo primero se emborracha y después ve muchas cosas, incluso lo que le va a pasar, o las enfermedades que padece.

Comentan que una vez una persona muy alentada tomó para comprobar si era cierto que lo hacía mirar cosas,

el señor tomó sin tener fe; el taita se dio cuenta y le pidió a la planta que lo reprendiera, esa planta lo castigó mucho porque lo que él hacía eran cosas muy malas, le hacía ver espantos malos, el señor gritaba, lloraba, quería rezar pero no podía, entonces el taita decidió ayudarlo, echándole los espíritus. Cuando el señor iba volviendo contó lo que le había sucedido, el indio le dijo que hay que confiar mucho en Dios y que hay que hacer obras muy buenas y creer que las plantas son seres vivos con altos poderes que se les puede usar para hacer el bien como también para hacer el mal.

Jennifer Paola Benavidez
Jessica Santander
Nayely Andrade

Camelia la Curandera

Anggie Paola Sánchez

Cuentan los aborígenes de la tribu siona que hace mucho tiempo en el municipio de Puerto Asís, exactamente en el corregimiento de Santana, existió una jovencita llamada Camelia, designada por la gente del pueblo como la Curandera. Esta mujer era propietaria de una gran finca con terrenos fértiles aptos para toda clase de cultivos.

Ella se preocupaba mucho por mantener muy cuidadas sus hierbas. Cuando los obreros no le cuidaban bien sus plantas medicinales, entonces los reunía y los aconsejaba explicándoles la importancia de proteger aquellas criaturas verdes. Después de largas horas de diálogo con sus peones, terminaba cantando una canción que hablaba de la naturaleza. Los hombres, hipnotizados por su voz melodiosa y su figura esbelta, dejaban todo lo pendiente para abandonarse en ese espacio de encanto y ensoñación.

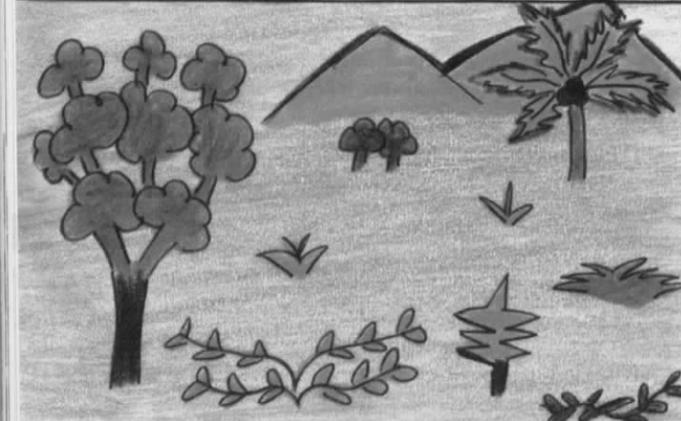
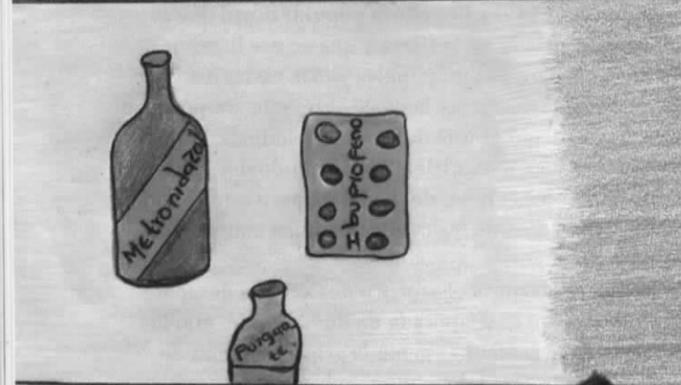
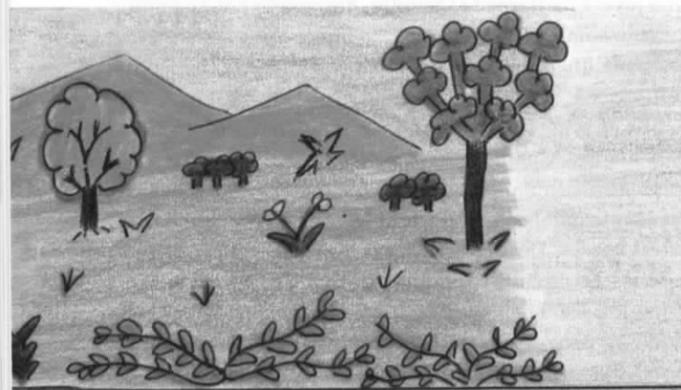
La tradición oral y la cultura popular dicen que al morir Camelia se la tragó la tierra y que en ese lugar nacieron diversas plantas medicinales jamás vistas. Cuando alguien trataba de cortar las matas de remedio sin permiso se empezaba a escuchar una dulce voz melodiosa. Quienes la oían comenzaban a seguirla. Luego cuando dejaba de cantar, los hombres volvían del hechizo, pero estos olvidaban todo y se perdían de los cabildos, nunca más podían encontrar a los suyos.

Un tiempo después el espíritu de Camelia desapareció. Cuando llegó la temporada de lluvias y con ello las enfermedades más comunes como la gripa y el dolor de estómago, la comunidad de Santana y la tribu siona se mostraron preocupadas porque las personas comenzaban a morir repentinamente, entonces la tribu siona hizo un ritual invocando a Camelia; el taita, líder de la tribu le pidió que les ayudara a curar las enfermedades, ella aceptó, pero con la condición de que aprendieran a cuidar las plantas, especialmente las medicinales. El cacique empezó a hacer curaciones con sábilas, cola de ratón, ortiga, limón y muchas plantas más. Quitaba la fiebre poniendo trozos de sábila en la frente y para los que tenían dolor de estómago por aguantar frío puso a cocinar la albahaca con panela y agua. Luego de un tiempo se acabó la temporada de lluvia y gracias a los remedios del taita dejó de morir tanta gente.

Hoy existen algunos curacas que mediante rituales y zumos de plantas limpian hechizos. La tribu siona y la comunidad de Santana aprendieron a conservar las plantas.

El antes y el ahora de las plantas curativas

En la comunidad de Santana hemos reflexionado sobre las costumbres curativas de antes y de ahora. Es una lástima que se estén perdiendo los conocimientos de nuestros antepasados. Rescatar las prácticas tradicionales y el cultivo de plantas medicinales podría evitar que se recurra en exceso a los productos químicos, lo que algunas veces trae perjuicios.



Aldeni Guelgua

Dos sabios de los poderes curativos de las plantas

Don Marcos Martínez sabe mucho de plantas curativas y le contó algunos de sus secretos a la comunidad. El afirma que antes no se compartían este tipo de conocimientos ni siquiera con los hijos. "Qué bueno que ahora los muchachos pueden aprender y practicarlos... Si yo hubiera estudiado más hubiera sido vidente de los males de las personas...". Y es cierto, apenas con unos libritos medicinales



que tiene diagnóstica enfermedades, receta y logra que se curen las personas.



Olbein Jaramillo compartió con nosotros sus conocimientos sobre árboles, arbustos y hierbas que crecen en la montaña y en los potreros y que tiene propiedades curativas. Aquí aparece con el árbol de palo cruz. También nos contó que el palo sandi sirve para ombligar los niños cuando están bebés y para sanar la fractura de huesos se aplica la leche del árbol.

Los saberes de El Cocayá, Agua Negra y Santa Teresita

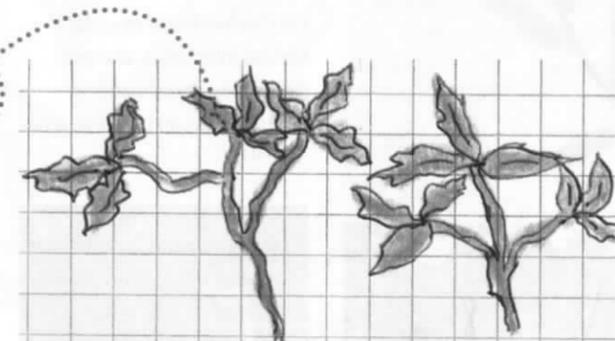
Estas son tres sedes de nuestra institución donde también nos dimos cita con mayores y abuelas, padres y madres de familia para que compartieran con los estudiantes el valor curativo y la preparación de plantas que crecen en esta región. Así, don Marcos Martínez, Olvein Jaramillo, Marta Murillo, Argenis Gallego, Ernestina Cifuentes y Teresa Sánchez nos enseñaron muchas cosas, nos dieron sus recetas y otras las investigaron los estudiantes con sus familias y vecinos. A la vez hicimos un álbum con plantas medicinales caseras, construido y expuesto en ferias por las personas que ya han experimentado directamente con estas plantas.



Doña Marta Murillo

El paico

Se utiliza para los rebotes de lombrices. Para desparasitar los niños se les da el zumo en ayunas por nueve días. Para adelgazar se toma en poca cantidad. Para las infecciones y las manchas en la piel se cogen tres cogollitos en ayunas, se machacan, se les echa un poquito de saliva y se unta en la piel. Para recuperar la memoria se huelen las semillas machacadas.



Rosalba Muñoz

Quiebra piedra

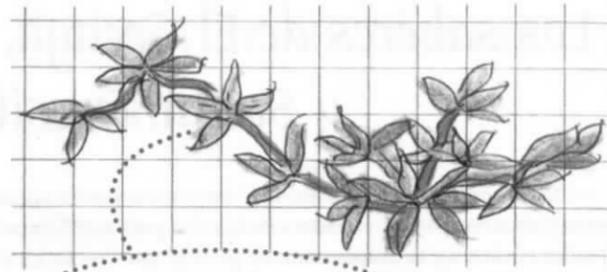
Sirve para los cálculos en los riñones y para la próstata. Se toma revuelto con cola de ratón y una hojita de repollo, se hierve una porción para tomar durante el día.



Cola de ratón

Se cocina y se toma para curar el colesterol, mejorar la circulación de la sangre y los problemas de los riñones. Puede tomarse en ayunas o también tres veces al día.

Gloria Basante



Olbein Jaramillo

Escansé espinoso

Para las hinchazones en las heridas infectadas, se cogen las ramitas, se cocinan y se hacen baños con paños de agua caliente.



El noni

Se toma el zumo del noni para bajar de peso, purificar la sangre y el organismo. También para la presión y el colesterol. Para la maduración de los nacidos, se cogen cuatro cogollitos, se machacan con panela y se le echa en el grano, no colocar muy grande porque le abre una herida según el tamaño que le ponga.



Sauco

Sirve para la tos de los niños. Se hierve con leche y luego se toma. Las flores en infusión se beben para curar los resfriados, catarros y constipados. Las flores y cogollos frescos, machacados aplicados en cataplasma sobre la parte afectada, alivian las almorranas y quemaduras de la piel calmando rápidamente el ardor. La corteza en infusión sirve para la asfixia y el sarampión. Su fruta tostada y tomada como té es buena contra la diarrea. Los curacas o yageceros lo utilizan para vomitivo porque saca los maleficios.



Chondur

Se utiliza la raíz mezclada con aguardiente y tabaco para el mal viento, mal aire y el dolor de cabeza.

Suelda con suelda

Para las calenturas se machacan las hojas y esa baba se toma como agua ordinaria para la sed, así se rebaja la fiebre. Para inflamaciones se machaca y se revuelve con un poquito de jabón Cauca o un jabón blando, se coloca una porción pequeña, así le abre huevo y sale el pus. Para desvanecer los golpes se toma tres veces en el día o se pone en cataplasmas. Esta planta sirve también para regular el periodo y para sanar quebrados. Para el periodo se hierve y se toma el agua, y para quebrados se machaca y se pone en emplastos.



El resucitado

Se machaca, se saca la baba y se frota en el cuerpo. También se toma para la sed. Esto cura las fiebres.

Malva trepadora

Sirve para los riñones y la próstata. Se hierve un manojito por diez minutos y se toma por copitas diariamente.



Malvisco

El Malva de Castilla o malvisco, sirve para la fiebre y el estreñimiento. La hoja y la flor se machacan, se saca el zumo y se toma. Para la fiebre se cocina y se hacen baños. Al tallo se le quita la cáscara, se corta en trozos y se pone en agua durante media hora, se toma las veces que sea necesario.



Papayo

Sirve para inflamaciones, golpes, cortaduras y picazonas de avispas. Se hierve la hoja y se lava la parte afectada.



Cilantro cimarrón

Para curar la hepatitis se cocina la raíz y se toma por varios días hasta que el dolor y el color amarillo de ojos, piel y orina desaparezcan. Para curar inflamaciones y debilidad en la matriz se pica y se mezcla con cebolla, ruda y huevo, y se hace perico, parte se come y parte se coloca como emplasto en el ombligo. Se deja por un día y luego se quita.



Marañón

Para curar la tos. Se toman tres cogollos y se prepara una infusión. Se cocina el fruto con el sauco pero antes a la pepa se le saca el pupo porque es muy ácido.



La grilla

La hoja en cocimiento constituye una excelente bebida contra las alergias.



Albahaca

Sirve para cólicos en la matriz. Se colocan las hojitas en una olla con agua y se dejan hervir. También se toman para evitar que el periodo llegue muy fuerte. Para aclarar la visión se echa en la vista la pepa de albahaca por varios días.



Limón sutil

La hoja en infusión ayuda a descongestionar las fosas nasales cuando se tiene gripe.

El jugo de limón cura las gripes por su alto contenido de vitamina C, también para cura el cáncer de colon. Se toma en ayunas para controlar el colesterol. Se debe tomar durante nueve días (novenario). Es efectivo para lograr la buena circulación de la sangre. La pepa de limón machacada sirve para curar el dolor de muela.

Adormidera

Al tener contacto con cualquier objeto, la hoja se duerme; ese mismo efecto lo produce en las personas que sufren de insomnio. Se pone debajo de la almohada y la persona concilia el sueño.



Carmen Sánchez (izq.) nos muestra una rama de albahaca.

La cancerosa

Sirve para curar el cáncer. Se cocina la hoja y se toma en ayunas. También se licúa y se toma o simplemente se mastica la hoja.



Santamaría de anís

Esta hoja sirve para los cólicos menstruales. Se cocinan las hojas en aguadepanela o en agua normal y se le echa una gota de aguardiente.

Ortiga grande

Se utiliza contra el reumatismo. Cuando alguien se pone muy frío se le azota con sus hojas. Esta planta es sagrada en las tomas de yagé para ortigar y que le afloje la borrachera del ayaguasca.

Pronto alivio

Sirve para los ovarios, los cólicos menstruales, el daño de estómago, la fiebre y el dolor de cabeza. Se hierve el agua y se ponen las hojas, se tapa y se deja en reposo. Luego se toma.

Las plantas ornamentales de Solita

EXPLORADORES

Estudiantes

Ledis Maryury Cano, Maryury Dávila
 Ángela Guevara, Alexandra Hernández
 Fabián Ico, Ingrid López
 Cristian Lugo, Alexander Marín
 Alberto Medina, Yeison Murcia
 Yulbrainer Núñez, Paula Palacios
 Edison Galvis, Deibi Payares
 María Fernanda Peña
 Stefany Peña, Óscar Perdomo
 Elkin Pulido, Yina Pulido
 Letner Rodríguez, Hernán Darío Rojas
 Yeison Salgado, Natalia Trujillo
 Brayan Valencia, Karen Zapata

Padres de familia

Luz Dary Álvarez, Alveiro Bolaños
 Vilma Ciceri, Ana Cledia Ico
 Tarsicio Melo, Alfredo Montenegro,
 Betty Núñez, Elizabeth Núñez
 Yolbi Núñez, Ana Lucy Ramos
 Arnulfo Rodríguez, Fredy Sánchez
 Yolima Sánchez, Arles Vargas
 Gladys Villalba

Docentes

Yara Ximena Ballesteros
 Abel Bermúdez, Olga Lucia Bermúdez
 Franklin Castellanos, Jefferson Díaz
 Fernando Devia, Roberto Espitia
 José Delio Lemus, Nolberto Hernández
 Fabio Leiva (rector), Mesilemit Medina
 Javier Melo, Martha Liliana
 Montealegre, Lucy Patiño
 Yohanna Peña, Reinerio Ramírez,
 Noralid Romero, Sandra Shirley Suárez
 Leonel Trujillo

CRÉDITOS

Textos generales

Yara Ximena Ballesteros

Fotografías

Jefferson Díaz
 Nolberto Hernández
 Noralid Romero

Entrevistas

Fabián Fernando Ico
 Noralid Romero

Las plantas para nosotros los docentes, padres de familia, estudiantes y administrativos de la Institución Educativa Rural Solita son muy importantes. Las cuidamos con esmero porque ellas nos sirven para embellecer la institución y nuestras viviendas.

Con los estudiantes de cuarto y quinto regamos todos los días las que tenemos en materas colgantes traídas de los jardines de nuestras casas y algunas que nos han obsequiado los vecinos. Los de bachillerato cuidan el jardín que acompaña la imagen de la Virgen del Buen Consejo y otro grupo cuida las plantas que sembramos en honor a nuestra institución, allí donde está la sigla I. E. R. S. y llama la atención cuando por un descuido alguien deja pasar el ganado y se come alguna planta. Con gran dedicación los docentes guían a sus estudiantes en el mantenimiento del ornato.

A continuación les presentamos una selección de las plantas ornamentales que cultivamos, los usos alternos que tienen algunas de ellas, entrevistas con estudiantes y personas de la comunidad que nos hablaron de sus creencias y agüeros y varios cuentos y coplas que han hecho los estudiantes sobre el mundo de las plantas de Solita.



Plantas ornamentales



Croton

Nombre científico: *Codiaeum variegatum*

Aunque no es una planta de las difíciles, por desgracia no resulta fácil mantenerla sana durante largo tiempo.

Cuidado: Se recomienda regarla cada tres días ya que es una planta resistente a altas temperaturas, y fertilizarla cada mes con abonos líquidos y lombriz compost.

Usos: Es especialmente de uso ornamental.

"Traemos gallinaza y los sembramos en la tierra, los cuidamos regándolos día de por medio mientras que prenden".

Ledys Maryuri Cano



Palmas silvestres

Cuidado

- Riego permanente.
- Hacer manejo ecológico de plagas.
- Quitar la maleza.

Usos

Son especialmente de uso ornamental.



Sábila

Nombre científico: *Aloe vera*

Cuidado

- Riego permanente.
- Hacer manejo ecológico de plagas
- Quitar la maleza.

A don Roberto Espitia le encanta cuando florecen las sábilas y le gusta cultivarlas, para ello prepara una mezcla de ceniza, carbón, tierra negra y abono de lombriz y las riega con frecuencia en verano.

Usos

La sábila la usan como medicina para bajar la fiebre, las quemaduras, bronquitis, estreñimiento y para el cuidado de la piel y cabello.

Agüeros

Estos son algunos agüeros de don Roberto Espitia:

"Si la sábila florece es porque en el hogar va a prosperar el dinero, la salud y la alegría".

"Para tener buena suerte y prosperidad se deben tener tres matas de sábila: una regalada, una comprada y una robada".

"Si la mata de sábila se pudre de un momento a otro es porque han salado la casa o a la persona".

"Debe tenerse fuera de la vista de las personas para evitar que la envidien. Cuando le pasa esto a la planta hay que echarle agua con azúcar".





Gólgota o resucito

Nombre científico: *Hibiscus rosa-sinensis*

Cuidado

- Riego permanente.
- Hacer manejo ecológico de plagas.
- Quitar la maleza.

Usos

La semilla es buena para el mal aliento. Por vía externa, aplicada mediante cataplasmas hechas con las semillas hervidas en leche, sirve para aplacar los picores intensos de la piel. El gólgota es usado como medicina para aliviar la amebiasis y los cólicos en el ganado.



Testimonios

La señora Ana Elcy Ramos cuenta que desde muy niña cuida el jardín porque le gusta tener la casa decorada con muchas matas, así ocupa el tiempo libre; las abona con gallinaza, tierra negra y las riega cada dos días.

Uno de sus agüeros es que la mata llamada millonaria toca ponerla al lado derecho de la puerta para atraer el dinero y donde las personas no la vean para que no la envidien y no le dañe la suerte a su dueño.

A Arles Vargas le gusta el cultivo de cactus, algunos los ha comprado y otros son regalados. Cuando están viejos los trasplanta y para eso utiliza abono con arena y cuida que la raíz quede bien sembrada. Él no tiene ningún agüero.



Doña Olga Lucía Bermúdez (en la foto) nos dio a conocer el nombre común de varias plantas ornamentales: la languisuegra, repollitos, la cucaracha, cola de caballo, helecho de la fortuna, la variedad de la chula y algunos agüeros y usos de estas plantas, por ejemplo, que la languisuegra, repollitos y el anamú las usan para curar el cáncer. La languisuegra también se usa para el dolor de oído.

También nos dio a conocer algunos secretos para que las plantas florezcan y se mantengan alegres tales como contemplarlas, hablarles y ponerles música porque ellas son seres vivos y necesitan afecto.

Helecho espada, helecho rizado

Nombre científico: *Nephrolepis exaltata*

Cuidado

- Regarlos con frecuencia.
- Colocarlos en materas para que descuelguen.
- Ponerles estopas del coco para que permanezcan humedecidas en la sombra.
- Hacer manejo ecológico de plagas.
- Quitar la maleza.

Usos

Es especialmente ornamental.

Agüero

"El helecho es vistoso de acuerdo con la suerte del hogar donde se encuentre".

Olga Lucía Bermúdez

Rincón literario

Un tesoro en mi jardín

Letner Snheyder Rodríguez

En un hermoso lugar cerca de la cordillera oriental había una casita cuyos habitantes era un joven matrimonio que recibió esos terrenos por herencia de sus abuelos.

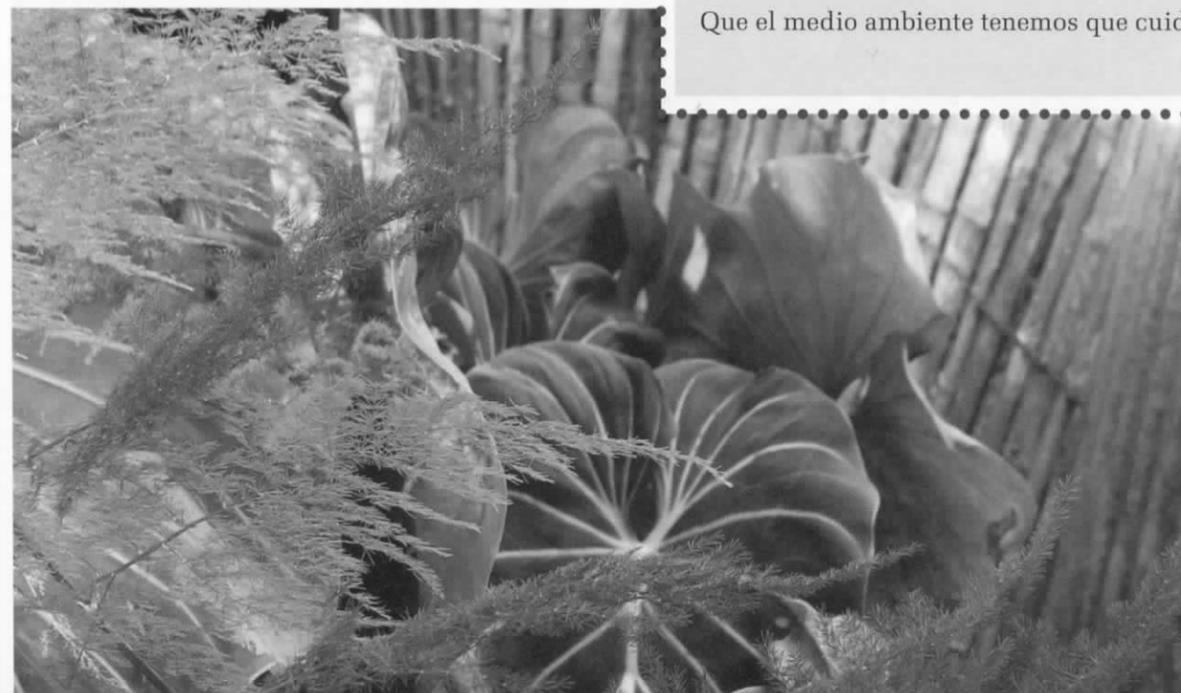
Durante un largo tiempo la casa estuvo abandonada y el monte se estaba apoderando de ella. El joven matrimonio comenzó a ordenarlo, cortando las malezas de su alrededor.

Pasaron los días y el joven salió al campo a trabajar, mientras María, su esposa, se quedó en la casa preparando los alimentos, pero de repente un resplandor de luces de colores hermosos iluminó toda la casa. Ella miró por la ventana y la luz provenía de un rincón del patio que aún se encontraba enmontado. María se dirigió hasta allí para observar qué sucedía y fue cuando quedó sorprendida, pues el resplandor venía de una hermosa rosa blanca oculta dentro de la maleza. La hermosa joven se acercó para contemplarla, retiró la maleza y le echó agua; desde ese momento se convirtieron en las mejores amigas. María todas los días cuidaba las rosas y la rosa le enseñó el camino que conducía a los más ricos árboles frutales, huertas llenas de hortalizas y que jamás sus abuelos habían encontrado. María y su familia nunca volvieron a tener necesidades, pues en aquel lugar se encontraba de todo. Desde aquel tiempo el jardín luce siempre hermoso y sus habitantes viven felices.

Coplas

Óscar Daniel Perdomo

- Vengo de Solita
- Y quiero cantar acá,
- Para decirles lo lindas
- Que son las flores del Caquetá.
- Sobre el río Caquetá
- Solita bella y encantadora
- La adornan sus arboles
- Por la gente digna y trabajadora.
- Escuelas de puertas abiertas
- Nos puso a trabajar, vamos a arborizar.
- Con el profe Nolberto
- Un árbol vamos a sembrar
- Para enseñarles a los compañeros
- Que el medio ambiente tenemos que cuidar.



Poema de la naturaleza

Yeison Salgado

Flor de mi inmensa llanura
Bajo este cielo azulado
Esa belleza tan natural
Me tiene anonadado.

Porque es que una flor expresa
Dulzura respeto y admiración
Y tiene un poder especial
Que ablanda el corazón.

Las rosas rojas son mi vida
Muy dignas de resaltar,
Incluso hasta al mismo Dios
Se las ofrecemos en el altar.

A Él que nos dio la vida
Y las hizo a todas ellas
Porque una naturaleza sin flores
Es como un cielo sin estrellas.

Agradezco al Creador
Por la variedad de colores
Y por endulzarnos la vida
Con el néctar de las flores.

La rosa

Alexandra Hernández

Ella es la rosa, la más hermosa, la que en mi jardín quiere florecer. Si fueras al campo podrías mirar, las flores marchitas al pasar, pero en mi jardín todas quieren estar por su belleza natural. Si conocieras este lugar no podrías difamar; si de él te pones a hablar mis flores se sentirían muy mal.

Si vienes y las miras con amor, las aceptarás en el corazón, te llevaré a mi jardín y así podrás conocer las rosas hermosas que crecen y que con su variedad de olores y colores estarán para ti.

Si no te gusta este canto que se haga otro, porque al cantarle a las flores le tiembla a uno el corazón.

Milagro de amor

Hernán Darío Rojas

En un pueblito no muy lejano, donde sus habitantes no protegían el medio ambiente, nunca habían recibido educación de comportamiento ambiental hasta que llegó Rosita. Ella era una niña muy estudiosa que les enseñó los deberes del hogar y del colegio; realizó campamentos al aire libre para demostrar que lo más importante es tener un ambiente sano y que para lograrlo no se deben prender fogatas que causen incendios forestales ni quemar basuras. Rosita también realizó campañas de limpieza en los ríos, mares y quebradas.

Ella fundó una asociación con gente del mismo pueblo para velar por la seguridad ambiental y el cuidado de los animales. Un día Rosita junto con don Simón hacían una limpieza en una quebrada y en la orilla encontró una flor que la cautivó mucho, esa flor era ternura, amor, y muchas cosas más. Rosita muy entusiasmada trajo algunos habitantes que no hacían caso de sus recomendaciones y les explicó la importancia de oír a las personas que tienen la razón acerca de cuidar la naturaleza. Rosita y el anciano Simón les dieron enseñanzas a su pueblo para que sirvieran de ejemplo de generación en generación.

El jardín de matas

Brayan Stiven Valencia

Una vez unos estudiantes crearon un jardín donde sembraron una variedad de matas. Después de un tiempo prudente las matas crecieron muy hermosas. Una de ellas sabía que eran hermosas y les dijo a las demás que no existía un jardín más lindo que el de ellas.

Pero como todo en la vida, la dicha no dura para siempre, pues unos animales lograron entrar al jardín, se comieron las matas lindas y revolcaron las huertas arrancando las plantas desde la cepa. Entonces una mata de las que habían quedado mal heridas pensó y les dijo que planearan algo para que eso no volviera a suceder. Apenas se estaban recuperando de la tragedia cuando vieron que los animales regresaban, las matas no sabían qué hacer y estaban muy asustadas, de pronto se escuchó un alboroto: eran los estudiantes que estaban espantando a los animales.

Después de que los estudiantes se marcharon la preocupación se apoderó del jardín, pues no sabían cuando regresarían los animales. De pronto dijo una mata que estaban en un rincón que cuando los animales regresaran se hicieran las muertas, así perderían el interés y se marcharían. Y así fue, ahora son plantas muy hermosas que se exportan a otros países.

A pesar de los problemas que se nos presentan en la vida, debemos salir adelante y sobre todo si escuchamos los consejos de las personas que están a nuestro alrededor.



Cantó el jardín

Cristian Mauricio Lugo

Muchas veces te lo he dicho, que el jardín es lo más lindo y que es algo muy bonito que Dios nos ha regalado.

Qué belleza natural la que hace resplandecer aquellas flores y rosas para un día verlas crecer.

Cuando salgo a pasear, por los parques de Colombia, son los trinos de las aves los que me hacen alegrar y admirar todo su ser en las montañas, y aquellos días en que estoy tan aburrido es por algo no natural.



Las plantas medicinales en Albania

EXPLORADORES

Estudiantes

Flover Cabrera
Eider Escalante
Angie Gaviria
Karen Jiménez
Heiner Medina
Karen Muñoz
Mayra Rojas
John J. Sabi
Ángela Tabarquino
David Tabarquino
Sebastián Tabarquino

Padres de familia y miembros de la comunidad

Elvira Calderón
Rosalba Ramírez
Roque Taborda
Lucila Valderrama

Docentes

Edgar Gómez
Roiser Olascuaga

CRÉDITOS

Textos generales

Jenny Balbuena
Eider Escalante
Angie Gaviria
Karen Jimena Muñoz
Mónica Ortiz
Mayra Rojas
Ángela Tabarquino

Fotografías

Flover Cabrera
John J. Sabi
David Tabarquino

En Albania exploramos el mundo de las plantas medicinales más comunes y utilizadas en la región, por la tradición e importancia que tienen para los pobladores de nuestro municipio.

Rescatar saberes de manera conjunta con la comunidad, en un trabajo donde primó la camaradería, fue una oportunidad para estudiantes, padres de familia y maestros de aprender unos de otros, fortalecer lazos de amistad y desarrollar valores como el respeto, la tolerancia y la responsabilidad, todos ellos ingredientes esenciales en la formación de ciudadanos.

A continuación compartimos los conocimientos de algunos de los sabedores mayores de nuestro municipio.



Ángela D. Aroca Balcázar

Los saberes de doña Rosabel Ramírez

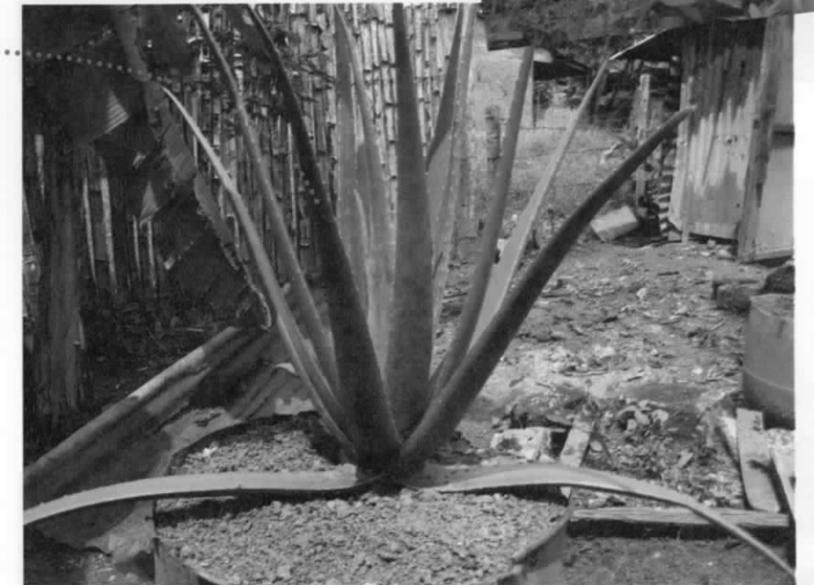
Doña Rosabel Ramírez nos mostró el patio de su casa, donde cultiva diversidad de plantas. Ella nos ofreció con propiedad información valiosa que desconocíamos; muy especialmente nos habló de los poderes curativos de cuatro plantas que cultiva. "Las plantas son esenciales en la salud de las personas" nos dijo, por eso valora la labor que hacemos.



Sábila

Nombre científico: *Aloe arborescens Mill.*

Uso medicinal: Se utiliza para calmar la tos en los niños y disminuir la temperatura corporal. De ella se usa la parte cristalina, que se extrae de las hojas, licuada con miel de abejas. Se hacen tomas periódicas.



Orégano

Nombre científico: *Origanum vulgare L.*

Uso medicinal: Tiene propiedades antioxidantes y en algunos lugares su infusión es usada para tratar la tos. También sirve para aliñar carnes y preparar morcillas. Se utiliza solamente las hojas.



Gólgota

Nombre científico: *Hibiscus rosa-sinensis*

Uso medicinal: Sirve para quitar fiebre. Se utiliza la flor triturada y se consume su jugo mezclado con agua.



Rosa roja

Nombre científico: *Rosa gallica*

Uso medicinal: Sirve para mejorar la tos en los niños; se utiliza la flor mezclada con menta helada y una porción de agua o miel en infusión.

Los saberes de don Roque Taborda

El señor Roque Taborda, padre de familia, además de laborar en el centro de salud del municipio cuida en el patio de su casa plantas medicinales y tiene cultivos hidropónicos de tomate, habichuela, cebollín y pimentón, entre otros. Con su aporte ha generado confianza en los jóvenes estudiantes, por la propiedad con que maneja temas relacionados con el uso y aplicación de las plantas medicinales.



Albahaca

Nombre científico: *Ocimum basilicum*

Uso medicinal: Sirve para sacar el hielo o frío en los niños y como calmante del sistema nervioso. Se utiliza la hoja en coccción o triturada.



Paletaria

Nombre científico: *Parietaria officinalis*

Uso medicinal: Planta cultivada y silvestre. Sirve para calmar el dolor en los riñones. De ella se usan las hojas en infusión. Se toma periódicamente.



Verdolaga

Nombre científico: *Portulaca oleracea L.*

Uso medicinal: Planta cultivada y silvestre. Sirve para calmar los parásitos en los niños. Se usa toda la planta en coccción y se hacen tomas periódicas.



Mallorquín

Uso medicinal: Planta cultivada y silvestre. Sirve para sanar heridas. Las hojas trituradas se aplican en la herida.



Azabrán

Nombre científico: *Crocus sativus*

Uso medicinal: Sirve para la hepatitis, de ella se utilizan las raíces en forma de coccción.



Chulupa

Nombre científico: *Passiflora maliformis L.*

Uso medicinal: Planta cultivada y silvestre. Sirve para el estreñimiento, se consume la fruta.



Hoja Santa

Nombre científico: *Cestrum auriculatum*

Uso medicinal: Planta cultivada y silvestre. Sirve para el dolor de oído. Se utiliza las hojas soasadas, para exprimir su jugo.



Guanábano

Nombre científico: *Annona muricata L.*

Uso medicinal: Planta cultivada y silvestre. Sirve para quitar el hielo en los niños. Se coge la hoja, se tritura y se hacen baños.



Noni

Nombre científico: *Morinda citrifolia L.*

Uso medicinal: Planta cultivada y silvestre. Sirve para varias enfermedades; de ella se utiliza la fruta en coccción y se hacen tomas periódicas.



Ortiga

Nombre científico: *Urtica dioica*

Uso medicinal: Planta silvestre. Sirve para el reumatismo. Se usa en aplicaciones.

Los saberes de doña Arcelia de Jiménez

Karen Jimena Muñoz

Doña Arcelia, de quien desafortunadamente no tenemos foto, nos compartió algunos de sus saberes sobre las plantas medicinales que cultiva en su patio. Ella, quien presta un gran servicio a la comunidad, desde hace mucho tiempo es conocida en la región como *la señora de las plantas*.



Limoncillo

Nombre científico: *Cytopogon citratus*

Uso medicinal: Se utiliza como desinfectante y desinflamante de las vías urinarias y para expulsar cálculos renales.



Poleo

Nombre científico: *Menta pulegium*

Uso medicinal: Sirve para la fiebre y las lombrices. Se consume en bebidas.



Valeriana

Nombre científico: *Valeriana officinalis*

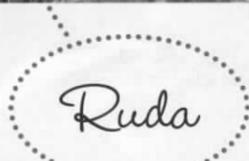
Uso medicinal: Planta cultivada y silvestre. Sirve para la depresión y los nervios. Se utilizan las hojas, en cocción, en bebidas periódicas.



Paico

Nombre científico: *Chenopodium ambrosioides*

Uso medicinal: Sirve para la debilidad del estómago, para el catarro, los cólicos intestinales y las lombrices.



Ruda

Nombre científico: *Ruta graveolens*

Uso medicinal: Es usada especialmente para regular la menstruación y las funciones orgánicas. Combate neuralgias, dolor de cabeza, nerviosismo, histeria y epilepsias. Se emplea en dosis pequeñas.



Altamisa

Nombre científico: *Artemisa Folia*

Uso medicinal: Planta eficaz contra las lombrices y la fiebre, se utiliza en fusión.



Llantén

Nombre científico: *Plantago lanceolata*

Uso medicinal: Es eficaz para tratar úlceras, inflamaciones del estómago, amigdalitis y disolver cálculos de vesícula biliar.



Descanse

Uso medicinal: Sirve para bajar la fiebre.



Pronto alivio

Nombre científico: *Lippia alba Mill.*

Uso medicinal: Sirve para bajar la fiebre, mejorar el dolor en el cuerpo y disminuir el vómito.

Otros sabedores de nuestro municipio



Fabiola Rojas, madre de familia, al igual que otras mujeres de nuestra región, cultiva en el patio de su casa plantas medicinales. Ella es conocida por sus saberes sobre este tema y requerida por quienes desean enterarse de la utilidad de las plantas medicinales. Gracias a doña Fabiola hemos aprendido con facilidad el nombre, uso y aplicación de muchas de estas plantas.

Eider Escalante



Don Ezequiel Pimentel, muy conocido en la región por tener conocimientos sobre las plantas medicinales dijo que hay una estrecha relación entre la naturaleza y el ser humano. Él es un hombre carismático que ha sabido llegarle a la comunidad y de hecho logró la atención de los compañeros estudiantes, con sus refranes y conocimientos.

Mónica Ortiz

Mitos y leyendas



Claudia Guerrero



Alejandro Martínez

Mitos y leyendas de Puerto el Sol

EXPLORADORES

Estudiantes

Jorge Andrés Álvarez
Deysi Bacca
Yasmin Castro
Viviana Cuéllar
Jessica Estacio Becerra
Liliana Guzmán

Padres de familia y miembros de la comunidad

Albertina Jacanamejoy
María del Carmen Limas
Floralba Mutumbajoy
Amalia Rodríguez

Docentes

Jairo Iván Coral
Edith Marlesby Paz
Paola Cañón

CRÉDITOS

Textos y adaptación de relatos
Jairo Iván Coral

Relatos

Agripino Pantoja

Fotografías

Jairo Iván Coral

Gracias a los ancianos de nuestra vereda hemos podido conocer las más recónditas e inexplicable historias sucedidas en algún, también, recóndito paraje o en la imaginación de sus habitantes.

Son leyendas, mitos, cuentos, poemas, cantos e historias producto de la capacidad creadora de toda la colectividad. En ellos se mezcla el misticismo, los relatos con moraleja y las narraciones propias de nuestro entorno selvático. Esta es una excelente forma de interrelación social, de forjar identidad y una manera de recordar el importante papel de los ancianos en la comunidad. En lo que sigue encontrarán tres historias que don Agripino Pantoja, uno de los habitantes más antiguos de la región, les relató a nuestros estudiantes de séptimo grado.

Más sabe el diablo por viejo que por diablo.

La fuerza de la palabra del hombre está en su verdad.

Los padres son la imagen de Dios en la tierra, por eso hay que respetarlos.



Agripino Pantoja, de 82 años y oriundo de Nariño, les cuenta a los estudiantes algunas historias.

El jaguar

En un recóndito paraje de la selva putumayense se disputaban el territorio dos grandes tribus dirigidas cada una por sendos caciques orgullosos de sus antepasados y su sangre nativa.

Los límites estaban muy claros. Las orillas del río San Miguel eran las murallas que impedían que cada cual pisara más allá de lo que consideraba sagrado y heredado: sus tierras, pues eso estaba absolutamente prohibido. Una tarde un grupo de jóvenes a quienes se les había encomendado ir de cacería fueron vencidos por la curiosidad y decidieron acercarse hasta la otra orilla del río. Lo que comenzó como un simple juego se convirtió en pocos momentos en una maravillosa expedición.

Todo era diversión hasta que escucharon unas voces que a veces eran cantos y otras sonoras risas. Se acercaron sigilosamente y pudieron ver unas jóvenes que se divertían en una charca fresca de la selva. Se quedaron maravillados, ¡eran muy hermosas! ¿Pero era posible que los vieran sin causarles temor? Esa era la gran pregunta que en cualquier momento debía encontrar respuesta.

Sin embargo parecía que alguien guiaba sus pasos y organizaba los eventos como si quisiera juntarlos, pues en ese momento una creciente empujó a las jóvenes hasta el centro del río grande. Los cantos se convirtieron en gritos de desesperación y auxilio. Todos los jóvenes, hábiles nadadores, se lanzaron al río para rescatar a las jóvenes de una muerte segura. Ya en tierra ellas agradecieron ese heroico gesto, pero se despidieron de inmediato pues era demasiado tarde para llegar hasta su aldea. Ellas hicieron un pacto de no contar a nadie su aventura por temor a reprimendas. Los jóvenes tampoco comentaron su hermoso hallazgo.

Desde ese día, una vez por semana, los jóvenes comenzaron a encontrarse en el río para pasar la tarde. Fueron muchos encuentros y muchas tardes de amistad y simpatía. Pero no todo lo que se hace

está ajeno a los ojos y oídos de los curiosos. Entonces se armó un escándalo que llegó hasta los jefes de las tribus. Las jóvenes fueron encerradas y vigiladas. La tristeza fue profunda, parecía que cada una estaba muriendo.

Una noche de gran luna llena, los muchachos decidieron ir al rescate de sus más tiernas amigas, pero debían ser capaces de burlar astutamente a sus guardianes. Para ello invocaron en una ceremonia al gran espíritu del jaguar para que les diera rapidez, astucia, paciencia, silencio y ver en la oscuridad. Aquella noche solo se escuchó el rugir de una manada de jaguares que se abría paso entre la espesa selva.

De esa manera rescataron a las diez jóvenes sanas y salvas y todos se internaron para siempre en la selva. De ellos jamás se volvieron a escuchar noticias, pero en las noches de luna llena, cuentan los valientes que se internan en la selva, que se escuchan las risas y cantos de hermosas y hermosos cachorros con doradas pintas que juegan en medio del agua y los verdes árboles.



Evelin Molina

El mujeriego

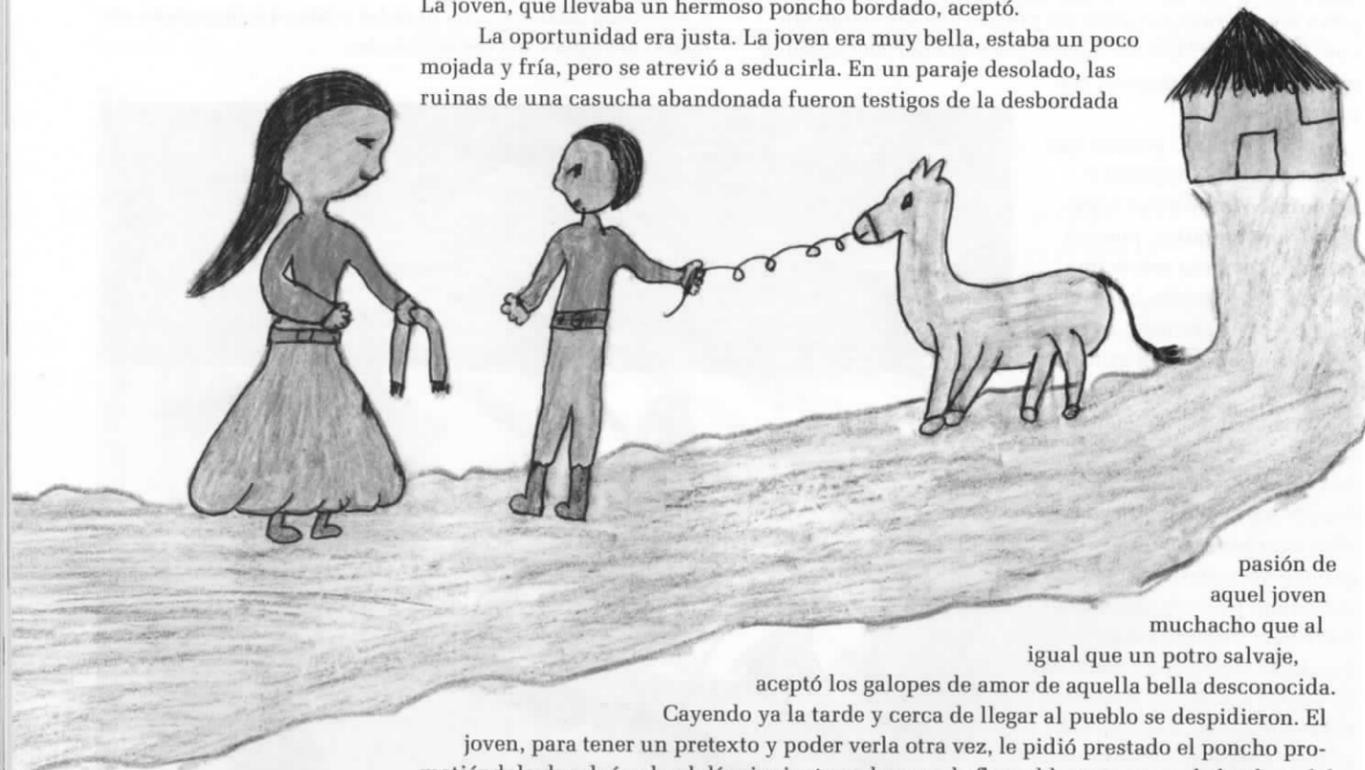
Una tarde de mucha lluvia, un joven tenía que viajar hasta el pueblo por la remesa de la semana para la casa. Él no tenía muy buena fama en el pueblo ni en las veredas cercanas, pues decían que siempre seducía a las mujeres por diversión y luego las abandonaba.

A pesar de que era muy temprano, la tarde era oscura. Se puso el poncho al hombro, montó en su caballo y apresuró el paso. La lluvia era tan fuerte que no podía levantar mucho la mirada, pues las gotas de agua pegaban como agujas en la cara. De pronto vio la imagen borrosa de una persona que a pie hacía su mismo recorrido. Pronto aceleró el paso, aún más cuando distinguió la silueta de una dama.



La alcanzó y le ofreció llevarla hasta el pueblo pues caminaba descalza y estaba muy mojada. El frío se le notaba en todo su cuerpo. La joven, que llevaba un hermoso poncho bordado, aceptó.

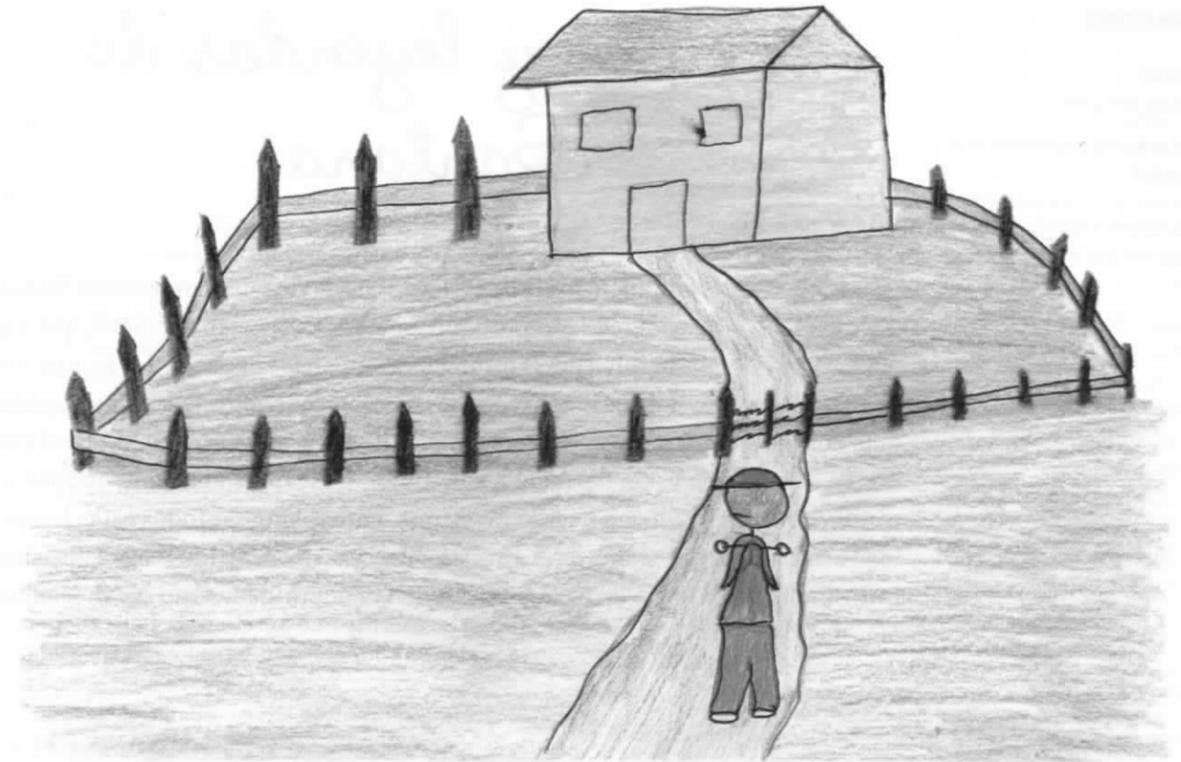
La oportunidad era justa. La joven era muy bella, estaba un poco mojada y fría, pero se atrevió a seducirla. En un paraje desolado, las ruinas de una casucha abandonada fueron testigos de la desbordada



Ingrid Yisel Ospina

pasión de aquel joven muchacho que al igual que un potro salvaje, aceptó los galopes de amor de aquella bella desconocida. Cayendo ya la tarde y cerca de llegar al pueblo se despidieron. El joven, para tener un pretexto y poder verla otra vez, le pidió prestado el poncho prometiéndole devolvérselo al día siguiente en la casa de flores blancas, cerca de la plaza del pueblo, donde la jovencita le había dicho que vivía.

Así fue. Al otro día, un poco después del amanecer, el joven llegó hasta la casa y golpeó. Pronto salió a su encuentro una señora de edad a quien le preguntó por la muchacha que le había prestado el poncho. La señora rápidamente lo hizo entrar hasta el patio y le enseñó la fotografía de la joven portando alegremente el mismo poncho que él tenía ahora en sus manos. Él, confundido y nervioso le preguntó a la señora lo que sucedía. Ella le contó que esa joven era su hija a quien habían enterrado envuelta en el mismo poncho hacía ochos días, pues se había ahogado de manera misteriosa en el río.



Keynner Noguera

Tres consejos

En una casa de familia muy pobre el marido decidió salir a buscar trabajo pues sus nueve hijos necesitaban alimentos. Después de viajar mucho encontró una finca que se veía muy bien administrada. Se decía que sus dueños eran muy ricos y excelentes personas.

El hombre se acercó al capataz y le pidió trabajo. Este le recomendó hablar con el patrón. Efectivamente el dueño lo recibió, escuchó su necesidad y le ofreció trabajo por un año. El campesino aceptó.

Al finalizar el tiempo del contrato el hombre pidió su dinero para poder viajar, a lo cual el patrón le dijo que él le haría llegar el dinero a su familia, pero que continuara trabajando otro año, y este aceptó el nuevo trato.

Pronto se cumplió otro año y nuevamente se presentó ante el patrón para reclamar su dinero. Entonces el dueño de la finca le preguntó lo siguiente:

—¿Te gustaría recibir el dinero o a cambio tres consejos?

Ante tal propuesta el campesino quedó en silencio, pensativo y dudando de la respuesta que daría. Pero finalmente dijo:

—Te recibo los tres consejos.

—Bien —le respondió— entonces escucha. Primer consejo: cuando andes por tu camino siempre busca el derecho no el del desecho. Sí, debemos ser como el ciervo que en

medio de tanto rastrojo escoge lo mejor para comer, y solamente come lo que necesita, lo demás lo guarda para la próxima hambre.

Segundo consejo: hoy traga, mañana masca. El rencor y la rabia guárdalas para mañana cuando ya te haya pasado, así podrás solucionar los problemas, en tanto no serás tú quien actúas.

Tercer consejo: el diablo está en la lengua. El hombre es maduro cuando por su vejez ha aprendido que existe un hilo que une el corazón y la lengua. Si ofendes y maltratas eso es lo que tienes en tu corazón, por lo tanto estás enfermo. Los buenos pensamientos son el aceite que mantiene frescos nuestra mente y cuerpo, así envejecerás muy poco.

El campesino escuchó atentamente los tres consejos y al final agradeció por esas reflexiones y amablemente se despidió. Cuando estaba a punto de salir de la finca fue alcanzado por el capataz quien le entregó una maleta llena de monedas de oro: era mucho, pero mucho dinero: tal vez era el trabajo de diez años. En el interior de la maleta se encontraba enrollado un escrito que rápidamente leyó: "Cuarto consejo: el verdadero valor de las personas está en su sencillez y fortaleza para conservar sus principios y bondades a pesar de todo. No te dejaste tentar solo por el dinero, sacrificaste tus necesidades por aprender como persona, por eso te mereces este y todo el dinero que estoy seguro en tú vida vas poder tener sin dejar de ser tú".

EXPLORADORES

Estudiantes
Grupos de 3011 y 801

Padres de familia y miembros de la comunidad

Fueron muchos los que participaron; como la lista es muy larga, no podemos incluirla. A todos, muchas gracias.

Docentes

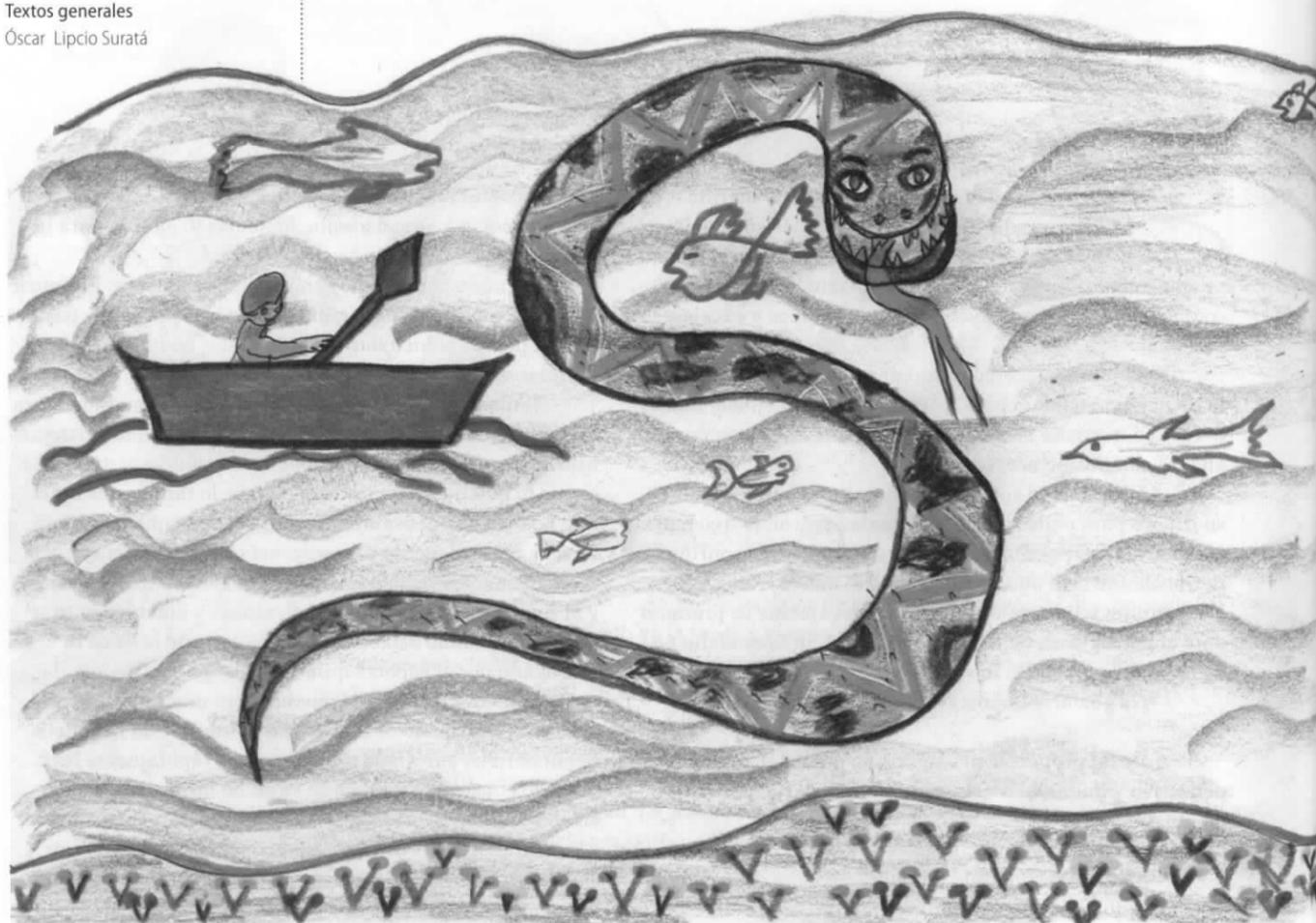
Jesús Ovidio Becerra
Carmen Benavidez
Ernestina Cifuentes
Carlos Alberto Erazo
Nohemy Galvis
Vicente Dagoberto Montealegre
Mauro Antonio Montilla
Henry Quitiaques
Adriano Solarte
Óscar Lipcio Suratá
Magdalena Yela

CRÉDITOS

Textos generales
Óscar Lipcio Suratá

Mitos y leyendas de Santana

El mundo de los mitos y leyendas de nuestra comunidad de Santana está poblado por múltiples espíritus y apariciones, que vagan por la selva del Putumayo, viven en las aguas de los ríos en forma de delfines, aparecen en los caminos para extraviar a quien se deje convencer, prestan auxilio a los necesitados y exigen respeto por el entorno. Es común que estas narraciones de duendes sean usadas para asustar a los niños con el fin de que no hagan travesuras. Para recuperar todas estas leyendas, los estudiantes del grado 8.º-3 investigaron en sus familias, en el Resguardo Indígena Siona y entre otros habitantes de la comunidad. Aquí les presentamos algunas.



Camila Cuéllar

La india Madre de Agua

Camila Cuéllar

Cuentan los antepasados que en 1935 surgió una leyenda de unos indígenas del Putumayo, los cuales hacían el bien curando a la gente con medicina natural; ellos proveían de lo que sus ancestros les habían enseñado, muchos saberes y creencias.

Estos indígenas le hacían ritos al río Putumayo como señal de agradecimiento por todo lo que les brindaba y como parte de su creencia en los seres de la naturaleza. Con sus límpidas aguas acompañadas de otras hierbas sanaban las dolencias de la gente.

En este maravilloso río habitaban delfines rosados; cierto día uno de ellos se enamoró de una indígena de este resguardo, esto sucedió en uno de los acostumbrados rituales de la tribu. La india era muy hermosa y virgen. Pasaron los días y ambos se sintieron muy atraídos por el encanto pasional y se casaron.

Después de mucho tiempo de vivir armoniosamente, él salió a su faena y no regresó. Angustia y llorosa ella esperaba a su esposo, pero nunca más volvió, entonces no tuvo más remedio que buscar la plantita medicinal que le ayudaría en su gran problema. Después de largas caminatas por las espesas selvas putumayenses, logró conseguir el yagé. Rápidamente comenzó a preparar el brebaje y tomó en presencia de más indígenas.

Efectivamente pudo ver lo que le ocurrió a su amado, se dio cuenta de que había sido atrapado por pescadores quienes lo mataron y le sacaron los finos dientes para utilizarlos como un gran secreto de atracción hacia el sexo opuesto. La indígena sufrió un desmayo del desespero y la ira; cuando reaccionó quedó convertida en la india Madre de Agua. Desde ahí nadie puede coger la costumbre de pescar seguidamente, porque la India enamorada se convierte en una gran serpiente y le hace daño a las personas. Les enreda los anzuelos, les suelta los peces, les roba las boyas y si persisten les hunde las canoas y se traga a los pescadores.

Dicen que mide hasta unos treinta metros de largo y cuando está enojada o hambrienta es muy peligrosa porque con su vaho atrae a cuanto ser se le aparezca, lo enrolla y lo aprieta tan fuerte que le parte todos los huesos y des-

pués lo engulle. Una vez llena reposa hasta seis meses sin volver a tocar a nadie. También asusta a las personas que se meten a bañar al río sin permiso de sus aguas, por lo tanto, antes de tirarse a nadar, la tribu aconseja santiguarse y decirle: "con permiso, me voy a tirar y prometo no contaminarlo", así no le pasa nada malo.

Los habitantes de la región dicen que para ahuyentar a la India Madre de Agua, cuando se está en peligro se debe frotar por todo el cuerpo tabaco o cigarrillos desmenuzados, rezando el Padre Nuestro, y de inmediato la persona es liberada, porque el tabaco es la contra para este peligroso animal, ya que le corta la fuerza de atracción, la emboba y la emborracha dejándola inútil. En otras regiones del departamento llaman a este animal "boa de agua".



El espíritu castigador

Cristian Chimborazo

Cuenta la leyenda que hace mucho tiempo había una familia conformada por cinco personas (papá, mamá e hijos). Los padres eran muy estrictos y por eso sus niños eran muy



Cristian Chimborazo y Jeffer Ramos

obedientes. Esta familia vivía en las profundidades de un bosque, y decían que por ese lugar rondaba un espíritu. Una noche un hijo desobedeció a su padre y él muy enojado lo golpeó con una vara de guayabo hasta dejarlo tirado en el suelo. Al otro día el viejo salió de cacería y se perdió en lo profundo de la espesa selva. Al anochecer el hombre todavía seguía perdido y muy asustado, porque ya era media noche, entonces comenzó a escuchar las ramas que se movían con el viento que soplaba muy fuerte, y a oír muchos ruidos raros. Muerto de susto decidió salir corriendo y se cayó a un hueco y quedó inconsciente. Al rato despertó, miró alrededor y se dio cuenta de que estaba atado a un árbol y en ese momento llegó el espíritu de ese bosque y le dijo que se lo había llevado por agredir físicamente a sus hijos; le enseñó que para criarlos bien no había que maltratarlos, le hizo unos conjuros, luego lo levantó, le quitó los ojos y lo dejó ir. Según comentan algunos habitantes, él no pudo pegarle más a sus pequeños; la esposa quedó traumatizada con lo que le contó su esposo y por eso ellos cambiaron de parecer.

Ahora todos los padres son menos estrictos con sus hijos por temor al espíritu, que se hace llamar el Espíritu Castigador.



Támara Yorelis Maturana

La auxiliadora de los moribundos

Yamid Álvarez

Hace mucho tiempo en una vereda cercana al municipio de Puerto Asís, Putumayo, vivía una mujer de cabellos lacios muy gruesos y ojos extremadamente negros. Quienes la distinguieron afirman que era la mujer más hermosa de esas tierras. Se dedicaba a cultivar hierbas medicinales para brindarle la mejor atención a aquellas personas que acudían a ella por padecimiento de alguna enfermedad.

Cierto día la bella dama se enfermó gravemente. Entonces preparó diversos brebajes con plantas curativas, pero su enfermedad había avanzado muchísimo y ninguna de sus medicinas alcanzó a producirle efecto y murió.

Desde entonces sus allegados y los campesinos que la distinguieron dicen que a altas horas de la noche se escucha la voz de una dama y que a lo lejos se ve una sombra que riega las plantas con esmero.

Se han escuchado algunos rumores de este espanto. Comentan que se les aparece a las personas muy enfermas, presentándose con muchas hierbas en sus brazos, ofreciéndoles a los moribundos su ayuda y si no le aceptan tan grato ofrecimiento, se enfurece y termina convirtiéndose en un monstruo desagradable que toma al enfermo por la espalda para desgarrar su piel, dejándolo en estado de inconsciencia. Algunos se han curado y otros, por rechazarla, han tenido que sufrir las consecuencias.



Yamid Álvarez, Jhony Patiño y Viviana Narváez

El duende maldito

Támara Yorelis Maturana

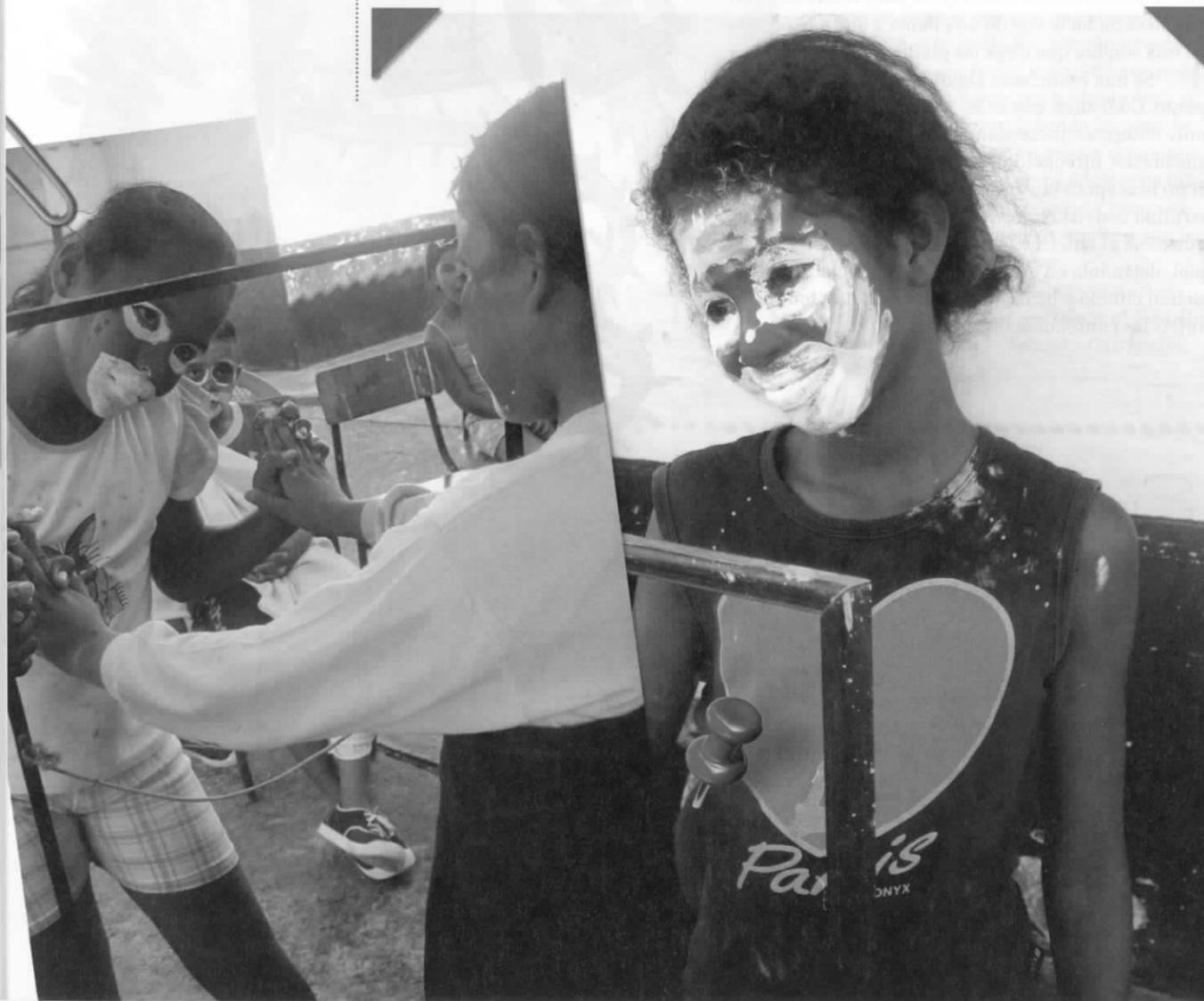
Cuentan nuestros abuelos que el duende siempre se aparece en el camino como un muchacho chusco, y que guía a las personas por otro camino diferente para así poder llevarlas para la casa de él. Dicen que cuando uno mire un muchacho chusco en el camino que no le haga caso porque es para hacerlo tomar por otra ruta diferente y que es mejor seguir el camino que uno lleva, para no perderse.

Mitos y leyendas de Jorge Eliécer Gaitán

CRÉDITOS

Fotografías
Hugo Darío López

La cultura y el saber popular de la humanidad históricamente se han manifestado en sus mitos y leyendas. La Institución Educativa Rural Jorge Eliécer Gaitán ha querido explorar este maravilloso mundo en la comunidad de Puerto Ospina. Con ese propósito nos vimos abocados a visitar a nuestros ancianos, a programar encuentros culturales para compartir conocimientos y recopilar muchos relatos, algunos producto de experiencias vividas por sus narradores y que les han sido relatados de manera oral por otras personas. Así, para el agrado de los lectores, se recopiló y organizó un paquete de narraciones las cuales vamos a compartir a continuación y que quedarán como documento de consulta en la biblioteca de la institución.



La Patasola

Víctor Ómar Pianda

En Puerto Ospina solo se puede disfrutar de energía eléctrica hasta las doce de la noche y es posible que a las personas que salen a enamorar después de esta hora les ocurra lo que a un amigo mío. Él tenía poco tiempo de llegado al pueblito y estaba en la cantina tomándose unas cervezas mientras recordaba a una linda chica que había conocido el día anterior (ah, por cierto, en Puerto Ospina hay cantidad). Vio la hora y aunque se dio cuenta de que faltaba muy poco para que suspendieran la energía, bajo el efecto de las cervezas se animó a buscar dónde vivía la muchacha.

Cuando iba caminando por una de las calles del pueblo se encontró con un joven y aprovechó para preguntarle en qué lugar vivía aquella linda muchacha. Él le contestó que muy cerca de donde estaban. A medida que hablaban, el muchacho fue estirando la pata hasta que volteó a la otra cuadra, entonces el enamorado salió corriendo muy asustado y a tanto se pudo liberar de aquella tortuosa experiencia, que no sabía si era verdad, producto del miedo o de su estado de embriaguez. Muy agitado se encontró con otro señor a quien le contó su historia; al señor le dio risa y le dijo que eso era mentira, que mejor se fuera a dormir. El joven aceptó y al despedirse observó que el señor también comenzaba a estirar su pata. El enamorado se fue a su casa muy asustado.

Ojo, a los que les gusta salir en las noches a molestar a las muchachas que están en sus casas descansando les puede salir la Patasola.



La entaconada

Bella Flor Collazos

Hace mas o menos 15 años iba una señora con su hijo a orillas del río Putumayo. Cuando había caminado dos horas, en una vereda llamada El Ferri, por un camino barrialoso se le apareció una señora entaconada y con ropa muy bonita. Eso la sorprendió ya que si a ella, que llevaba ropa adecuada, se le dificultaba caminar por ese sendero, era imposible que la señora muy bien presentada pudiera andar junto a ella. Caminaron aproximadamente cinco minutos y la entaconada le pidió el niño para ayudarlo a cargarlo, pero ella no se lo entregó ni tampoco se lo pensaba entregar, entonces la mujer siguió insistiendo y acompañándolos. Un poco después la entaconada ya no parecía estar tan inspirada en caminar junto a la señora y su hijo, así que se despidió, se fue por otro sendero y se perdió muy rápidamente. La madre miró y no tenía al niño en sus brazos, entonces se preguntó cómo era posible que su hijo desapareciera de esa manera. Regresó por donde había venido y no encontró ni rastros de la entaconada. Al llegar la noche la señora se dio por vencida y se dispuso a volver a su casa, muy confundida y triste por la pérdida de su hijo. Cuando ya estaba muy cerca de su casa se dio cuenta de que su hijo se encontraba en sus brazos, pero con su vestimenta destruida.



Ruth Tatiana Collazos

Otras creencias de nuestra región

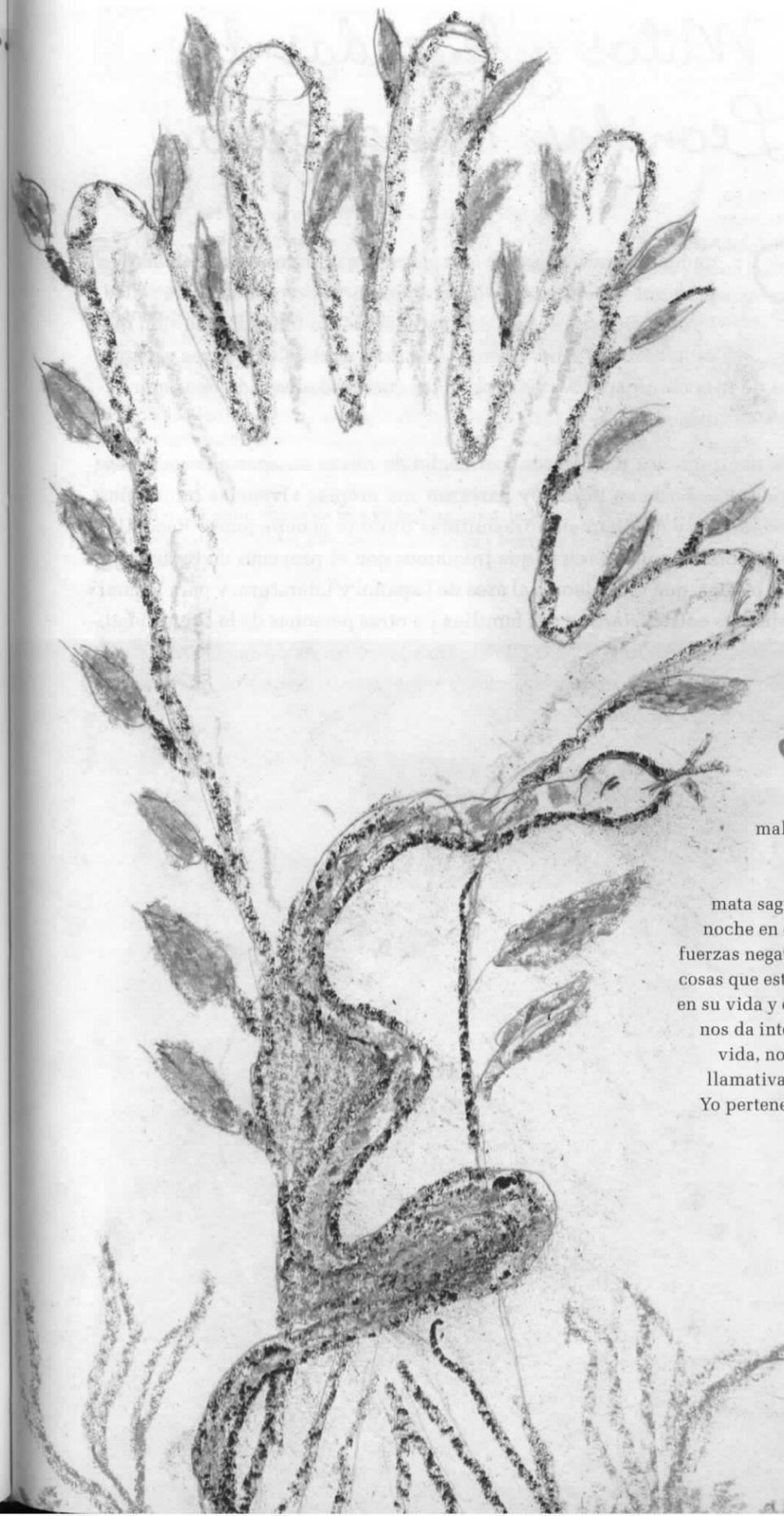
María Helena Ramos

El mambe y el ambil

Mambe es una harina que se prepara de la planta de la hoja de la coca y de la ceniza de la planta de yarumo. Los personajes representativos de la tribu la mascan y les otorga poderes para beneficio de toda la comunidad.

Ambil es un líquido que se saca de la cocción de la hoja de tabaco y de sales producidas por algunas plantas que se encuentra en la selva amazónica. Al igual que el mambe, el ambil es muy prestigioso para la comunidad huitoto por los aspectos medicinales y naturales que posee.

Los caciques que se encuentran en el Amazonas por el río Igaraparana, que desemboca en el río Putumayo a donde pertenezco, lo utilizan para comunicarse.



La mata de yagé

La madre Tierra nos ha dado la fortuna de tener esta mata sagrada de la naturaleza. Cuentan nuestros abuelos que el yagé es nuestra gran medicina; sirve para curar maleficios hechos por personas envidiosas y enfermedades de tipo natural.

Los taitas o chamanes por medio de esta mata sagrada, en un proceso que dura casi toda la noche en el cual se canta, se reza y se eliminan las fuerzas negativas que circulan por la zona, miran las cosas que están pasando, quién desea que le vaya mal en su vida y qué le dispone el futuro. También el yagé nos da inteligencia para saber qué hacer en nuestra vida, nos hace mirar tigres, culebras y luces muy llamativas que lo relajan de una manera increíble. Yo pertenezco a una población kichwas y se utiliza mucho esta planta medicinal.

María Helena Ramos

Mitos y leyendas de Leonidas Norzagaray

EXPLORADORES

Estudiantes

Betsy Marbel Muñoz
Mónica Andrea Portilla
Sandra Patricia Saldaña
Angie Loreine Valderrama
Jerson Miguel Zumaeta

Padres de familia y miembros de la comunidad

Josefina Fajardo
Jaime Rojas
Miguel Zumaeta

Docentes

Luis Fernando Carvajal
Ana Luisa Pérez
Edith Valderrama
María Lidia Valderrama

CRÉDITOS

Textos generales

Ana Luisa Pérez

Fotografías

Luis Fernando Carvajal
Nury del Carmen Pai

Cuando nos aventuramos a explorar los mundos el más llamativo para nosotros fue el de la tradición oral porque encierra mitos, leyendas, cuentos, anécdotas y agüeros. La intención ha sido rescatar todo ese saber popular de nuestros abuelos, padres y demás personas de la comunidad y los saberes de las comunidades indígenas que habitan en esta zona.

Podemos decir que los narradores han hecho de nuevo su aparición en nuestra región: recordaron su pasado y narraron sus propias vivencias o historias que les contaron y que han sido transmitidas durante generaciones. Recopilar la tradición oral fue un ejercicio que iniciamos con el proyecto de Puertas Abiertas, que vinculamos al área de Español y Literatura, y para lo cual los estudiantes entrevistaron a sus familias y a otras personas de la comunidad. Aquí les presentamos una muestra de algunas leyendas recopiladas en nuestro municipio y varias fotografías que evidencian el trabajo hecho en nuestra institución sobre este mundo.



La Madremonte

Ronaldo Humberto Trujillo

La Madremonte habita en los huecos que forman las grandes rocas a la orilla de los ríos y aparece con una larga cabellera. Cuando los ríos bajan revolcados y con basura es que la Madremonte amaneció brava y no quiere que nadie se bañe en sus aguas.

A la Madremonte no hay que tenerle miedo, sino enfrentársele con valentía.

Cuando una persona es encontrada vagando y delirando, la Madremonte es la responsable. El embrujo desaparece atando al encantado, por un momento, con un rejo untado de manteca de cerdo y una piedra atada en el extremo.

Si un hombre abusa de una niña o un niño, la Madremonte, convertida en gato, le cierra el paso y le araña la cara.

Ronaldo Humberto Trujillo



El Anima Sola

Angie Loreine Valderrama

Una noche mi abuelita, mi abuelito y mis tías, se reunieron en la cocina y se pusieron a hablar del Anima Sola. Ya me había ido a acostar, pero me dio mucho miedo de lo que oí, entonces me quedé con ellos. Decían que el Día de Difuntos, hace mucho tiempo, había aparecido el Anima Sola. Eso dizque fue un dos de noviembre. La tal Anima Sola había salido el Viernes Santo después de media noche, sin armas ni luces, para presentársele a las personas solas y mostrarles el lugar donde se encuentran guacas y entierros. También decían que ella ayuda a encontrar cosas que se le pierden a uno, a salir de problemas difíciles y a librarse de los maleficios. Vive en un rincón del purgatorio porque nadie se acuerda de rezar por ella, y solo podrá salir el día del Juicio Final.

La Patasola

Cómo es la Patasola

Jhon Jailor Key Perdomo

Dicen mis abuelos, que cuando los niños van a salir al monte, sobre todo de noche, esta terrible mujer aparece en el momento que uno menos espera. Dicen que perdió una pierna porque el marido la pilló con otro y su furia la dejó coja.

Tiene el poder de transformarse en una mujer hermosa que seduce a los hombres, o en una espantosa vieja con el pelo alborotado.

Josefina Fajardo, indígena de la etnia huitoto narró a su nieto la leyenda de La Patasola.



La historia de los aserradores

Dary Alejandra Fajardo

Había una vez unos aserradores que se fueron a hacer madera en el monte, donde estaba la Patasola. Cuando ella vio que unos árboles caían salió y fue al encuentro de los aserradores. La gente que la ha visto dice que es una mujer muy linda, tiene un solo pie, sus collares y correa son de serpientes bravas y venenosas. Los aserradores al verla, se enamoraron, pero observaron las culebras en su cuerpo, se asustaron y salieron corriendo. Hasta la motosierra la dejaron en el bosque. No volvieron jamás por allá.

Juri Jagaɪ, el cuento del morrocoy

JURI JAGAɪ

Akɪ dɛ da daɪna gira tobɪma nɪ tɪdoka juri jɪkɔnɪaɪ jaide fueri daɪo kakaillena gira kɪode urina: kaɪmo iña nafui ana kuemo uai, gemɪ kuaɪ kuaɪ kuaɪ ua taru, taru na tini ua da gebe; ua afe baraokalli kaifo gire keita da okookona nemo jɪkɔnɪaɪ da billa " nɪ pode o ñeñena enaima juri" ñeñena da kue monifo uai dama kue okua, kue okookona, kaipona naikɪ kue gɪdo kuerida uaillena ne bailla kue okookana a... naitoy o ñekabilla may ñeka maka ero fakaitɪkue: Kaifo iña nakɪ ana kueri uai gemɪ kuaɪ, kuaɪ ua taru, taru bite ua ñue chako da ua nemuigɪri ua baraokaide ua mei kaifo gire - keita ero be, ero be kue ñekabilla nemo omaɪ billa a..... ero ebitede kaɪmarede meita, jɪɪ o...ota kuemo da kaɪmarede ire ebirena o ñekabilla kuena daɪ kue ñeina ñueña o.. ota mei kuemo jekɪbiritɪ, jekɪbiñena a.. mei ko mai faka, ailloko kaifo tekaite, neka kuena fakaitɪkue: kaipo iña nakɪ una kueri uai gemɪ kuaɪ, kuaɪ, kuaɪ taru, taru ua tini daɪde ua ñue ailloko komekɪ. Ua ailloko dɪno ua teka kaite ua ailloko jae tɪide.

Traducción: Edith Valderrama

Un morrocoy estaba bocarriba rezando para que unas pepas cayeran y luego comérselas. Él decía: "Aquella pepa, que se caiga en mi pecho". Al decir estas palabras la pepa se desgajaba y ¡pum! le pegaba en toda la barriga y, como es dura, entonces la pepa se desbarataba y él se levantaba a comer, comía hasta llenarse. En ese momento llegaron los tigres, quienes buscaban al toblma, un príncipe. Ellos vieron bocarriba al morrocoy, rezando la pepa nuevamente, y le dicen: "¡Oh, Tío Morrocoy! ¿Usted qué hace?". Él responde: "Pues aquí con hambre y

por eso estoy rezando a la pepa, para que caiga en mi pecho y se desbarate y luego poderla comer". "¿Verdad? Haga para mirar". Él rezó la pepa y se vino la pepa y ¡pum! se reventó. "¿Sí miraron?". "Sí... ¿será que yo puedo hacer lo mismo?". "Claro Tío Tigre, hágalo, pero no me vaya a echar la culpa si le llega a pasar algo". El tigre rezó la pepa, igualmente bocarriba... y se vino la pepa con toda su fuerza y ¡pum! en la barriga del tigre. Él no pudo resistir el golpe y murió, era el más grande de todos. Al ver esto, los otros se fueron de huida.

Galería de fotos

Trabajar el mundo de los mitos y leyendas ha sido de gran importancia, tanto que ha dado pie a actividades de integración con la comunidad y a una serie de representaciones en fechas como el Día del Idioma. Aquí hay una muestra de ese trabajo.



EXPLORADORES

Estudiantes

Anímaryí Gutiérrez
Érika Yuliana Hernández
Dayan Brillig López
Jeffry Andrés Marín
Rosalba Johana Marín
Yuli Andrea Morales

Padres de familia y miembros de la comunidad

Hernando Marroquín
Cupertino Morales

Docentes

Leonor Narváez
Ever Ruíz

CRÉDITOS

Textos generales
Ever Ruíz

Fotografías

Yuli Andrea Morales
Ever Ruíz

Mitos y leyendas de Over Antonio Morales

La exploración de este mundo fue de gran satisfacción para todos los participantes porque se logró integrar el saber y las historias increíbles que circulan aquí en la vereda Salado Grande.

En los mitos y leyendas de nuestra comunidad aparecen personajes fantásticos como los duendes, la Patasola, la Llorona y la Madremonte. A estos seres fabulosos se les ha dedicado no solo narraciones sino coplas, como las que siguen.



Coplas para lo extraño

Yuli Morales

El duende es bien pequeñito
Que enreda a la gente
Narizón y paticorto
Con pan y chocolatico.

La bruja narizona
Cobarde y cansona
Anda por los aires
Y chupa a las personas.

En el monte la Llorona
Se vuelve muy cansona
Mirando a la gente
Parece una ponzoña.

La Patasola de las montañas
Hipnotiza a la gente
La van a buscar
Y los priva diariamente.

El duende y sus aventuras ¿Cómo es el duende?

Johana Marín

Cuentan los antiguos historiadores que es un niño muy pequeñito, con sombrero grande, de color verde, con los pies al revés. Le aficióna asustar a la gente, jugar con ella, esconderles las cosas, engañar, etcétera.

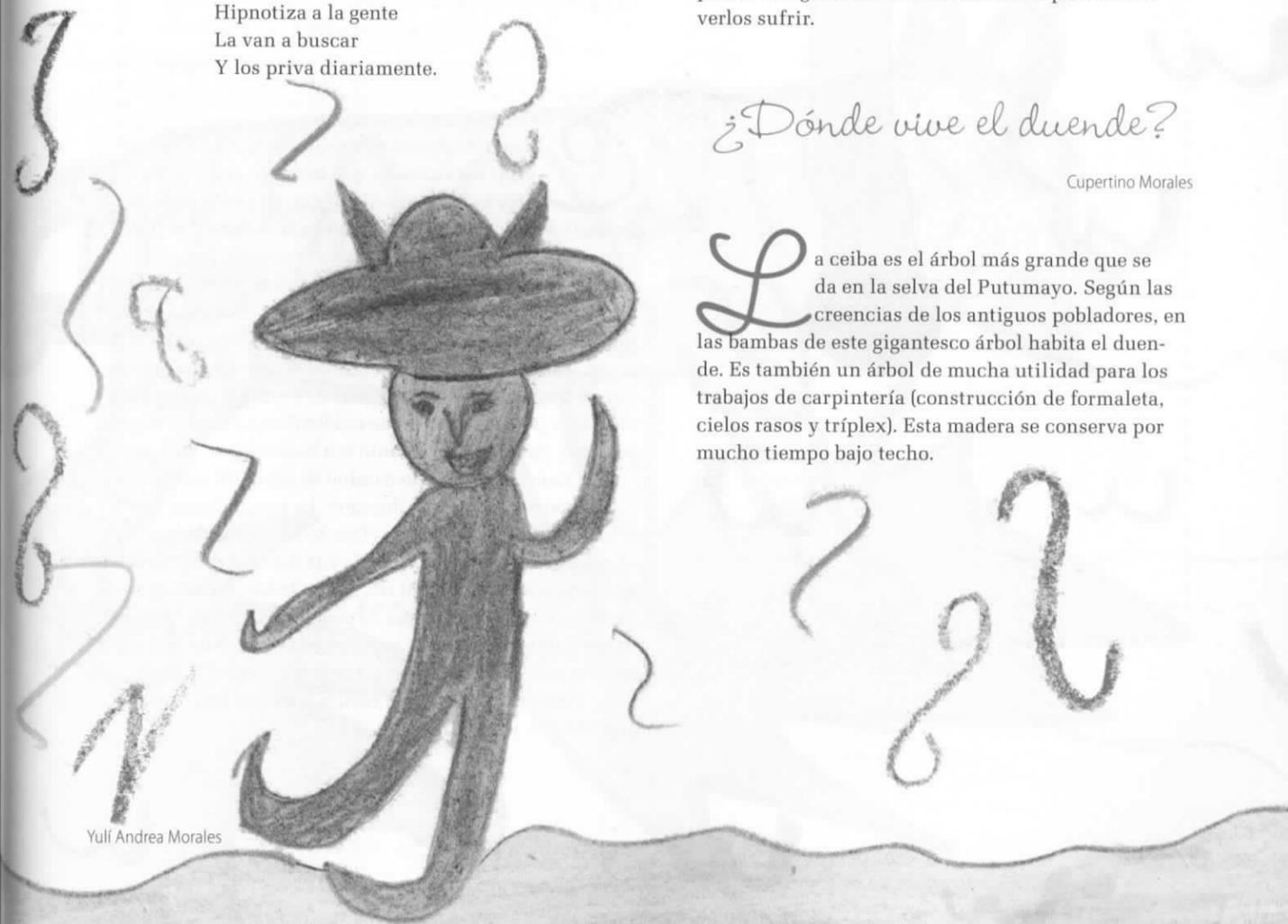
Cuentan que en los tiempos antiguos el duende asustaba, escondía, engañaba a los niños que iban a jugar y a traer leña por esos lados.

Los hay buenos y malos: los buenos son juguetones y traviesos; los malos son egoístas y les gusta perder a la gente en la montaña con el pretexto de verlos sufrir.

¿Dónde vive el duende?

Cupertino Morales

La ceiba es el árbol más grande que se da en la selva del Putumayo. Según las creencias de los antiguos pobladores, en las bambas de este gigantesco árbol habita el duende. Es también un árbol de mucha utilidad para los trabajos de carpintería (construcción de formaleta, cielos rasos y trípex). Esta madera se conserva por mucho tiempo bajo techo.



Yuli Andrea Morales



Yuli Andrea Morales

La Patasola

Libia Morales

En 1986 un niño que tenía 5 años de edad más o menos se ahogó. Desde el momento de ese accidente se empezó a vivir la experiencia de la Patasola. Decían que era un espanto que salía a las 12 de la noche. Cuando se escucha un solo paso con un solo pie por la orilla del río por harto rato es posible que de verdad sea la Patasola.

¿Será el tío Gabriel?

Armando Gutiérrez

Cuenta Armando que salió por la mañana a revisar los anzuelos que la noche anterior había dejado en el río. Al ver que no había nada de pescado mandó a su hijo Fernando a traer leña y volvió a encarnar los anzuelos. Pasada ya como una hora más o menos regresó a la casa. A Fernando se le olvidó el mandato y se puso sacar lombrices para pescar. Don Armando al regresar a la casa preguntó por Fernando, pero nadie le dio razón. Pasados unos veinte minutos se comenzó a preocupar, se le vinieron miles de ideas a la cabeza: ¿será que se ahogó?, o ¿tal vez lo picó una culebra?, o ¿se cayó y se golpeó muy duro? En fin, decidió ir a buscarlo.

Cuando iba a medio camino se encontró con el niño, estaba todo embarrado y llorando. Le preguntó por qué lloraba y el niño le dijo que el tío lo había dejado botado, el papá le preguntó que cuál tío y le dijo que el tío Gabriel, que estaba en la orilla del río, que lo había acabado de ver en el río pescando, a lo que Armando respondió, "pero si su tío Gabriel no está acá en la vereda", y el niño le dijo: "sí, mírelo, allá va". Ellos alcanzaron a ver y era el duende.

Fernando lo poco que recuerda es que jugó con el supuesto tío Gabriel.

Aventuras del tigre

Mi mujer y el tigre

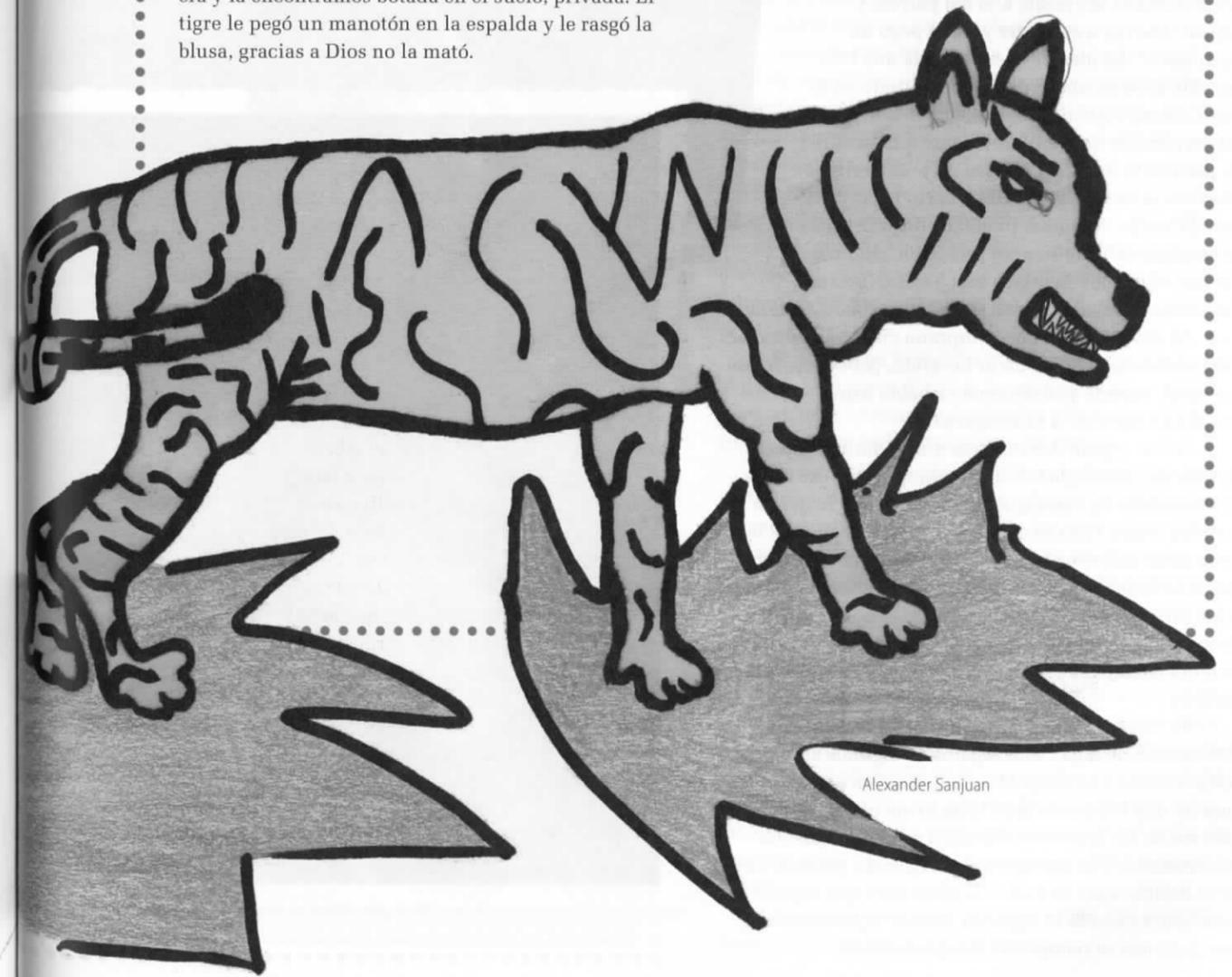
Cupertino Morales

Resulta que un día nos fuimos a coger maíz mi mujer, mi persona y mis hijos. Como en la maicera había revuelto frijol, la mujer se fue adelante cogiendo frijol. Como a las tres y media de la tarde se puso como para llover y ella iba bien adelante, por ahí a 50 o 60 metros. Ya le había dicho que nos fuéramos, pero ella no salía, cuando de repente oímos un grito de muerte, entonces fuimos corriendo sin saber qué era y la encontramos botada en el suelo, privada. El tigre le pegó un manotón en la espalda y le rasgó la blusa, gracias a Dios no la mató.

El tigre y el cacique

Alexander Sanjuan

Se dice que los grandes caciques llegaban a una época en que se convertían en tigres y empezaban a comerse a los niños de los otros caciques. Cuando esto pasaba, hasta que el cacique convertido en tigre no diera con otro más poderoso que lo pudiera matar, seguía haciendo daño. Lo único que podía hacer la gente era cuidar bien a sus hijos.



Alexander Sanjuan

¿Será verdad o mentira lo de Alirio?

Jhon Miramar Gutiérrez

En 1981 sucedió un hecho histórico en la vereda de Salado Grande. Gracias a este muchacho de nuestra historia la gente comenzó a escuchar las faenas que hacía el duende con el campesino, solamente por jugar y divertirse con ellos. Leámosla.

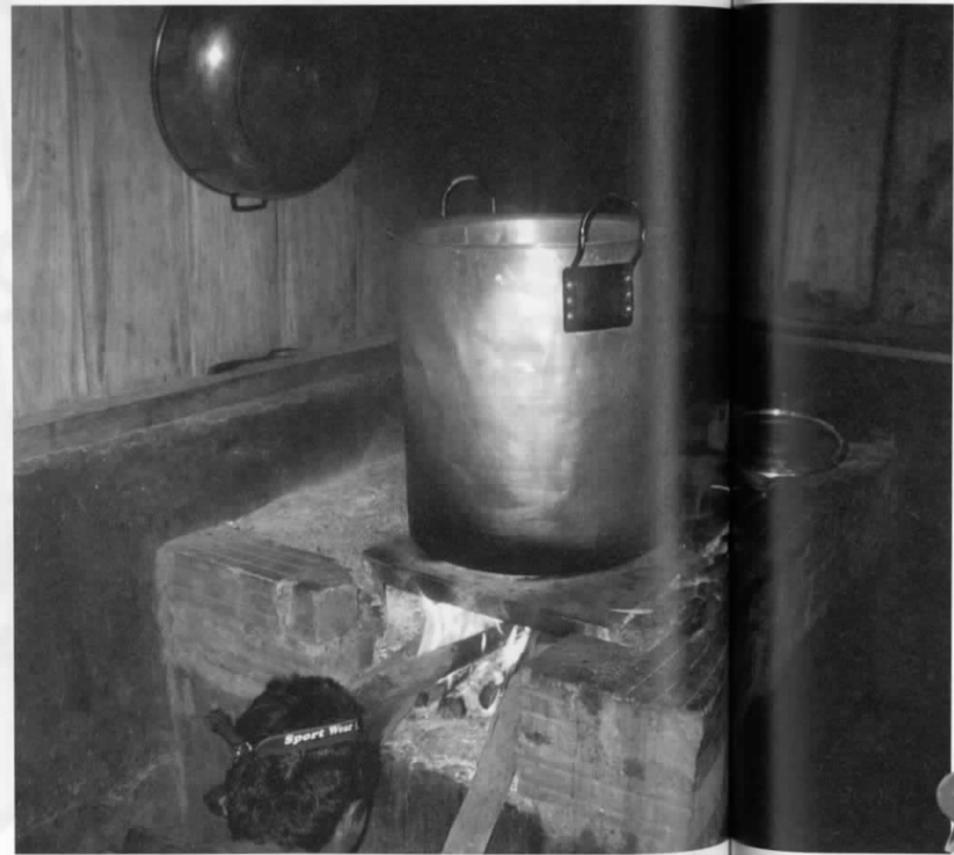
Un joven llamado Alirio Mota iba por una montaña y a lo lejos vio que venía un señor llamado Wilfredo, hijo del patrón, y pensó: "Me voy a esconder y así le pego un buen susto". La idea de él era hacerle una broma. Alirio se escondió para que Wilfredo no lo viera, cuando quiso salir se dio cuenta de que estaba perdido del camino, intentó buscar salida pero no lo logró. Al ver que no podía salir se ubicó en la bamba de un árbol, corto hojas y allí paso la noche. Mientras intentaba dormir pensaba en cómo salir de su gran problema, sin imaginar que el duende lo estaba acechando. De tanto dar vueltas pensando en su tragedia se quedó dormido.

Al día siguiente muy temprano cuando apenas rayaba el sol comenzó a buscar la salida, pero el recorrido fue igual; cuando pensaba que ya había logrado encontrar el camino volvía al mismo sitio.

Así se repitió durante tres días el fallido intento de salir de esa jungla tan inhóspita. Durante esos días se alimentaba de cananguchas, hojas y todo lo que se pudiera comer. Cuenta que fueron tres días que a él le parecieron una eternidad. La comunidad al ver que no aparecía decidió reunirse para ir en su busca; lo que la gente no sabía es que cada vez que se le acercaban él se les escondía porque el duende lo había vuelto salvaje de tanta desesperación, recuerden que llevaba tres días perdido.

Él cuenta que miraba un niño con un sombrero ancho, vestido de hojas, con zapatos de algunos animales desconocidos. La comunidad se dividió en grupos y después de una búsqueda muy larga lo encontraron, estaba todo sucio, sin zapatos y oliendo a mil demonios. Lo más tremendo fue agárarlo: se tornaba un poco salvaje, no se dejaba coger de nadie, la gente tuvo que cogerlo a las malas y cuando lo lograron atrapar lo llevaron a la casa para que se recuperara completamente.

Galería de fotos: exploradores en acción



Estas imágenes las captamos la "Noche de historias", actividad organizada por nuestro grupo de expedicionarios de los mitos y las leyendas. Allí se compartió chocolate y pan alrededor de una fogata.



Un caso de la Madremonte

Éver Ruiz Claros

Cuentan que un día dos aserradores se fueron al monte muy lejos de la orilla, pero uno de ellos era muy mujeriego y pedía que se le apareciera una hermosa mujer para que lo acompañara en el monte durante los días de aserrío.

Cuando empezó a caer la noche escucharon el grito de una mujer a lo lejos. El hombre mujeriego le contestaba cada que la mujer gritaba y así transcurrió un buen rato, hasta que la mujer se acercó adonde estaban los dos aserradores. Cuando la vio, el joven mujeriego se dio cuenta de que era una mujer muy bonita, con cabellera larga y un hermoso cuerpo de doncella y quedó encantado. La invitó a seguir al campamento. El otro joven pensó que era muy extraño que en ese monte tan lejano hubiera una mujer tan sola, desprotegida y a la vez tan hermosa.

El mujeriego le pidió a la mujer que durmiera con él a lo cual la joven accedió. Los dos aserradores dormían en un camarote, el muchacho y la mujer utilizaron la parte de arriba y el otro la de abajo.

De pronto el joven que dormía en la parte de abajo sintió que el camarote de movía demasiado, luego comenzó a sentir que le caían sobre la cabeza unas gotas calientes y traqueaban huesos; por un momento no sintió miedo, pero luego alumbró con su linterna y vio una horrible fiera completamente empapada de sangre y un montón de huesos al lado, pues la bella doncella se había devorado al compañero.

Salió corriendo como mejor pudo, la mujer lo llamaba desesperadamente que la esperara, pero el joven no se detenía por nada y corrió toda la noche. La mujer seguía llamándolo y él no le contestaba, cuando estaba amaneciendo salió a un potrero lleno de ganado, y logró quedar junto a las vacas, entonces cantó el gallo. La mujer le gritó: "Agradezca que cantó el gallo, si no me lo devoro".

No hay que ser tan confiado porque una doncella hermosa puede ser la Madremonte.

Mitos y leyendas de Jordán Güisía

EXPLORADORES

Estudiantes

- Daira Bustos
- Huberney Bustos
- María Fernanda Carlosama
- Wilmer Capaz
- Jaime Capaz
- Gonzalo Culchac
- Henry Culchac
- Angie Lizbeth Escobar
- Yorlenny Figueroa
- Simón Humberto Guerrero
- Bayron Martínez
- Jefferson Martínez
- Yesela Narváez
- Angela Paí
- Mileyi Andrea Pérez
- Johana Portilla
- Greis Johana Salazar
- Adriana Salazar
- Eliana Mayerly Silva

Padres de familia y miembros de la comunidad

- Bertha Arboleda
- Enrique Culchac
- Mary Moncada

Docentes

- Claudia Guerrero
- Alejandro Martínez
- Andrés Rosero
- José Pantoja

Docentes otras sedes

- Amanda Castro
- Carolina Cerrato
- Sandra Delgado
- Sandro Díaz
- Orlando Enriquez
- Laura Martínez
- John Melo
- Marcela Mera
- Luis Morales

CRÉDITOS

Textos generales

- Claudia Guerrero
- Alejandro Martínez
- Sandra Elizabeth Tepud

Ilustraciones mitos

- Sandra Elizabeth Tepud

Todas las regiones conservan creencias que pasan de persona a persona por tradición oral. El mito, la leyenda y el cuento, expresan sentimientos y emociones que nos permiten acercarnos, conocernos y compartir. En Jordán Güisía creemos que “todo aquello que no se escribe va siendo borrado por la arena del tiempo, haciendo que se pierdan nuestras huellas de saberes”, por eso para nosotros escribir estos relatos y seguir en busca de ese mundo fantástico es muy importante. Además, recopilar y publicar estas historias es una forma de agradecer a quienes las han guardado en su memoria y nos las han contado, y la manera de dejar escuchar sus voces a personas de otras regiones que desean conocernos o compartir con nosotros lo que somos y sabemos. Los mitos y leyendas que presentamos a continuación son solo parte de una cantidad inmensa de creencias que hay y que nuestra gente conserva.



El gallo con patas de mula

Marlyn Narváez

Cuentan que un Viernes Santo, en la vereda Los Llanos, el señor Ramiro Ordóñez estaba trabajando. Su esposa Mireya Estrada le había dicho que no fuera a trabajar, que mejor fuera al vía crucis. Don Ramiro le había respondido, que no tenía tiempo para andar rezando como si él fuera un tonto, ella le dijo: “No digas eso porque estamos en Semana Santa y hay que respetarla”. Él no le hizo caso, cogió el machete y se fue a trabajar. Cuando estaba tomando agua se sentó en un palo y observó un pollito de un color hermoso que paso corriendo por sus pies, él salió corriendo para alcanzarlo, pero no se

dejaba; el pollo lo estaba llevando más para la montaña y cuando quiso regresar miró para atrás y ya no estaba el camino que había recorrido. Dio vueltas por aquella montaña y vio un gallo inmenso, entonces dijo: “es el pollo más grande que he visto en mi vida”. Cuando lo miró bien se dio cuenta de que tenía patas de mula; se asustó y empezó a correr, y el gallo lo correteaba y don Ramiro iba cada vez más cansado, así que se encomendó a Dios y después de tres horas de haberse perdido en la montaña pudo salir como si algo le hubiera iluminado el camino y ahí aprendió una gran lección.



El perro negro

Ana Lucía Ruales

En la vereda Los Llanos vivía un señor llamado José, hombre de mala reputación que se drogaba constantemente; había asesinado a mucha gente, robaba las pertenencias de los demás y miraba con cierta malicia a las damas de la región. Por todos esos hechos una noche, cuando llegaba de jugar gallos, lo asesinaron diez metros antes de llegar a su casa. Al siguiente día cuando los pobladores se dieron cuenta, ninguno quiso recoger su cuerpo, hasta que al fin uno de los habitantes se compadeció del difunto y le dio cristiana sepultura. Desde ese entonces muchos de los pobladores que han pasado por el lugar en noches oscuras, cuentan que escuchan extraños murmullos, gente que habla, que grita o que camina por allí.

Se dice que una madrugada, cuando el reloj daba las dos, un hombre pasó cerca a la casa del difunto, en ese instante una extraña sombra apareció y trató de envolverlo y luego fue tomando una forma extraña, entonces se convirtió en un perro grande y furioso de color negro y del que centelleaba un fuego rojizo.

El hombre trató de huir, pero las piernas le temblaban, sintió mareo, se arrimó a un pequeño arbusto, desfalleció y finalmente cayó sobre el pedregoso camino. Entonces comenzó a sentir que el perro se le subía sobre el pecho y casi no lo dejaba respirar. Perdió el conocimiento y ya no supo qué pasó de allí en adelante. Al día siguiente uno de los pobladores lo encontró atado de pies y manos sobre el arbusto al que se había arrimado. Muchos afirman que el feroz perro negro es el difunto que no deja de hacer cosas malas y que esa es la forma de “entretenerse” de aquel espíritu maligno.

Cómo surgió el lenguaje

Jonathan Ramírez

Hace mucho tiempo, antes de Cristo, habitaban unos personajes indígenas. Ellos no podían comunicarse por palabras sino por gestos. Un día una madre india se fue a cazar animales a una parte lejana del lugar donde habitaban. Llevaba a su hijo junto a ella. De repente apareció un enorme y feroz animal, la india tiró su lanza hacia el sangriento animal pero falló.

El animal esquivó la lanza y golpeó al niño. La mujer muy asustada gritaba y de repente pronunció con gran esfuerzo, *hijo*, a través de gritos y alaridos. Luego al volver a casa relató lo que había pasado. Sus amigos sorprendidos por los hechos y de ver cómo ella llamaba a su criatura empezaron a pronunciar la sílaba *hijj* que era para dirigirse a sus pequeños. Desde entonces en aquel pueblo indígena se pronunció esta sílaba y pasaron muchos años para que le agregaran la *o*, y fue así como nació la palabra *hijo*.

El diablo y la tragedia del Putumayo

Margoth Pantoja

Francisco y Noemí eran una pareja muy ejemplar. Vivían en una pequeña cabaña, rodeados de grandes tajos de coca, porque ese era el único producto en el cual la gente trabajaba para poder alimentarse y pagar el estudio de sus hijos. Cerca de la cabaña había un río llamado La Guisía y sobre el había un puente colgante para poder pasar al otro lado.

Cierto día cuando Noemí iba camino al cultivo donde se encontraba trabajando su esposo, se dio cuenta de que empezaron a pasar y a pasar avionetas que iban volando muy bajo. Cuando llegó le preguntó a su esposo: "¿Qué andarán haciendo esas avionetas?", pero como Francisco no se imaginaba nada malo le dijo, "de seguro andan paseándose". Ni bien Francisco terminó decir estas palabras cuando pasó una avioneta por encima de ellos y los bañó en veneno; estaban fumigando los cultivos con el fin de acabar la coca. Las matas se secaron, la gente se enfermó y los animales murieron. Francisco y Noemí fueron un poco afortunados ya que les había quedado un pequeño tajo el cual les ayudó a salir adelante, pero tanto ellos como los demás no se dieron por vencidos y siguieron sembrando más y más coca de la que antes tenían.

Un año después cuando ya tenían lo suficiente para seguir viviendo como antes, cierta mañana en la cual alumbraba un resplandeciente sol, Francisco que se encontraba desayunando vio pasar a un grupo de unos 200 soldados acompañados de hombres de civil y de grandes perros; habían llegado los erradicadores y empezaron a arrancar las matas de raíz. El caserío quedó rodeado de ejército y en el transcurso de una semana la vereda quedó sin una mata de coca. Los habitantes no podían salir a sembrar, las matas de coca se secaron, el ejército y su gente se marcharon. La comunidad quedó triste y enfrentaron terribles hambrunas pues los alimentos escasearon, no había plata para comprar comida, la pobreza los invadió tanto que tuvieron que retirar a los niños de la escuela.



Cierta noche del mes de noviembre a las doce Francisco se encontraba sentado en la puerta de su casa pensando cómo salir adelante, de pronto vio a alguien que se le acercaba. Era un hombre muy apuesto montado en un caballo muy fino. Era el rey de la maldad, el diablo que espera que uno esté pasando por los peores momentos de su vida para aprovecharse de la situación.

El diablo le propuso a Francisco un trato: él, el diablo, trabajaría toda la noche sembrando grandes cultivos de coca y si terminaba antes de que cantara el gallo, Francisco tenía que irse con él para siempre al infierno; si el gallo cantaba y no había terminado se iba sin pedir nada a cambio. A Francisco le pareció buena la idea, pero aceptó siempre y cuando el diablo sembrara no solo la tierra de él sino toda la de la vereda. El diablo aceptó y empezó a trabajar con miles y miles de diablillos. Unos picaban y otros sembraban la semilla, pero uno de los diablillos que picaba se cortó la cabeza porque el machete se le enredó, entonces le dijo al diablo que ya no picaba más porque sin cabeza no miraba y tenía bastante pereza y se acostó a fumarse un cigarrillo y a tomarse una botella de ron.

El diablo les decía a los demás diablillos, "trabajen con cuidado, no se esfuerzen porque esto lo terminamos en menos de la media noche". El diablo se tomó una botella de ron porque estaba cansado, y como estaba muy viejo se emborrachó rápido. Cerca de las tres de la mañana los diablillos se sentaron a descansar aprovechando que el diablo viejo estaba dormido y bebieron mucho hasta que se durmieron también, justo cuando les faltaba una sola fila por sembrar.

Esa noche Francisco no pudo dormir pensando a qué horas iría el diablo a llevárselo. Noemí durmió tranquila porque ella no sabía nada del trato que había hecho su amado esposo. Cuando el diablo se despertó de su profundo sueño se dio cuenta de que los diablillos se habían quedado dormidos y que faltaba por sembrar un surco y además ya era el amanecer. El diablo empezó a sembrar velozmente, pero cuando le faltaba una sola mata el gallo cantó y no tuvo más remedio que marcharse al infierno

La tunda

Marly Escobar

Cuando mi padre era joven le gustaba beber licor y bailar. En cierta ocasión lo invitaron a una fiesta en un lugar alejado de la casa de mis abuelos y fue a departir con sus amigos. Después de haber bebido unas cuantas cervezas, mi padre, que todavía no estaba embriagado y que aún se daba cuenta de todo lo que sucedía, decidió regresar a casa con algunos de sus amigos, a quienes les pidió que lo esperaran a la vera del camino mientras él se dirigía al baño del oscuro lugar.

Cuando regresaba adonde lo esperaban sus amigos, vio una gran sombra que se acercaba, en ese mismo instante sintió una heladez extraña que se expandía por todo su cuerpo; quedó estático y perplejo mientras la sombra se iba haciendo más y más pequeña. Él trató de identificar quién era y entonces vio la "viva" imagen de su novia, sin embargo de la palidez de su piel salía un aroma a flores de jazmín.

A él le pareció muy raro que su novia estuviera frente a él, en ese lugar, entonces quiso tocarla y al mismo tiempo sintió temor. Le preguntó qué hacía ella ahí, pero no le respondió, tan solo levantó su nivea mano y con el índice apuntó hacia la orilla del río. Él volteó su mirada hacia donde ella le indicaba y al mismo tiempo sintió como un viento helado atravesó su cuerpo, luego unas bofetadas, pero no veía quién las causaba. La extraña sombra comenzó a reír hasta producir tenebrosas carcajadas mientras seguía apuntando con su dedo y luego con voz chillona de ultratumba le dijo: "deja de tomar licor o te causará la muerte". Mi padre instantes después perdió el conocimiento.

Sus amigos pensando que ya los alcanzaría, prosiguieron su camino, pero al ver que no llegaba, creyeron que se había devuelto a la fiesta y se marcharon del lugar. Al día siguiente, en el frío amanecer nadie daba razón del lugar en donde se encontraba mi padre. Lo buscaron pero nadie lo encontró.

Mientras tanto, en una orilla lejana y desierta del río, mi padre había recobrado el conocimiento. Estaba incrustado en unos guaduales y agudas espinas lo punzaban y le causaban heridas. Luchó hasta salir del tenebroso lugar, pero su piel herida sangraba por todas partes y moretones en todo su cuerpo le causaban gran dolor. Llegó a casa y la abuela se abalanzó sobre él alegre y al mismo tiempo asustada, lo llevó hasta la cama, llamó a los vecinos y lo curó. Desde aquel día mi padre dejó de beber.



donde mandó a castigar a los diablillos con un látigo bendecido y les prohibió bailar y hacer maldades durante un año, ya que por ellos había trabajado toda una vereda y había perdido el alma de Francisco que era lo que él más quería.

Cuando Noemí despertó Francisco le contó lo que había pasado y prometió no volver a hacer tratos con el diablo. Desde entonces Francisco, Noemí y todos los moradores de aquella vereda vivieron muy felices y sus hijos volvieron a estudiar.

La guaca

Jimmy Andrade

Este hecho real le sucedió al señor Ermilo de San Andrés. Una noche él estaba durmiendo en la finca cuando sintió que alguien iba entrando por la puerta, él estaba tapado con la cobija, pero podía mirar que ese espíritu llegó donde él y le dijo: "Ermilo te voy a mostrar algo".

Don Ermilo con miedo se levantó y fueron al lado de la puerta, ese espíritu sacó unas tablas y por allí salieron. El espíritu le dijo que en tal parte estaba la guaca y que la fuera a sacar, y le dio todas las instrucciones. Ese espíritu era como una calavera.

Al otro día don Ermilo amaneció en la cama, fue a mirar la puerta pero estaba cerrada y las tablas intactas. Don Ermilo recordaba también que el espíritu le había dicho que sacara la guaca a media noche y que fuera solo. Pero él no fue a sacarla.

Animales extraños

Deyanira Portillo

Estando sentada en un muro de la escuela, donde actualmente es el internado, esperaba a unas personas que solían jugar baloncesto todas las tardes para integrarme a ellos. No estaba sola, pues observaba como unos niños jugaban microfútbol. Por un instante escuche un chillido raro y a la vez bonito, sentí curiosidad y quise saber de qué se trataba, me acerque con algo de temor y me di cuenta de que el ruido provenía de las paredes del baño, y vi que venía brincando y volando un hermoso animalito que parecía ni más ni menos que un dinosaurio bebé. Estaba muy atemorizada porque creí que esos animales tan misteriosos solo aparecían en televisión, pero me di cuenta de que no era así.

Conforme se fue acercando detallé al dinosaurio. Era de unos 25 centímetros de alto aproximadamente, sus patas no tan largas, su cola levantada en forma de cono, de color verdoso, amarillo y café. Quise cogerlo pero no pude, reaccionó con un fuerte picotazo; su pico era de tres centímetros, muy filoso y en forma de serrucho. Se molestó y pude ver alrededor de su cabeza unas orejas anchas como dando señal de estar enojado; me sorprendió su chillido tan fino y ver como su cuerpo se conformaba de dos alas pegadas que abría y cerraba.

Desde ese día tuve una experiencia espectacular, de asombro y suspenso, pero también llegué a creer que era algún bebé que había escapado de su mamá y que probablemente habrían muchos más, hasta más grandes, incluso imaginé que me comerían a picotazos. Seguí observándolo mientras se acercaba, quise pegarle con una vara, hacerle algo, sin embargo, se alejó tras volar y dar pequeños saltos.

Regresé a mi casa y nadie creyó lo que había visto, lo cierto es que no fue mentira ni mucho menos visiones.



Nilson Andrés López

Había una vez a orillas del río San Miguel, en la frontera entre Colombia y Ecuador, una boa que mataba a la gente y hundía los botes cuando ellos navegaban. Un día los soldados ecuatorianos le tiraron dinamita para matarla y ella se la comió. Cuando la dinamita estaba dentro de su cuerpo explotó y voló en pedazos. Un huevo de la boa que milagrosamente sobrevivió a la explosión alcanzó a llegar al nido abandonado de un pájaro. Allí continuó desarrollándose.

Después de mucho tiempo en la finca de don Rodrigo, cuando los trabajadores salieron a bañarse, vieron boas pequeñas que bajaban de un árbol. Ellos se asustaron mucho y empezaron a huir tras gritar y gritar. Las pequeñas boas se dirigían hacia el río El Afilador. No tardaron mucho los habitantes de esta vereda en enterarse de que el río en el cual ellos se bañaban estaba lleno de boas y no dudaron en ningún momento en no volver a navegar por aquel riachuelo, y mucho menos por el río San Miguel. Y fue así como los habitantes de la frontera con el Ecuador no volvieron a navegar por esta zona. Hoy se transportan vía terrestre. Muchos comentan que el río San Miguel está lleno de enormes boas que miden hasta unos cuarenta metros y siempre viven atemorizados por estos animales.

La cita de mi abuelo con una sombra

Bayron Martínez

Mi abuelo me contó que un día salió al pueblo a hacer el mercado para alimentar a su familia, cuando de pronto vio una dama vestida toda de blanco que era muy hermosa. Él quedó profundamente enamorado de aquella mujer. Desde ese día y a pesar de no conocerse, diariamente se miraban en aquel lugar secreto que solo conocían los dos.

Aunque él no era el único enamorado, también se le había aparecido a unos amigos de mi abuelo. Un día aquella dama salió con una hoja en la cual tenía escritos muchos nombres, en esa hoja estaba mi abuelo y José, uno de sus amigos, que era el primero. José salió un Viernes Santo en su pequeña canoa a visitar a aquella mujer, la gente se preocupó porque lo vieron salir y nunca más regreso.

A las dos semanas salieron a buscarlo y él estaba en el lugar donde aquella mujer lo citaba. La gente se admiró al ver aquel cadáver porque tenía todas las partes del cuerpo, lo único que le había sacado era el corazón. La gente se asustó mucho y las personas que iban a visitar aquella chica quedaron hipnotizados y confundidos.

El tiempo pasó, la gente siguió muriendo y cuando le tocó la cita a mi abuelo él fue realmente enamorado al encuentro. Cuando miró a la dama, esta se fue transformando en una sombra negra, él se asustó y salió corriendo. Esa sombra salió a buscarlo para asesinarlo, pero mi abuelo no se dio por vencido pues tenía por costumbre andar con su machete; estuvo un rato allí peleando, después se tiró al agua y comenzó a nadar y esa sombra lo siguió hasta que llegó a la casa.

Mi abuelo dice que llegó y se acostó en medio de los hijos y la esposa y sintió que alguien lo jalaba de los pies y el miedo le invadía su cuerpo. Pasó esa noche y nadie pudo dormir, sentían ruidos, etc. El miedo que tenía mi abuelo es que él también se iba a morir, sentía que ya estaba muerto en vida; ya amaneció y oyó el cantar del gallo. Esa sombra dejó de molestar y se fue, después mi abuelo no podía andar de noche, siempre se le presentaba la muerte. Muy sorprendido por lo que estaba pasando dejó que pasara el tiempo, pero se estaba muriendo: no comía ni dormía porque la muerte se le presentaba.

Un día decidió ir al lugar donde conoció a esa dama a entregarle la vida. Allí se encontró con aquella sombra y le preguntó: "¿Por qué te empeñas en quitarme la vida? Pero esa sombra no respondió sino que intentó clavarle un puñal en el corazón, pero él no se dejó, entonces la sombra le dijo que si quería salvarse tendría que luchar; si le ganaba a esa sombra lo dejaba de molestar y le perdonaba la vida. Mi abuelo aceptó aquel trato y comenzaron a luchar hasta el amanecer, cuando la sombra estaba a punto de clavarle el puñal volvió a cantar el gallo y la sombra desapareció. Mi abuelo dice que nunca más volvió a ver a la dama hermosa, ni a la sombra. Lo único que me dice es que a veces se ve caminar a la sombra por las aguas, por las carreteras y hay quienes dicen que por el río donde andaba mi abuelo, todos los atardeceres pasa aquella sombra.



EXPLORADORES

Estudiantes
 Álvaro Esquivel
 Duván Darío Conde
 Gabriel Francisco Gómez
 Gabriel José Arteaga
 Jean Carlos Ibáñez
 María Jesús Jiménez
 Nelly Sofía Jiménez
 Olga Patricia Herrera
 Rubén Darío Delgado

Ex alumno
 Luis Eduardo Charrasquiel

Padre de familia
 Faustino Conde

Docentes
 Dorkys Manjarrez, Enadys Páez
 John Carrillo, Leidy Fabra
 Leonardo Flórez, Magalis López

CRÉDITOS

Textos: El escrito introductorio se hizo a partir de una relatoría hecha en reunión con niños de preescolar, primero y segundo de primaria; la fábula de "Tío Conejo juez" fue recopilada y escrita por Rubén Delgado, y la de "Tío Conejo, Tío Tigre y Tía Zorra en el desierto" por Duván Darío Conde, ambos estudiantes.

Fotografías
 John Carrillo

Mitos y leyendas de El Silencio

Nuestra tradición oral proviene del Sinú, porque de allí vinieron los primeros pobladores de esta región. Está llena de fábulas cuyos protagonistas son Tío Conejo, Tía Zorra, Tío Sapo, Tía Garza, Tío Machín, Tío Caimán y Tío Tigre, entre muchos otros animales que existieron en nuestro medio en la época de los abuelos. Algunos ya no se ven en nuestras tierras.

Estas son historias donde nuestra fauna protagoniza aventuras llenas de picardía, sufrimientos y castigos con su respectivas moralejas, que los abuelos contaban por las noches a los niños en reuniones familiares o en círculos nocturnos, cuando no había energía eléctrica y por supuesto tampoco televisión.

Ahora poco se escuchan. La llegada del televisor nos ha alejado de nuestros padres y de nuestros abuelos, ya no hay espacios para cuentos, los más pequeños no los conocen, los padres no se acuerdan bien y solo algunos abuelos no están muy cansados para contarlos. Gracias a ellos algunos estudiantes las conocimos y podemos contarlas aquí.



Actividades de acercamiento entre las madres y los niños de la sede de Aguas Vivas, en las cuales se narraron historias tradicionales y representación de esos cuentos

Tío Conejo juez

Rubén Delgado

Érase una vez que Tío Caimán se arrojaba en la orilla de un caño cuando de pronto se desbarrancó un gran árbol de guama y juaapa!, le cayó encima y quedó atrapado por la mitad que ni para allá ni para acá.

Tío Buey, que iba todos los días a beber agua por esos lados, oyó los quejidos del caimán y se acercó suavemente.

—¿Qué te pasa, Tío Caimán? —preguntó.

—Hombe que este palo me cayó encima. ¿Por qué no me lo quitas?

—Noooo, porque después me comes.

—Hombe, no te como, te lo prometo.

—Está bien, yo siempre vengo por estos lados a beber agua.

Tío Buey de buena fe metió su cacho y le quitó el árbol de encima y en el acto Tío Caimán con un brillo raro en los ojos, cuando se vio libre se sacudió y dijo:

—Bueno Tío Buey, te agradezco que me hayas sacado, pero te voy a comer porque mi ley es que un bien con un mal se paga.

—¡Carajooooooooooooooooo! —dijo Buey— por eso no quería sacarte.

En ese momento paró Tío Tigre y preguntó:

—¿Y ustedes que discuten ahí?

—Que Caimán dice que bien con mal se paga, dijo Tío Buey, y yo le quité ese palo de encima y ahora él quiere comerme.

—Cómetelo Caimán que esa es nuestra ley, dijo el Tigre.

Así fueron pasando algunos animales que practicaban esa misma ley, Tío León y Tía Nutria, Tía Babililla, Tía Culebra, Tío Oso y todos los demás.

—¡Cómetelo Caimán! —decían.

Tío Buey en aprieto y asustado dijo:

—Miren ustedes, yo nunca he querido perjudicar a nadie, pero ya que el asunto es de leyes, por qué no vamos a donde Conejo que es el juez.

A regañadientes aceptó Tío Caimán:

—Estás convencido con tus razones.

—Y ¿quién es el señor juez? —preguntó Tío Tigre.

—Creo que es Tío Conejo, respondió alguien.

Fueron inmediatamente donde el señor juez. Ya en su presencia el Caimán hizo un gesto y llegó Tío Conejo y dijo:

—¿Qué pasa aquí?

Buey respondió:

—Lo que pasa es que Tío Caimán me quiere comer porque le quité un palo de encima.

Y Tío Conejo le dijo:

—Llévenme al lugar donde surgió esto.

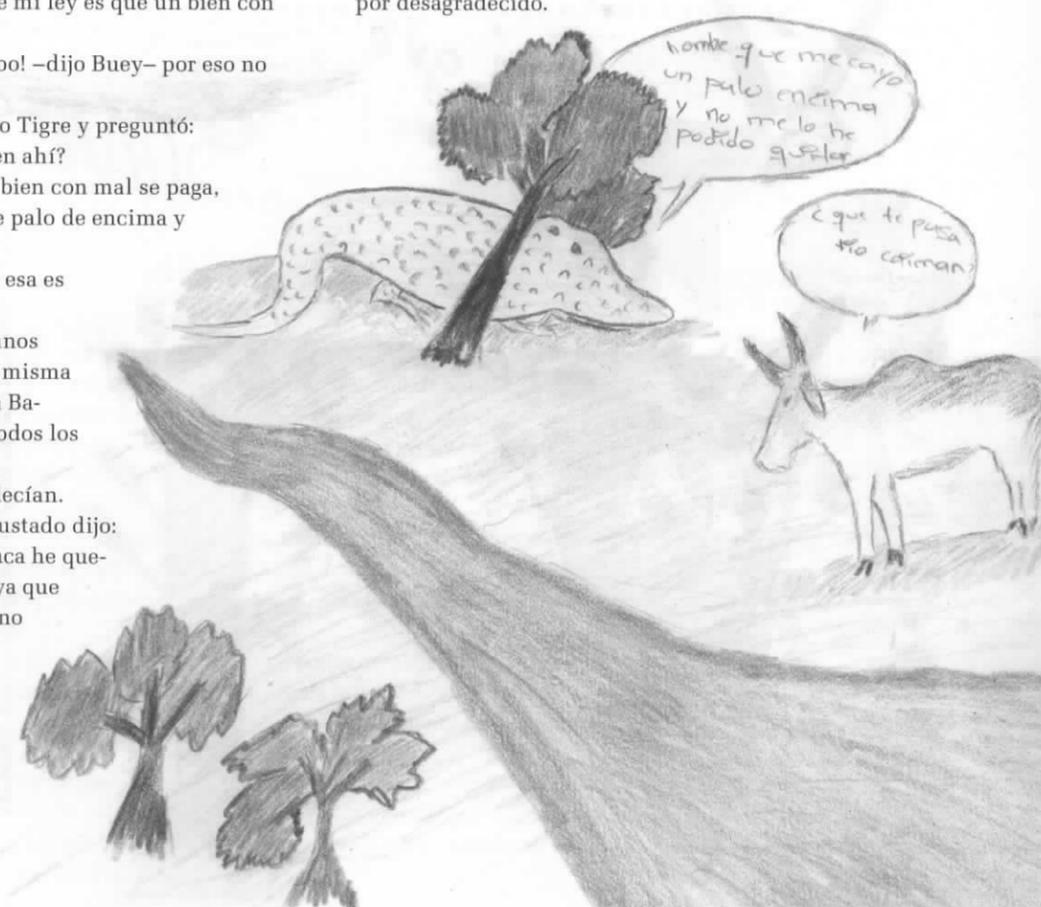
Cuando llegaron Tío Conejo dijo:

—Vamos a ver cómo fue que sucedieron las cosas.

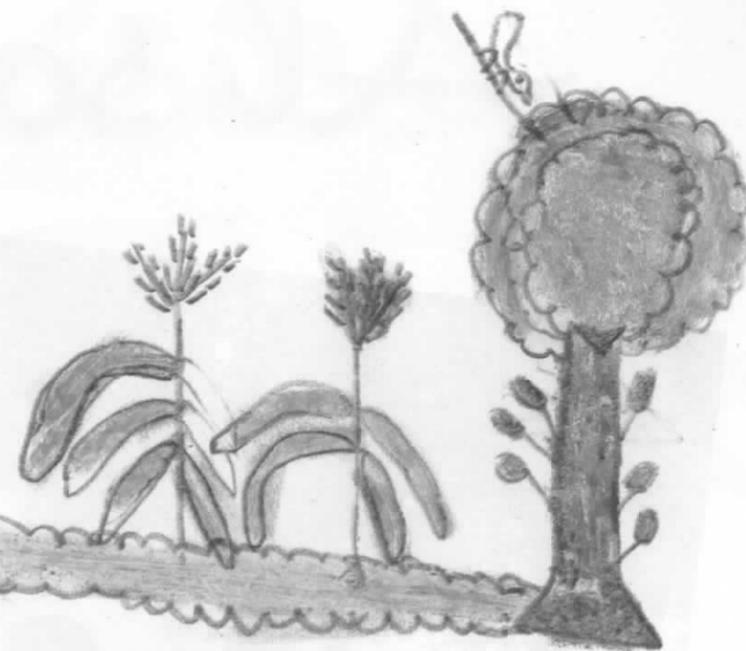
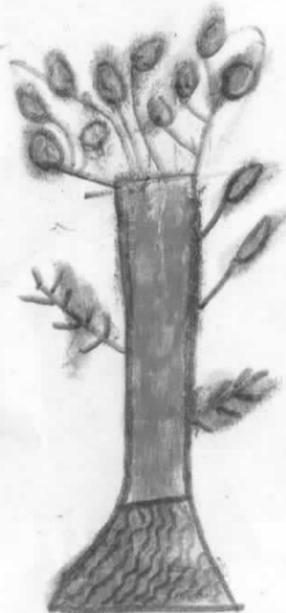
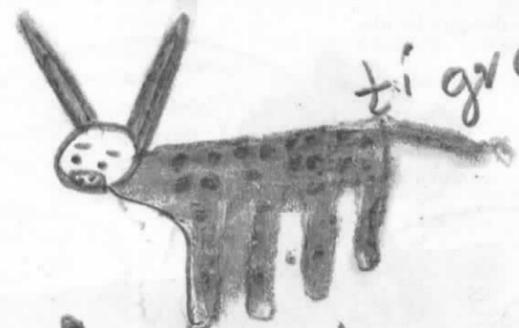
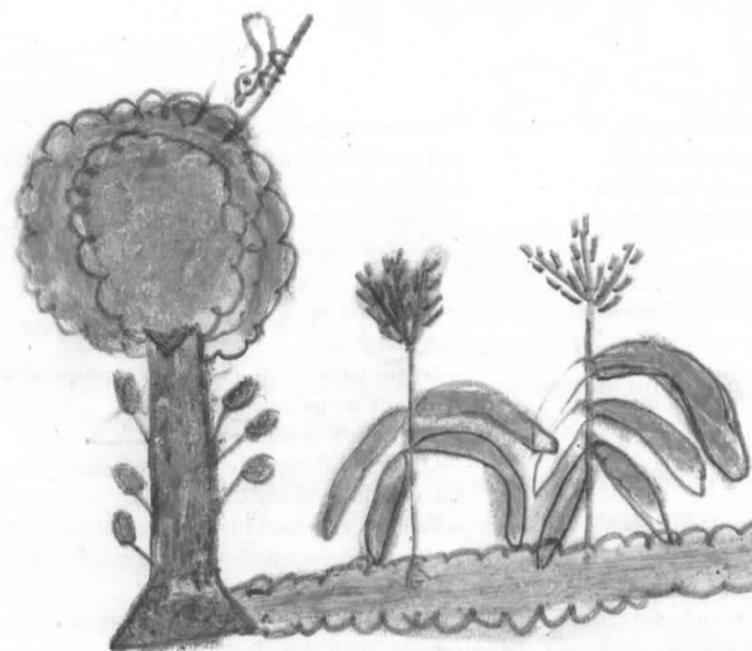
Tío Caimán, vuelve a donde estabas y que Tío Buey te ponga el árbol encima.

Así hicieron y entonces cuando Caimán estuvo otra vez atrapado, Tío Conejo le dijo:

—Como castigo te coloco el mismo palo en el lomo, por desagradecido.



Julio Delgado



Tío Conejo, Tío Tigre y Tía Zorra en el desierto

Duván Darío Conde

Una vez salieron Tío Conejo, Tío Tigre y Tía Zorra para el desierto y solo llevaban una botella de agua. Cuando tuvieron rato de estar en el desierto les dio sed y dijeron:

—Es mejor rifar esta botellita de agua porque si tomamos un poquito cada uno no nos quitará la sed a ninguno de los tres.

Entonces dijo Conejo:

—Un momento, tengo una idea: el que diga la palabra más larga terminada en oro se toma la botellita de agua.

Sus compañeros aceptaron. Entonces dijo Tío Tigre agarrando la botella:

—Yo la cojoro —y la volvió a poner en el centro donde estaba.

Siguió Tía Zorra y agarrando la botella dijo:

—Yo la cojoro y la destaporo —y nuevamente colocó la botella en su lugar.

Por último faltaba Tío Conejo y este agarrando la botella dijo:

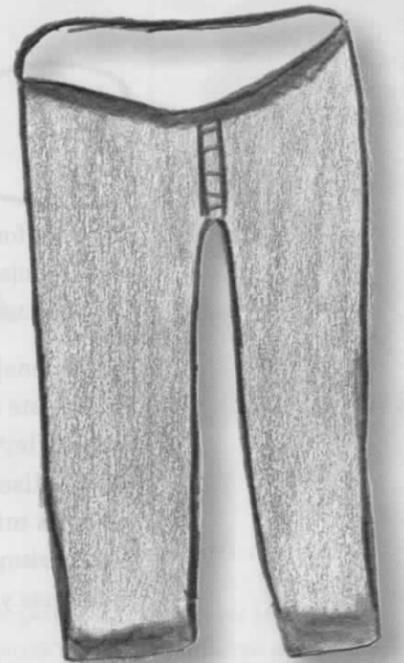
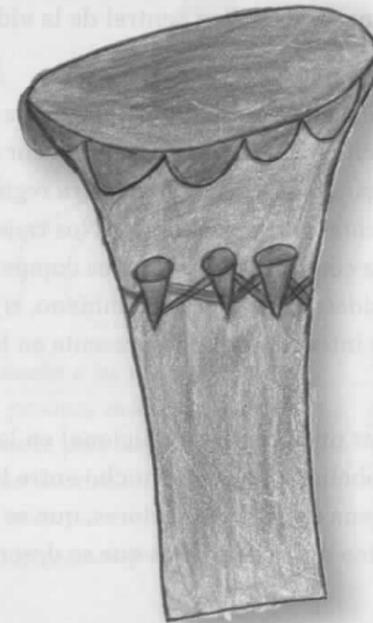
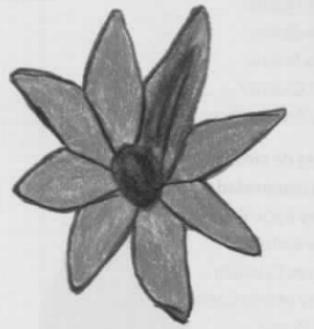
—Yo la cojoro, la destaporo y me la embocoro —y ¡chass!, se tomó toda la botella de agua que habían llevado para el desierto y volvió a jugar con Tío Tigre y Tía Zorra.

Al son de



Yovany Enriquez

la música



EXPLORADORES

Estudiantes

Alexis Hidalgo
Evelin Molina
Yesica Molina
Jimer Ordóñez
Ruby Zoraida Taicuz

Padres de familia y miembros de la comunidad

Shirley Rocío Borja
María Bustos
Gustavo Castrillón
Sandra Milena Cuéllar
Jairo Murcia

Docentes

Paola Andrea Cañón
Jairo Iván Coral (rector)
Edith Paz Jossa

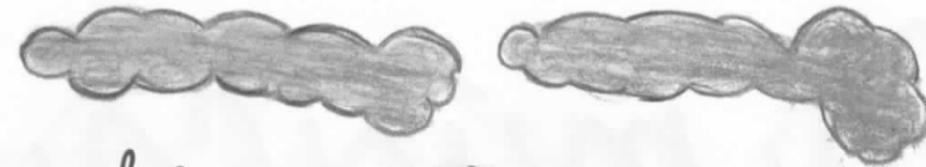
CRÉDITOS

Textos generales

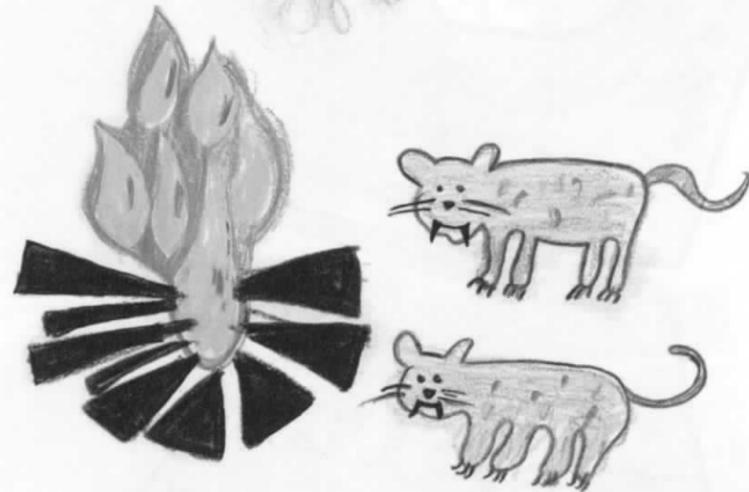
Paola Andrea Cañón
Jairo Iván Coral

Fotografías

Paola Andrea Cañón
Jairo Iván Coral



Al son de la música en Puerto el Sol



Jasmin Vanessa Castro

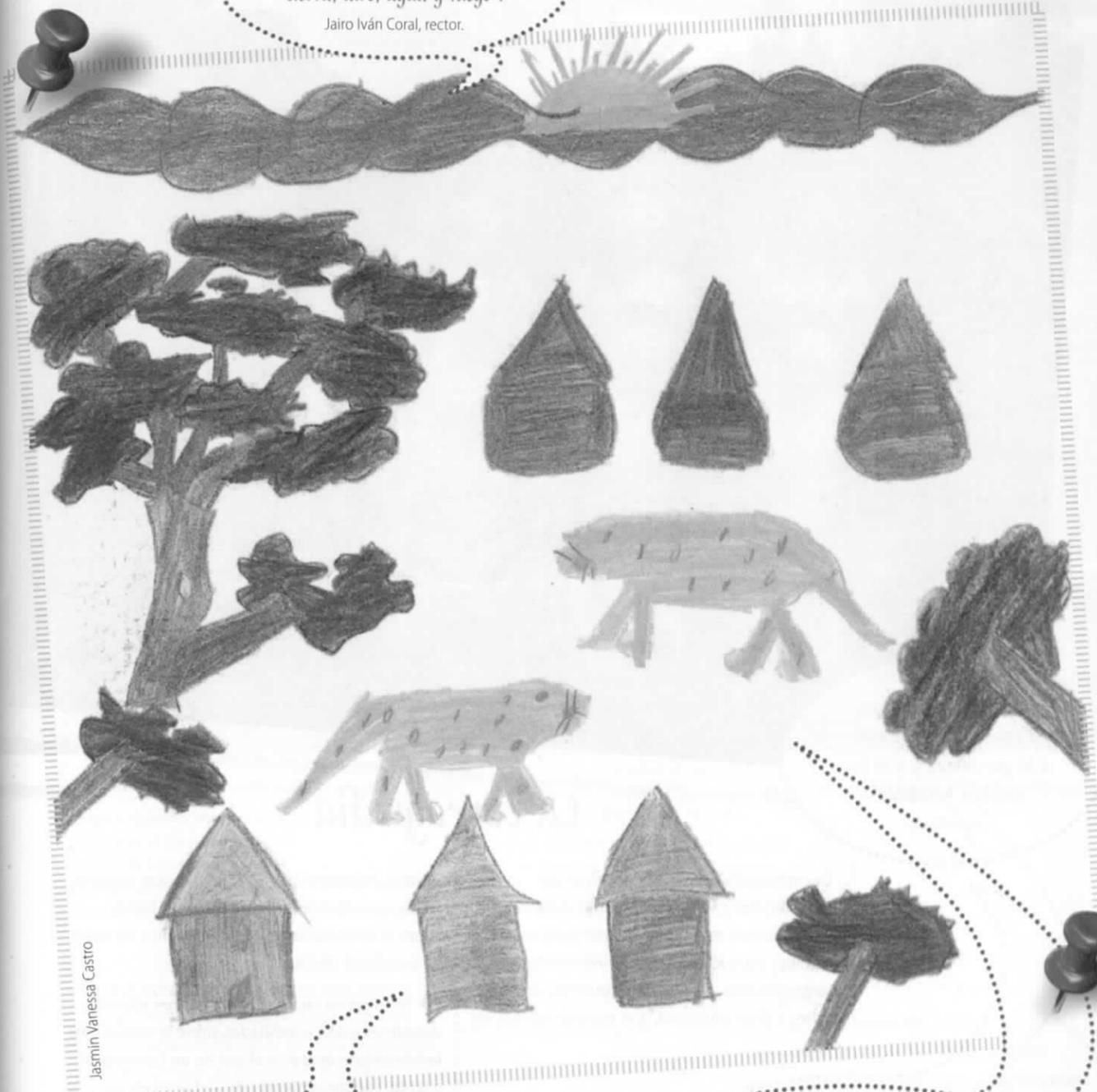
El departamento de Putumayo fue colonizado por personas provenientes de distintas regiones del país y nuestro municipio no podía ser la excepción. En él se encuentran gentes de Nariño, los Santanderes, Huila, el Eje Cafetero e incluso del Ecuador. Ellos conforman un gran mundo pluricultural, rico y colorido, cuya diversidad se ve reflejada en las danzas, actividad central de la vida social y cultural de sus habitantes.

En homenaje y tributo al jaguar, animal que representa la magia de las selvas de este sector amazónico de Colombia, y alrededor del cual se han tejido muchas leyendas, indagamos con gente de nuestra región sobre la danza del jaguar, diseñamos una coreografía, elaboramos los trajes, hicimos presentaciones a los miembros de la comunidad y ahora los compartimos con ustedes. Si bien el ritmo no se considera netamente colombiano, sí deja entrever sus raíces indígenas y los lazos de interculturalidad presente en los países de América Latina.

La danza del jaguar no es una práctica tradicional en la región, más bien es un símbolo de combate y rebelión que gusta mucho entre la gente de la zona rural, mayoritariamente indígena en algunos sectores, que se identifica con la fuerza del ritmo y el juego mítico de los animales que se describe en su canto.

"Es un rito de respeto a los cuatro elementos de la vida: tierra, aire, agua y fuego".

Jairo Iván Coral, rector.



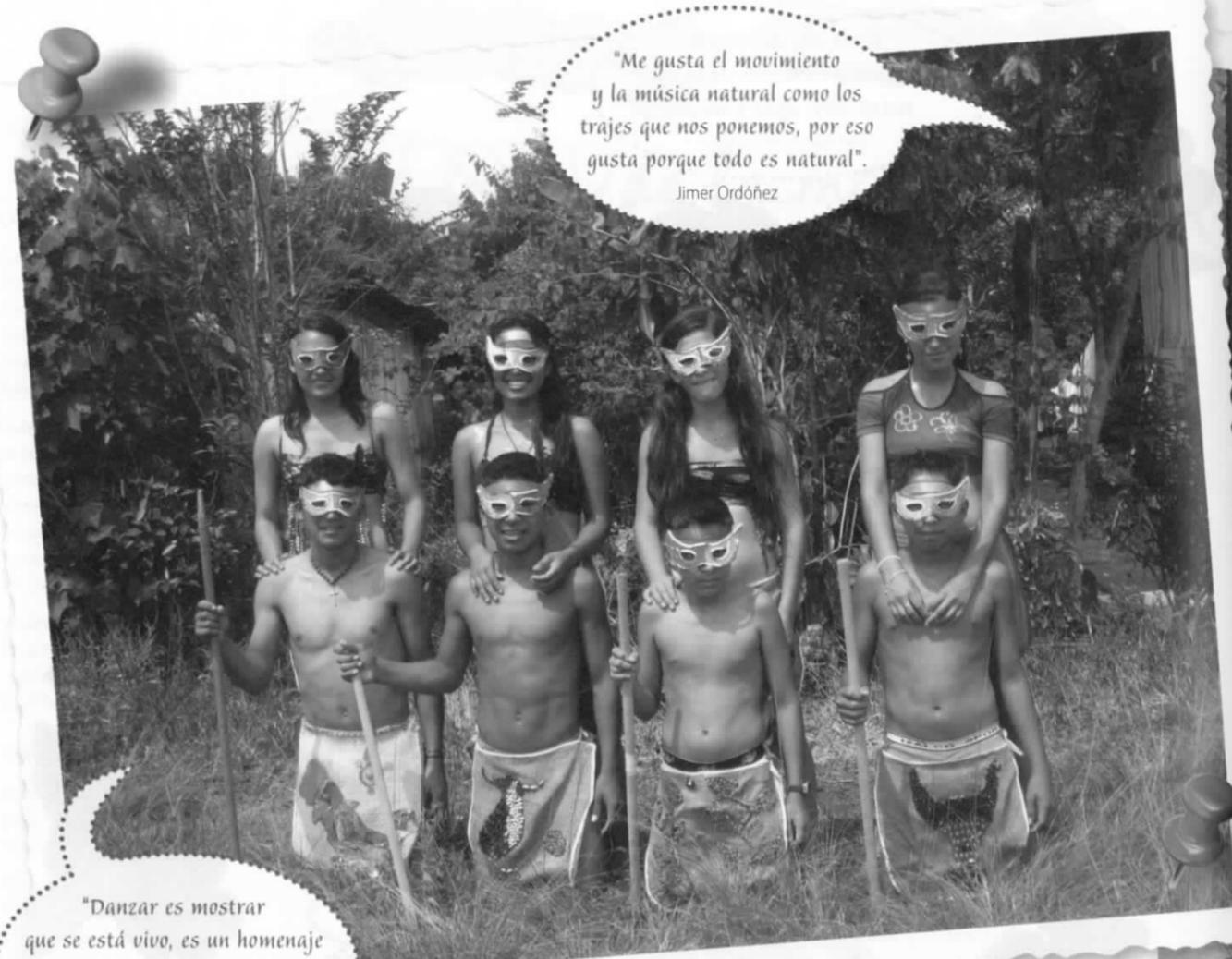
Jasmin Vanessa Castro

"Se parece mucho a los ritos del yagé ya que las personas engagesadas se convierten en animales para viajar, curar y conocer la selva".

Ana Rosa Pantoja

"Me gusta este baile porque la música y los pasos le dan mucha fuerza y vitalidad, uno se siente fuerte y seguro, acelera en ocasiones y en otras lento, termina cansado como el jaguar después de cazar su presa".

Jimer Ordóñez



"Me gusta el movimiento y la música natural como los trajes que nos ponemos, por eso gusta porque todo es natural".

Jimer Ordóñez

"Danzar es mostrar que se está vivo, es un homenaje a lo que somos y a lo que nos han heredado".

Xilena Prado

La coreografía

La coreografía representa dos tipos de movimiento: uno es aquel propio del acecho y la paciencia del animal cuando caza, su caminar sigiloso que pasa a movimientos largos y lentos. Otro es de pasos muy largos y saltos a gran velocidad, que corresponden a los

"Es como lanzarse a navegar por un río, primero en aguas mansas para después entrar en el curso fuerte de sacudidas, subidas bajadas y terminar con el descanso. Un emocionante y bacano viaje".

Angie Lizeth González

últimos instantes cuando el jaguar caza su presa. La fuerza está representada en pasos firmes sobre la tierra hacia los costados y giros en señal de constante alerta.

→ Se inicia en una posición de veneración; los danzantes están arrodillados sobre la tierra y van levantándose despacio al son de un tono grave y lento, con movimientos de alabanza en sus manos. El ritmo lento y pausado de la danza se presta para esto pues representa el gemido de una mujer.

→ Después, repentinamente, cambia el tono suave de la música por golpes de tambor fuertes, acompañados por los danzantes que siguen el ritmo con golpes de sus pies sobre el suelo. De



Grupo de danzas del Centro Educativo Rural Puerto el Sol, municipio de San Miguel, Putumayo, con el traje diseñado para la coreografía de la danza del jaguar.

"La danza del jaguar es bacana porque es un jugueteo de cosas lentas para pensar y rápidas para actuar, es la descripción del movimiento del animal".

Jorfady Fabiola Portilla

nuevo el ritmo cambia, ahora es más movido para que los participantes se desplacen a los costados saltando mientras empuñan una lanza con la que juegan. El ritmo es nuevamente pausado y los danzantes lo acompañan con una suave marcha levantando las rodillas hasta la altura del pecho. Posteriormente hombres y mujeres de frente simulan encontrarse en el centro, retornando a su lugar con un giro rápido. Finalmente con un ritmo lento, salen en pareja muy despacio, haciendo una especie de venia con la mirada al cielo.

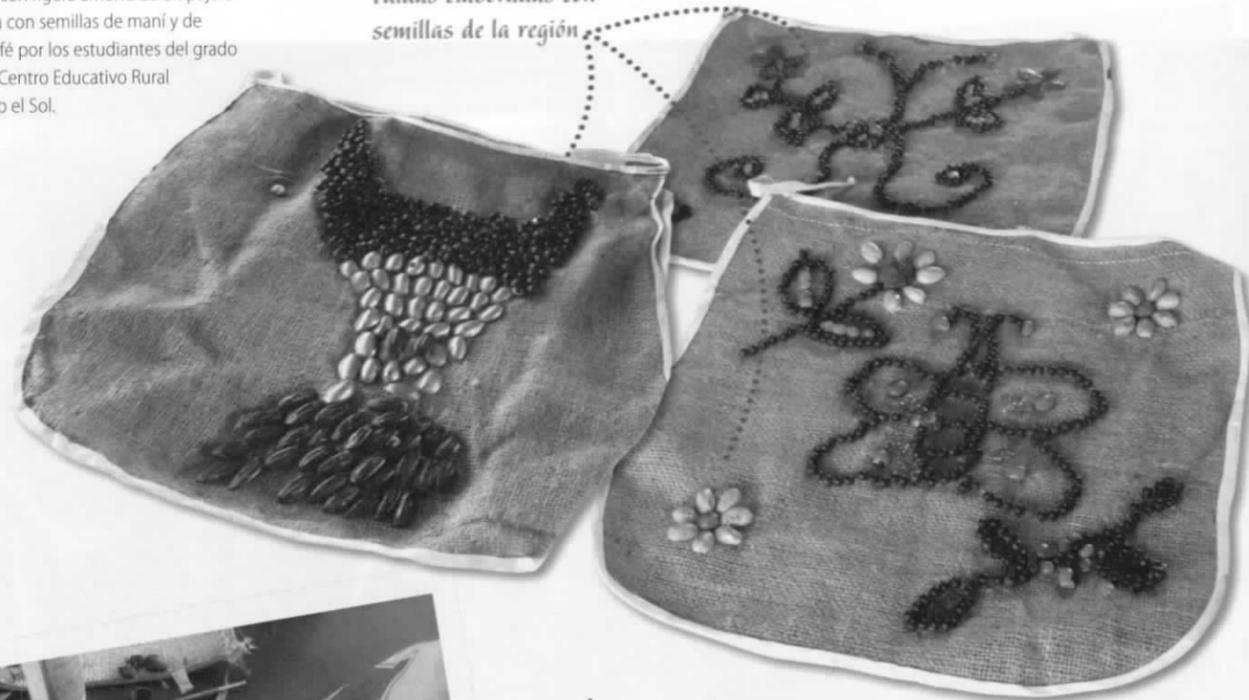
"La danza del jaguar es una manera de sacar de adentro lo que somos: lentos, sigilosos y explotamos en cualquier momento, para luego volver a calmarnos".

Smith Zuleyda Tonguino

→ El final con pasos cortos y lentos representa el retiro del animal después de haber saciado su hambre con la presa cazada.

Falda con figura amorfa de un pájaro hecha con semillas de maní y de nescafé por los estudiantes del grado 8 del Centro Educativo Rural Puerto el Sol.

Faldas elaboradas con semillas de la región



El traje

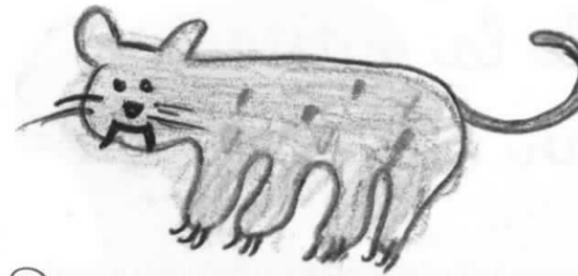
Consta de un antifaz de colores, acompañado de una falda elaborada en yute, y una lanza. Cada una de las faldas representa un animal, una hoja, una planta como homenaje a la naturaleza. En nuestro caso fueron hechas por los mismos estudiantes con semillas de la región.

Falda elaborada en chochos y pepas de san Pedro y semillas de maní. Representa una mariposa revoloteando en una flor. Fue elaborada por los escolares del grado 7.º del CER Puerto el Sol.

antifaz

Falda de la danza "El jaguar" en yute que representa una flor de cuatro pétalos. Fue hecha por estudiantes del grado 7º del CER Puerto el Sol con semillas de chochos, semillas de san Pedro, ojos de buey y pintura acrílica.

Grupo del CER Puerto el Sol luciendo el traje de la danza "El jaguar".



Jaguar

Grupo K'alamarka

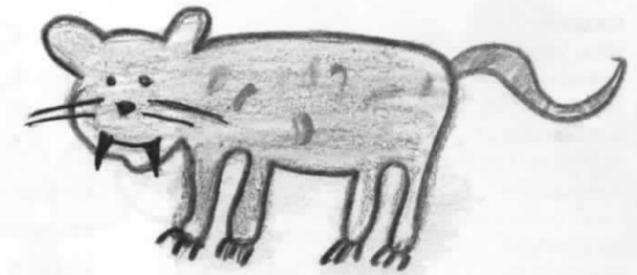
En el fondo de la selva
en tierras del beni
se escucha el ruido de un alma
que dio al blanco.

Es la búsqueda del bien
una forma en extinción
que enceguece
que alimenta
toda forma de ambición.

Dime, oh, gran chamán
qué mensaje está en el fuego del porvenir
dime, oh, gran chamán
si en el fuego incandescente escrito está.

Mariposa con los llanos
virando hacia el horizonte
y retumba en la selva
el rugido del jaguar
su pelaje y su nombre
serán señal de grandeza
mitológicos eventos inspiraron el jaguar.

Entre aullidos y gemidos
voces roncadas, desgarradas
se escucha el latido del peligro mal herido
como fuego ha arrasado toda forma de vida
tendiendo horribles trampas
está arrojando fuego
El miedo ya terminó
todos en vida se quedarán
los cuerpos de una alma dura yace
y un pasado donde vivimos en paz.



Mariposa con los llanos
virando hacia el horizonte
y retumba en la selva
el rugido del jaguar
su pelaje y su nombre
serán señal de grandeza
mitológicos eventos inspiraron el jaguar.

Dime, oh, gran chamán
qué mensaje está en el fuego del porvenir
dime, oh, gran chamán
si en el fuego incandescente escrito está.

Mariposa con los llanos
virando hacia el horizonte
y retumba en la selva
el rugido del jaguar
su pelaje y su nombre
serán señal de grandeza
mitológicos eventos inspiraron el jaguar.

Mariposa con los llanos
virando hacia el horizonte
y retumba en la selva
el rugido del jaguar
su pelaje y su nombre
serán señal de grandeza
mitológicos eventos inspiraron el jaguar.

EXPLORADORES

Estudiantes

Wilber Sebastian Casanova
 Jheferson Aldair Castillo
 Angie Tatiana Chapuel
 Narli Paola Chapuel
 Angie Johana Landázuri
 Ferney Landázuri
 Leti del Carmen Landázuri
 Llines Landázuri
 Maryei Landázuri
 Leidy Tatiana Landázuri
 Davinson Arley Montañó
 María Cristina Paredes
 Brillith Caterine Rodríguez
 Luisa Fernanda Valverde
 Marbriyith Valverde

Padres de familia

Aura Landázuri
 María Arcené Montilla
 Sandra Liliana Toro Egas

Docentes

Leida María Cuesta
 Edilma Rentería
 Elin Rentería (rector)

CRÉDITOS

Textos y dibujos
 Leida María Cuesta

Fotografías
 Yovany Enriquez

Al son de la música en San Luis

Los negros poseemos aptitudes para las expresiones culturales, en especial gran facilidad y sobre todo armonía, sabor, emotividad y alegría para el baile. Al bailar lo hacemos con pasión, fuerza y entusiasmo; es algo natural, que nos fluye, pues es característico de la etnia afro, pero esto a veces se ha convertido en motivo de exclusión y desprecio.

La comunidad de San Luis, en su mayoría afrodescendiente, quiere aquí resaltar y compartir algunos de nuestros saberes a propósito de las danzas por ser parte de nuestra cultura e historia. La música, los cantos, las danzas, las expresiones corporales, los gestos y la alegría constituyen la riqueza y los elementos fundamentales de la cultura de la comunidad afrocolombiana, por ello estamos reviviendo la danza y nuestra cultura.

Nuestros ritmos más representativos son la cumbia, el chandé, el abosao, la gaita, el mapalé y el currulao, entre otros. Antiguamente esta fue una forma de rechazo y burla a los españoles, ahora son una demostración de coqueteo, entusiasmo y furor.

Hoy nos queremos mostrar con orgullo y respeto a las otras etnias e invitarlas a valorar las diferencias, las personas y nuestro entorno.



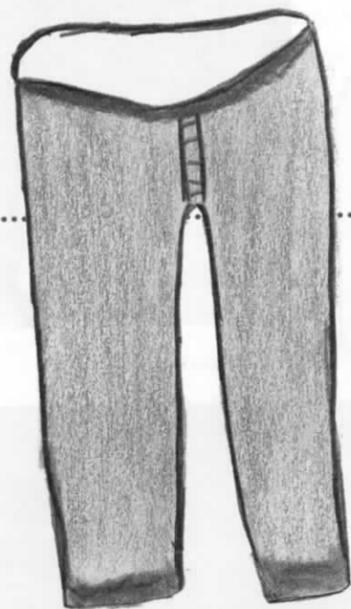
El currulao

Es un ritmo originario de la costa pacífica, herencia de los esclavos traídos de África. En la práctica podemos observar un contenido de fuerza y magia: se baila suelto, con agilidad y coquetería. Los instrumentos para interpretarlo son: el redoblante, los platillos, el clarinete, la marimba de chonta y el guasa, entre otros.



El mapalé

El mapalé tiene un ritmo muy arrebatado, de coqueteo, erótico, por eso también lo llaman "el baile frenético". Los bailarines hacen pases cortos, saltos, movimientos de hombros y caderas y usan un traje llamativo por su colorido y escote.



Coplas a la danza

Leida María Cuesta

La danza es alegría,
También es interés,
Si quieres bailar conmigo,
Tienes que aprendé.

Los blancos buscan negras,
Porque dicen que son ardientes,
Porque no van a la tienda,
Y mejor compran aguardiente.

Las danzas son la forma,
Como te voy a mostrar,
Que soy una personita,
Que sé muy bien trabajar.

Danzando, danzando te quiero decir,
Que soy muy alegre,
Que no me desprecies,
Por no ser de tu perfil.

La muchacha de mis sueños,
Hoy pasó por aquí,
Vistiendo un lindo traje,
Para bailar en San Luis.

Los muchachos de hoy en día,
No quieren bailar las danzas,
Pues prefieren reggaetón,
Pa, entrarle a las muchachas.

Como negra sé bailar,
Como persona sé decir,
Como mujer sé que puedo,
Servir a mi país.

El mapalé es un baile,
Que te hace sacudir,
Y hace mostrar toda la alegría,
Que tienes dentro de ti.

Danza, danza mi negra,
Que viene tu galán,
Y con toda su ternura,
Te quiere enamorar.

Bailamos currulao,
Porque ese es nuestro legado,
Que dejaron los ancestros,
Y lo hemos cultivado.



Poema a la danza afrocolombiana

Leida María Cuesta

Si dices que me quieres,
No me vayas a prohibir,
Que siga practicando,
El folclor de mi país.

La danza es una forma,
Con la que puedo contribuir,
Y preservar la cultura,
En este hermoso país.

El país que quiero tanto, hoy quiere sonreír,
Por lo mucho que ha llorado, trabajado y prosperado,
Y que fuimos esclavizados,
Hoy con gran lucha ha sido liberado.

Otra razón por la cual quiero bailar,
Es porque me gusta tanto,
Que me aplaudan y aplaudan,
Cuando me voy a presentar.

Al son de la música en Jorge Eliécer Gaitán



Nevis Juliana Cuéllar

EXPLORADORES

Estudiantes

Óscar Bermúdez, Eliana Bonilla
 Darwin Chávez, Jahaira Chávez
 Melisa Collazos, Duvier Andrés Cossio
 Dalila Cuéllar, Jhonatan Cuéllar
 Juliana Cuéllar, Lorena Cuéllar
 Yudi Cuéllar, Yuri Alejandra Díaz
 Juan Díaz, Audri López
 Eibin López, Camila Lopera
 Flober Lopera, Helen Daniela López
 Víctor Alfonso Lopera, Libier Pianda
 Miller Pianda, Yadir Pianda
 Luz Frani Omez, Dalila Marcela Ortega
 Stiven Ortega, Daniela Otaya
 Jeferson Otaya, Jesica Otaya
 Jhan Carlos Otaya, Sedney Otaya
 Sirley Otaya, Yecxe Otaya

Padres y madres de familia

Ana Bonilla, Elena Castro
 Bella Flor Collazos, Mari Collazos
 Yubeli Collazos, Braulio Cuéllar
 Esperanza Enríquez, María Figueroa
 Raquel Guerrero, Lucy Noriega
 Lilia Pianda, Luz Eneida Pianda
 Ómar Pianda, Indalencia Suevacuriño
 María Ramos

Profesores

Luis Eduardo Arciniegas (rector)
 Hugo Darío López

CRÉDITOS

Textos generales

Hugo Darío López

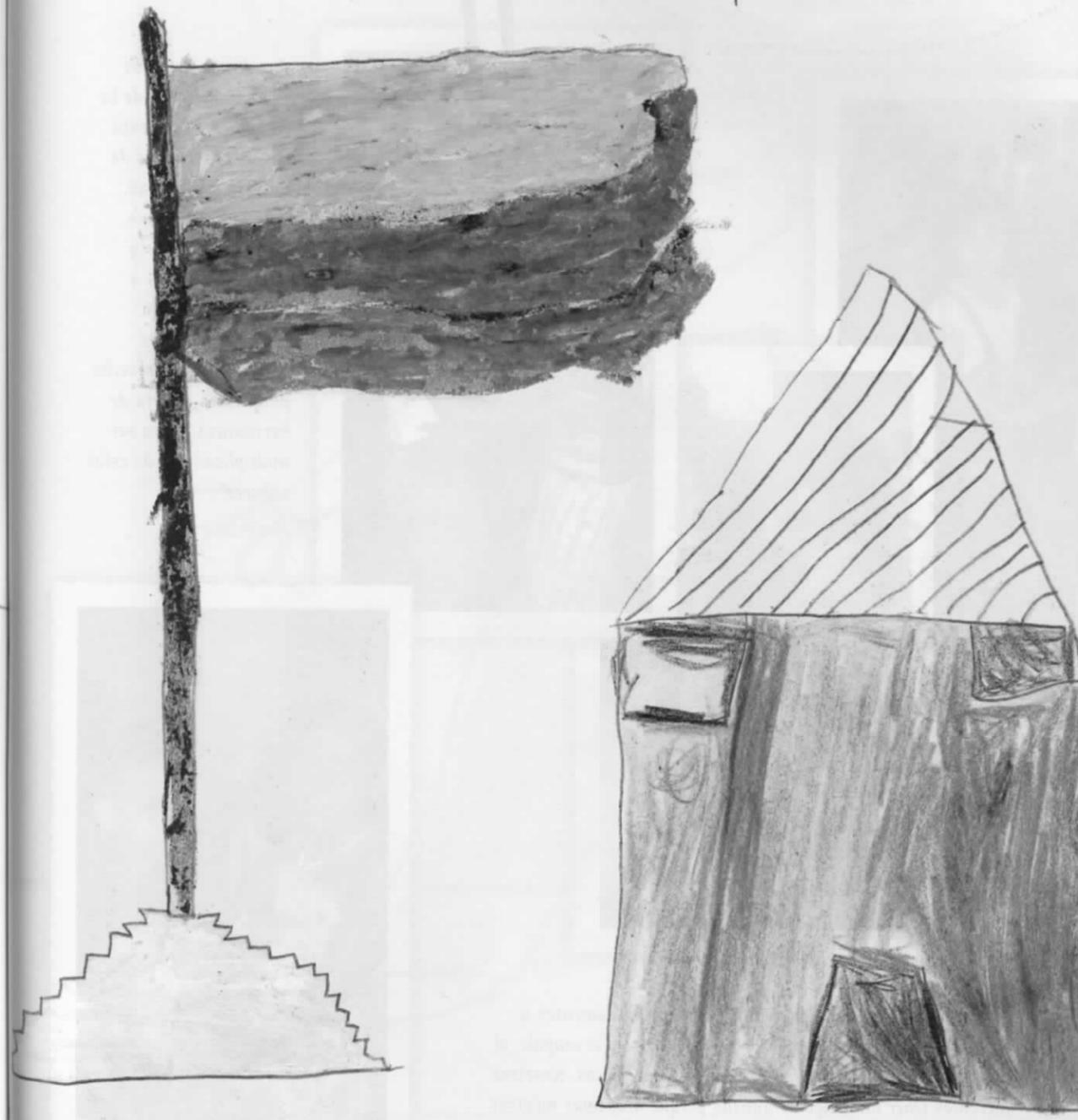
Fotografías

Luis Eduardo Arciniegas
 Hugo Darío López

La danza en la antigüedad, ahora y siempre marcará un lugar significativo en la vida de las personas. Es una forma muy acertada de expresar sentimientos, que fortalece lazos de convivencia no solamente entre los bailarines sino entre todos aquellos que deseen vincularse a esta actividad y entrar en sintonía con las emociones de los danzantes.

En nuestra comunidad, donde hacen presencia personas de distintas regiones del país y además grupos indígenas que han vivido durante mucho tiempo en esta zona, quisimos explorar el mundo de la danza para hacer una reflexión sobre las formas de expresarnos mediante el baile que cada uno conoce, y que por lo tanto nos diferencian, pero también nos unen como comunidad y enriquecen nuestra cultura. Para ello los estudiantes, los docentes y toda la comunidad educativa aportaron sus experiencias y saberes y participaron de varias actividades. Les exponemos aquí algunas fotografías y dibujos que testimonian nuestro trabajo y las opiniones de varios niños de nuestra institución.

En nuestra comunidad, donde hacen presencia personas de distintas regiones del país y además grupos indígenas que han vivido durante mucho tiempo en esta zona, quisimos explorar el mundo de la danza para hacer una reflexión sobre las formas de expresarnos mediante el baile.



Brayan Peña

"Me gusta la danza porque es bonita, por el color del vestido y el modo de bailar. Además compartimos tiempo y experiencia con otros, tenemos un espacio de diversión, jugamos, en fin, nos gusta la danza y queremos bailar para ser más amigos con nuestros papás y profesores. ¡Que viva la danza!"

Helen Daniela López



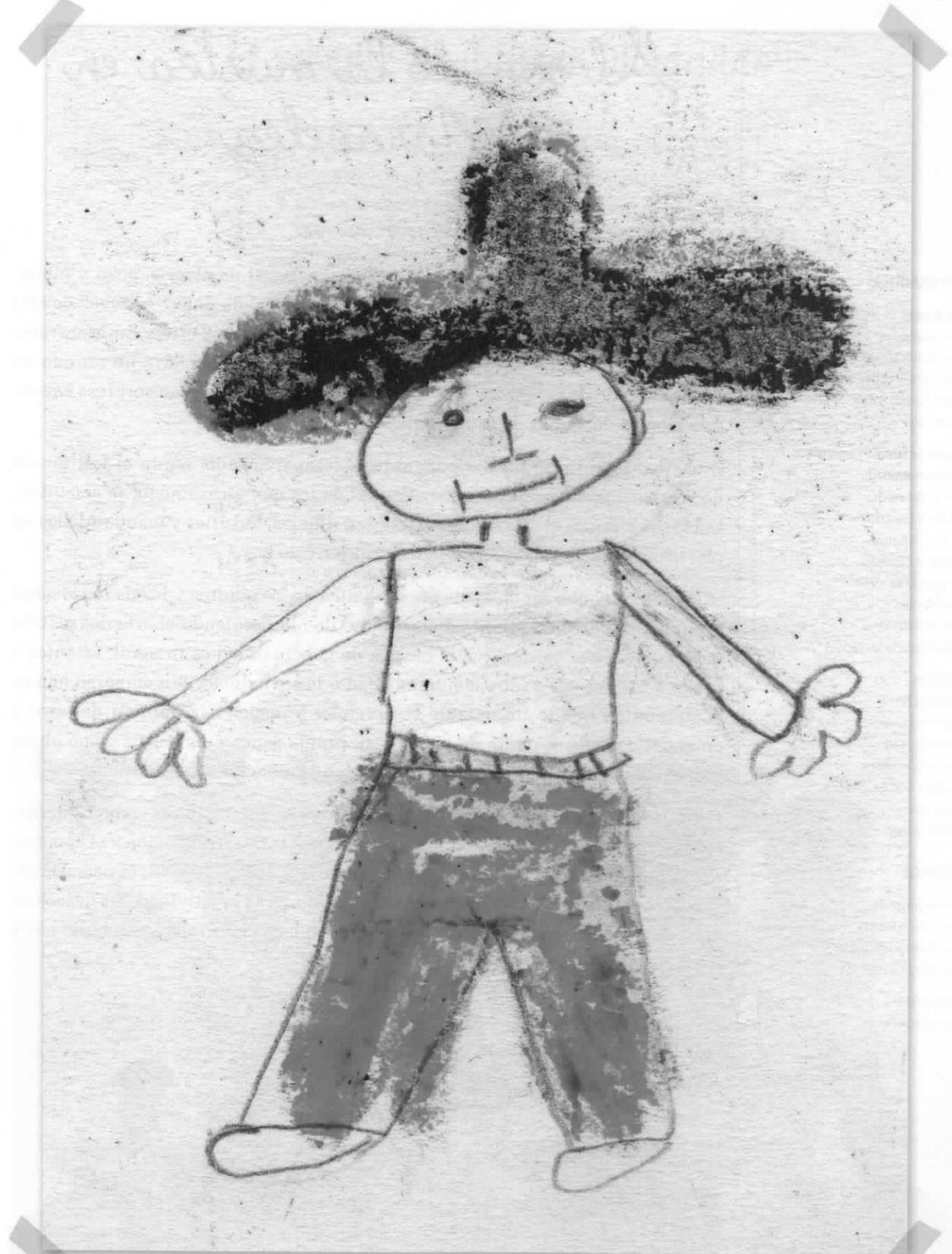
"La danza del maíz es un baile típico de la región que representa varias costumbres de nuestra comunidad. Este se baila en las fiestas culturales y si lo practicamos y cultivamos, en un futuro le podemos sacar un buen provecho porque nos servirá de herramienta para ser multiplicadores de estos saberes".

Damián Lopera



"La danza sirve para representar los departamentos y mostrar sus costumbres. Entre los bailes están: el mapalé, el currulao y la pollera colorada con sus trajes típicos. Nosotros queremos tener un grupo de danzas porque deseamos mostrar lo bueno que existe en nuestra comunidad".

Nevis Juliana Cuéllar



Helen Daniela López Enriquez

Al son de la música en Maravelez

EXPLORADORES

Estudiantes

Victor Ayala
Dania Yuliza López
Deyci Yurany López
Leider Aurelio López
Jeison Polo

Padres de familia y miembros de la comunidad

Hernán Benavides
Luz Mary Caicedo
Sandra Chingud
Guadalupe Cuarán
Manuela Díaz
Rosa Morales
Edith Matilde Ortiz
Blanca Patricia Santander

Docentes

Marleny Chitiva
Alba Mery Cuarán
Jenner Cuarán
Marco León Flórez
Angélica Gómez
Diego Guerra
Freider Quiroz

CRÉDITOS

Textos generales
Marco León Flórez
Elsa Marleny Chitiva
Alba Mery Cuarán

Fotografías
Marco León Flórez

La danza es una expresión ancestral de alegría, gozo y júbilo, pero también puede ser de tristeza, de dolor. A través de ella compartimos nuestros sentimientos con otros. En Maravelez hemos descubierto que en la danza se encierra un mundo de magia cargado de recuerdos. Por eso para nosotros fue una gran sorpresa encontrar saberes dormidos de la comunidad.

Esta riqueza cultural poco a poco estaba desapareciendo; según el testimonio de sus participantes, hay muchas danzas de las que escasamente se acuerdan. Entonces hicimos charlas, escritos, coplas, dibujos, tertulias y manualidades en plastilina para identificar esos bailes de ayer y de hoy.

Al principio hubo un choque ente los bailes de los adultos y los de los jóvenes porque los padres de familia dicen que se ha ido perdiendo el arte del sentido musical, muchos opinan que la música de la actualidad es inmoral, satánica e incita a los jóvenes a muy temprana edad a la sexualidad. Sin embargo hemos comprendido que lo importante es aprender a respetar la opinión del otro y entenderlo desde el punto de vista de su propia generación, es así como ahora todos participan y dialogan entendiendo las diferencias culturales.

Por otra parte, esta experiencia nos sirvió para rescatar valores como la solidaridad, la tolerancia, la comprensión, para fomentar la participación y el compromiso, para promover el liderazgo, el respeto, la responsabilidad, la perseverancia, para adquirir conocimientos nuevos, estimular la creatividad, los deseos de aprender y las destrezas corporales, y para robustecer las relaciones humanas y los lazos de amistad.



El rescate de danzas olvidadas

Algo que me gustó mucho fue socializar la danza de mi lugar de origen (Córdoba, Nariño), donde existe el Resguardo Indígena de Males, pues muchas personas por el tiempo de habitar estas zonas ya no tenía en cuenta su lugar de origen. Así fue que muchas, con lágrimas en los ojos, ayudaban a compartir experiencias de lo que todavía se acordaban, sabían claramente quienes eran los danzantes y cuales eran las diferencias con los san Juanes y reímos mucho al recordar la alegría con que animaba la fiesta el Negro, que con un "fujete y un animal" animaba a los danzantes y a los asistentes a bailar.

En las tertulias los jóvenes decían que ya no les interesa nada de lo "antiguo"; ellos piensan y quieren ser como las personas de la televisión, por eso tratan de vestirse como ellos y de lo tradicional no quieren ni saber, es así que en este recorrido fue difícil que los jóvenes bailaran lo que estaba en el olvido.

Marco León Flórez



Buscamos diferentes formas de expresar ritmos, como coplas, cantos, tertulias y manualidades en plastilina.



La participación de los estudiantes ha sido excelente, han moldeado en plastilina los personajes de las coreografías.

Galería de versos sobre la danza



Yo tengo tanto para aprender y hartos para leer y hartos para grabar en este día de las danzas.

Jefferson Benito Getial



La danza en mi región
Con la comunidad se crece
Porque crea integración
Y día a día se fortalece.

Si pudiera cantar
Cantaría para bailar
Pero es bueno soñar
Y con la comunidad cantar.

Óscar Ipaz



Danzando y bailando
Se goza con mucho sabor
En mi centro maravelence
Para luchar con gran valor.

Jerson Arias



Vivir es vivir danzando
Marcar el ritmo con valor
Que se oiga la alegría
De mi gente con sabor.

Si estas aburrido
Ponle ánimo y sabor
Porque aquí en Maravelez
Cuatro mundos te esperan hoy.

Ven y practica de este mundo
Especial por que de él
Depende que seas un nuevo
Chef en la cocina.

Victor Ayala

Tu danzas para vivir
Yo vivo para danzar
Porque danzando y danzando
Nos podemos bien gozar.

Danza con alegría
Muévete con sabor
Ponle son a la vida
Y disfruta con mucho amor.

Cantando y danzando
Yo viviré y te invito
Hacer lo mismo para
Que no caigas en el pesimismo.

Que hermoso es saber
Que venimos aprender
Para dar lo que sabemos
Y aprender de usted también.

La tierra en que yo nací
Por la cual camino hoy
Para mirar la hermosura
De lo que ha hecho Dios.

Que dicha tiene el hombre
De vivir en este mundo
De expresar lo que se siente
Y vivir de triunfo y triunfo.

Del cielo cayo una pala
Un campesino la recogió
Y con ella una huerta
De pepinos produció.

Vivir danzando y vivir gozando
Es como vivir cantando
Por eso no te desanimes
Para que vivas triunfando.

Esto dijo el armadillo
Yo soy Marte porque
Viajo a muchas partes
Y hago un arte.

Marlin Adriana Cundar



Ahí viene la negra Carlota
Se pasea con sabrosura
Moviendo su cadera
Moviendo su cintura.

Las danzas de mi región
Son danzas de diversión
Disfrutando y danzando
Al ritmo de la canción.

Danzando vive la gente
Cantando con devoción
Al ritmo de la guitarra
Al ritmo del acordeón.

Danzando para vivir
Y vivir para danzar
Gozando todo el tiempo
Danzando de par en par.

La noche oscura
El día luminoso
Porque danzando
Se vive sabroso.

Nathalia Yineth Estrada



Danzando y danzando
Se goza con mucho sabor
En mi centro maravelence
Para luchar con gran valor
Tengo tanto que aprender
Tengo tanto que gozar
Por eso estoy en este
Mi nuevo mundo para
Luchar con paciencia y todo
Poder disfrutar.

Vivir danzando
Y vivir gozando
Para dar
Lo mejor de ti.

Vivir danzando
Y vivir gozando
Es como vivir cantando
Por eso no te desanimes
Para que vivas triunfando.

Jeisson Arias



Danzar para gozar
Y con alegría
Para poder rumbear
Y cantar en armonía.

Deisy Yurani López



Esto dijo el armadillo
Bailando el sanjuanero
Sino fuera por mi cola
Yo fuera un buen dancero.

Del cielo cayo chaquira
Mi profesora la recogió
Se hizo una manilla
Y que bonita que quedó.

Jimer Hernando Cuarán



En un hermoso colegio
Hay un mundo que se llama danzas
En el practicamos bailes
Para demostrar nuestras enseñanzas.

En el Colegio CERMA
Están las esperanzas
De que llegue una persona
a enseñarnos danzas.

Dania Yuliza López



Danzar es vivir
Danzar es gozar
Entre vivir y gozar
Se disfruta la vida cada día más.

Esto dijo un armadillo
Mirando un chef cocinar
Si no fuera por este rabo
Sería un gran chef o hasta algo más.

Edwin Portilla

Al son de la música en El Silencio

EXPLORADORES

Estudiantes

Gabriel José Arteaga
 Duván Darío Conde
 Rubén Darío Delgado
 Álvaro Esquivel Doría
 Gabriel Francisco Gómez
 Olga Patricia Herrera
 Jean Carlos Ibáñez
 Nelly Sofía Jiménez
 María Jesús Jiménez

Padres de familia y miembros de la comunidad

Faustino Conde
 Luis Eduardo Charrasquié

Docentes

John Carrillo
 Leidy Fabra
 Leonardo Flórez
 Magalís López
 Dorkys Manjarrés
 Enadys Páez

CRÉDITOS

Textos generales

John Carrillo e integrantes del Grupo de Sexteto Estrellas del Silencio

Fotografías

Jorge Eliécer Sierra
 John Carrillo

En El Silencio hemos descubierto que nuestras expresiones artísticas no se han perdido, por eso preferimos no hablar de rescatar sino de reafirmar lo nuestro y complementarlo con lo que ha ido surgiendo. En esta exploración nos hemos encontrado con lo que nos entretiene y nos hace felices.

Los ritmos nuevos siguen siendo evolución de nuestra herencia indígena, blanca y sobre todo africana, y aunque disfrutemos de los bailes modernos también esperamos con ansias nuestras fiestas tradicionales porque el fandango y el porro también nos siguen identificando, como lo hace el sombrero vueltiao y nuestra alegría. Aquí les vamos a mostrar cómo mezclamos lo tradicional y lo moderno, la forma en que apreciamos y respetamos las diferencias, nuestras fiestas y un grupo de música tradicional muy apreciado en nuestra comunidad.



Estudiantes de primaria de la sede Agua Viva bailando porro en la semana cultural.

Nadie nos quita los bailes

Gabriel José Arteaga

Los jóvenes del grado 10.º nos reunimos con nuestros padres a compartir gustos musicales. Ellos manifestaron que les gustaban algunos géneros como la charanga, el vallenato y el porro y nosotros, los jóvenes, expresamos nuestro gusto por el merengue, el reggaetón, la champeta, la salsa y también el vallenato, pero no el mismo que ellos escuchan.

Fue agradable darnos cuenta de que hay mucha tolerancia y respeto por lo que escuchamos unos y otros. Algunos papás han bailado con sus hijos ritmos como la champeta y el reggaetón, aunque también hubo algunos que dijeron no haberlos bailado nunca.

Los jóvenes compartimos sus gustos, ya que aún conservamos gran parte de lo que han sido sus costumbres,

y en las fiestas tradicionales que se realizan los últimos días del mes de enero, nos seguimos emocionando con una rueda de fandango, al son de porros y puyas. Siempre viene una banda de música del Sinú, de donde son los orígenes de nuestra cultura y tanto niños como viejos bailamos en la rueda con velas encendidas.

En Puerto Escondido se realiza el Festival Nacional del Bullerengue, pero de este ritmo sabemos poco pues a pesar de que nuestro corregimiento pertenece a este municipio, nuestras raíces no proceden de allí y culturalmente estamos más cerca del Sinú, pero hemos aprendido estos bailes porque nos gustan mucho, aunque no a nuestros abuelos, ellos siguen prefiriendo el vallenato y la música de banda.



Baile de fandango. El profesor John Carrillo y la abuela Rosa Madera Petro en un intercambio de baile.



La profesora Leidy Fabra bailando con una botella en la cabeza, al estilo de las bailadoras tradicionales de fandango, quienes son capaces de danzar sin dejarlas caer.

Enero es para bailar

Aunque nos gusta bailar no contamos con muchos músicos en nuestro pueblo, por eso en las fiestas tenemos los *pikós* que ponen la música que nos gusta y que suena en las emisoras y en los bailes de la región. Es en las fiestas tradicionales de El Silencio, que se realizan en los últimos días del mes de enero, cuando vienen de otros pueblos bandas de viento que tocan porros, fandangos y puyas.

Cuando comienza a tocar la banda montada en una tarimita en medio de la plaza de la fiesta, los hombres compran las velas y se las ofrecen a las mujeres invitándolas a bailar alrededor

Grupos de estudiantes de secundaria de la sede principal en la representación de una rueda de fandango ante la comunidad.

de ella en dirección contraria a las manecillas del reloj, formándose así la rueda.

Dice la tradición que tanto los hombres como las mujeres llevan los sombreros y las velas encendidas en la mano derecha para no estorbar o quemar a los músicos que se encuentran en el centro del fandango.

Grupo de sexteto Estrellas del Silencio en una presentación ante la comunidad educativa.



Estrellas del Silencio, un sexteto que nos orgullece

En El Silencio solo hay un grupo de música, son unos abuelos que desde 1952 tocan sexteto, una mezcla del son cubano con música palenquera, y a ellos los vemos en actos culturales y cuando ensayan, pero hace rato no los vemos con tanta frecuencia porque uno de los integrantes ya falleció y algunos de los otros se encuentran muy enfermos.

El señor Francisco *Cico* Torres nos contó que en el año de 1949 llegó un grupo de sexteto procedente de Palo de Agua, Loricá, que les enseñó la ejecución de este ritmo y les regaló los primeros instrumentos con los que tres años después darían vida al grupo que conocemos hoy en día.

Ellos nos dijeron en la Semana Cultural que no querían que esto se perdiera y que nos enseñarían. Ahora ya estamos aprendiendo a tocar la marímbula, el bongó, las claves, las maracas y los compases para interpretar este ritmo; ha sido muy bacano.

El Bangaño de Cicuca

David Castro

Cicuca tenía un bangaño (ajá)
Y Juancho se lo rompió (ajá)
Tenía más de 30 años (ajá)
Que un compadre se lo dio (ajá)
Y el pobre Cico hoy sin bangaño (ajá)
Ya hoy sin bangaño (ajá)
El pobre Cico.

Cicuca que a su bangaño (ajá)
Lo adoraba y conservaba (ajá)
Pal regalo de cumpleaños (ajá)
Se lo dio el compadre Sabas (ajá)
Y el pobre Cico (ajá)
Hoy sin bangaño (ajá)
Ya hoy sin bangaño (ajá)
El pobre Cico.

Cicuca que su bangaño (ajá)
Lo adoró con mucho gusto (ajá)
Porque cargaba el bangaño (ajá)
El agua para el conjunto (ajá)
Y el pobre Cico (ajá)
Ya hoy sin bangaño (ajá)
Ya hoy sin bangaño (ajá)
Y el pobre Cico.

Ese bonito bangaño (ajá)
Apreciado por nosotros (ajá)
Juancho iba pasando el puente (ajá)
Se le espantó el burro mocho (ajá)
Y el pobre Cico (ajá)
Ya hoy sin bangaño (ajá)
Ya hoy sin bangaño (ajá)
El pobre Cico.

La rotura del bangaño (ajá)
La culpa la tuvo usted (ajá)
Fue sacado de la mochila (ajá)
Por el cabezón de Andrés (ajá)
Y el pobre Cico (ajá)
ya hoy sin bangaño (ajá)
ya hoy sin bangaño (ajá)
y el pobre Cico.

Para mí que ese bangaño (ajá)
Tuvo su mal destino (ajá)
Por lo mal enrejillado (ajá)
Por David, Mingo y Faustino (ajá)
Y el pobre Cico (ajá)
Ya hoy sin bangaño (ajá)
Ya hoy sin bangaño (ajá)
Y el pobre Cico.

David Castro, autor de este sexteto es uno de los habitantes del pueblo, la canción la toca el grupo en actos culturales. Los personajes que en ella aparecen son del grupo y del pueblo. El bangaño es una especie de calabaza que secan y utilizan como recipiente de agua para llevar al trabajo en el campo.



Faustino Conde, padre de familia y miembro del Grupo de Sexteto Estrellas del Silencio, comparte su saber con los estudiantes María Angélica Vega, Duván Conde Corre, su hijo, y Álvaro Esquivel Doria.



Grupos de estudiantes de secundaria quienes están trabajando en el aprendizaje de sexteto, con el fin de mantener esta expresión cultural vigente.



Manos

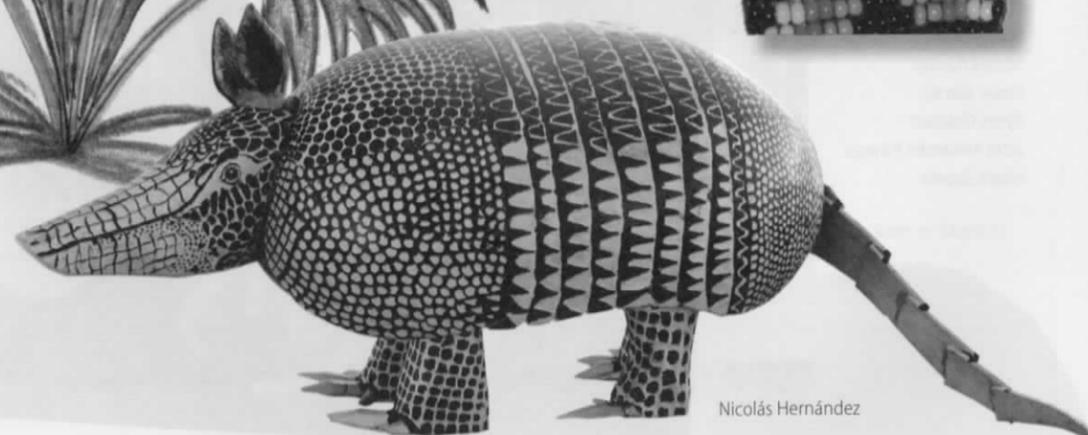


Luz María Gómez

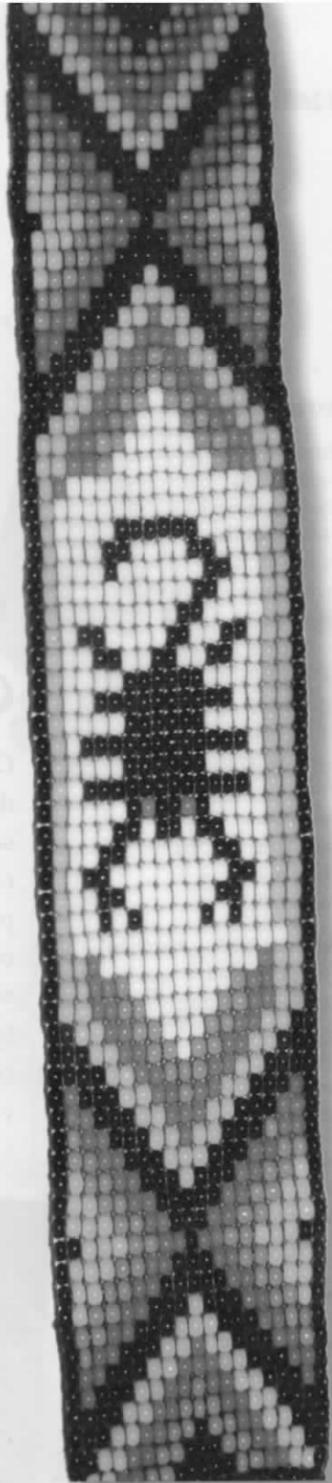
artesananas



Dany Tovar



Nicolás Hernández



Manos artesanas de Jordán Ortiz

El mundo de las artesanías y manualidades
 Vengan todos a explorar
 Aprendan muchos saberes
 Para que puedan enseñar.

En la Institución Educativa Rural Jordán Ortiz existe un ambiente donde la gente comparte saberes y expresa de diferentes formas sus costumbres y tradiciones, que tienen que ver con las artesanías propias de sus regiones de origen.

Con este proyecto las personas de nuestra comunidad tuvieron la oportunidad de dar a conocer sus habilidades en la elaboración de manualidades y artesanías, con el fin de contribuir a generar lazos de solidaridad y propiciar condiciones hacia la construcción conjunta de alternativas para enfrentar la compleja problemática económica y social del Putumayo. En lo que sigue les mostraremos cómo se hace aquí uso de materiales propios de la región como la madera de balso y las semillas de ojo de buey y lágrima de san Pedro, entre otras; la forma de hacer collares y otras artesanías; les presentaremos algunas de las personas que compartieron sus saberes; una entrevista con una de las artesanas de la región y algunas coplas.

EXPLORADORES

Estudiantes

- Sandra Abello
- Dayra Betancourth
- Ferney Delgado
- Yersi Faney Jaimes
- Johan Sebastián Martínez
- Loreny Viviana Martínez
- Yuri Katherine Martínez
- Richard Melo
- Pablo Montañez
- Edison Morales
- Diana Yulisa Pantoja
- Jhon Alexander Pantoja
- Paola Pulistar
- Dayra Torres
- Danny Tovar
- Daniela Yela

Padres de familia y miembros de la comunidad

- Rosa Melia Guasarave
- Melva Jaimes
- Mauro Martínez
- Jaqueline Meneses
- Alba Quiscualtud

Docentes

- Norsey Gaviria
- Byron Ordóñez
- Gladis Marina Zapata

CRÉDITOS

Textos generales

- Gladis Zapata

Coplas

- Johan Sebastián Martínez

Fotografías

- Norsey Gaviria
- Faney Jaimes
- Byron Ordóñez
- John Alexander Pantoja
- Gladis Zapata



Plantas utilizadas en la elaboración de artesanías

Estudiantes grado tercero



Ojo de buey

Familia: *Celastraceae*
 Especie: *Salacia gigantea*

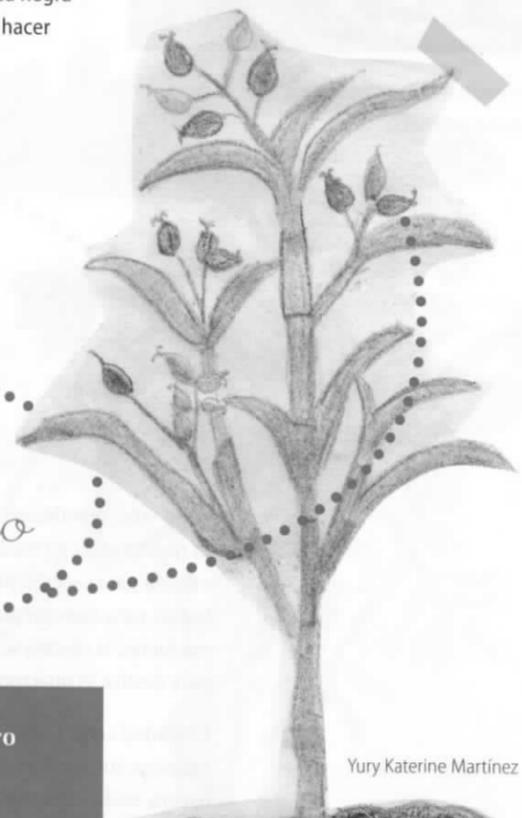


El ojo de buey es un bejuco que se enreda en los árboles, es de color verde, de aproximadamente de 30 metros de alto, sus hojas tienen forma de corazón y son de color verde oscuro, sus semillas son de color café y tienen una línea negra alrededor. Se utilizan para hacer cortinas y collares.

Mauro Martínez

Lágrima de san Pedro

Especie: *Rhipsalis baccifera*



Es una planta mediana, la clasificamos dentro del grupo de los arbustos, su tallo es delgado de color verde claro, sus hojas son largas de color verde oscuro, sus semillas tienen la forma de una gota de agua, son de color gris y se utilizan para elaborar collares, camándulas, pulseras, aretes y para decorar bolsos.

Las semillas de san Pedro
 Qué bonitas son
 Su mata es un arbusto
 Que me llega al corazón.

Yury Katherine Martínez

Chonta

Familia: *Arecaceae*
Especie: *Socratea exorrhiza*

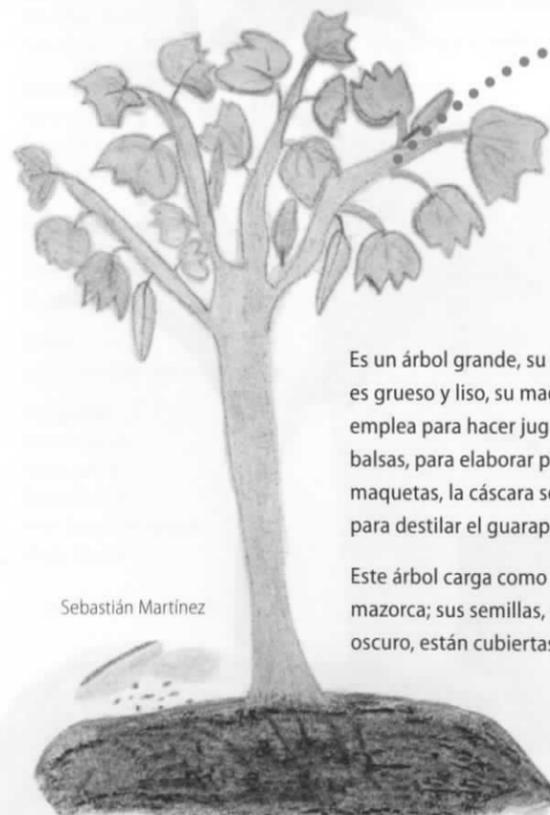


Semillas de chonta

Es una palma llamada ralladora, sus hojas tienen forma de abanico, son de color verde oscuro y se utilizan para hacer techos, su tallo es largo y grueso, sirve para columnas o pilares de las viviendas, la semilla es de color café y se utiliza para elaborar cortinas, collares, aretes y correas entre otros.



Loreni Viviana Martínez



Sebastián Martínez

Balzo

Familia: *Bombacaceae*
Especie: *Ochroma pyramidale*

Es un árbol grande, su tallo es grueso y liso, su madera se emplea para hacer juguetes, balsas, para elaborar puentes, maquetas, la cáscara se la utiliza para destilar el guarapo.

Este árbol carga como una mazorca; sus semillas, de color oscuro, están cubiertas de lana

café claro que se utiliza para hacer almohadas y rellenar muñecos. El balzo es muy útil para hacer figuras porque es liviano y suave para tallarlo.

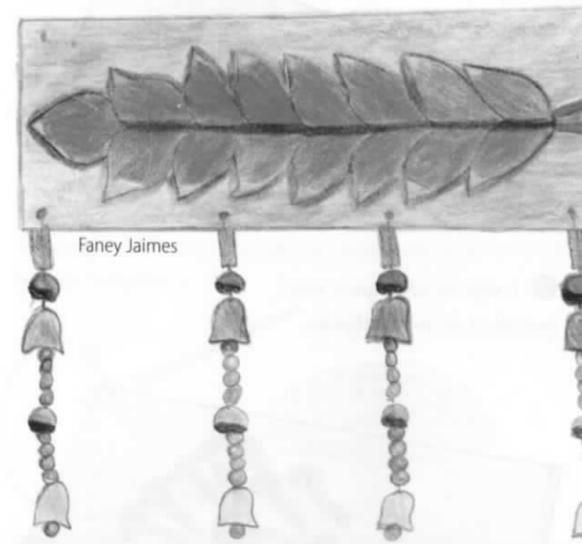
- 1 Se talla con machete.
- 2 Se pule con lija según la figura que se va a realizar.
- 3 Luego de estar pulida se pinta y si se quiere se le echa barniz.



Árbol de chocho

Familia: *Fabaceae*
Especie: *Ormosia colombiana* Rudd.

Es un árbol nativo de la región, su tallo es grueso, sus hojas son ovaladas, de color verde oscuro, sus semillas son de color rojo y negro de forma ovalada; se las utiliza para hacer manualidades, como collares, manillas, pulseras, aretes, rosarios, correas, bolsos, cortinas, etc.



Faney Jaimes



El árbol de chocho
Es grande, muy grande
Recoge las semillas
Para que hagas collares.

Yury Katherine Martínez

Chocho de enredadera

Familia: *Fabaceae*
Especie: *Abrus precatorius*

Es un bejuco que se enreda en los árboles, delgado, de color verde, tiene bastantes hojas en forma de corazón. Carga muchas semillas que vienen en una vaina café, pequeñas y de colores rojo y negro, muy usadas para decorar vasos, platos, frascos y bolsos.



Mauro Martínez

Yo sé hacer manillas con chochos y lágrimas de san Pedro

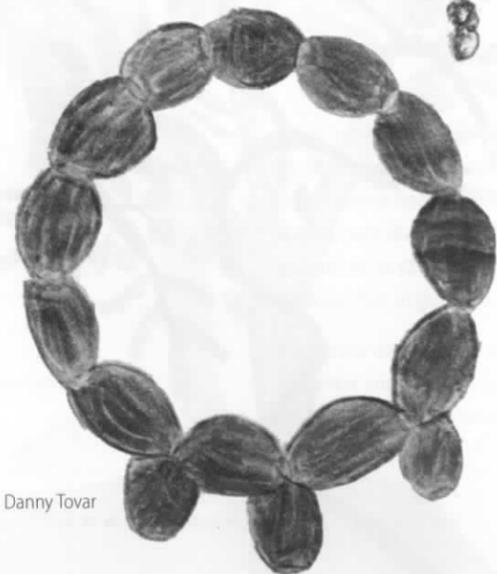
Daniela Yela



1 Primero que todo se buscan las semillas.

2 Se busca una aguja y un nailon, se coge la semilla de lágrima de san Pedro y se le introduce la aguja por el centro, luego se coge la semilla de chocho y se hace el mismo proceso hasta terminar la pulsera.

3 Cuando ya esté terminada en la punta de ambos lados se le ponen las argollas para poder abrocharla y ya esta lista para usarla.

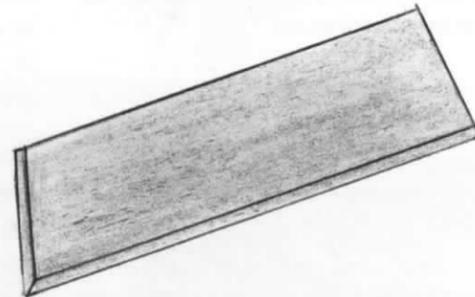


Danny Tovar

Yo sé hacer pulseras con chaquiras

Johan Sebastián Martínez

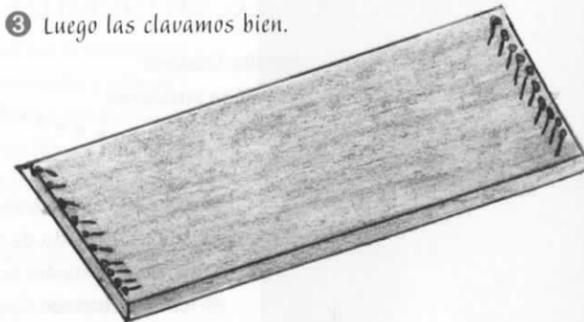
1 Para hacer una manilla se necesita una tabla bien organizada y limpia, que quede así:



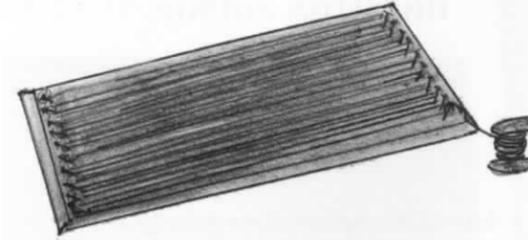
2 Luego se consiguen unas puntillas de una pulgada.



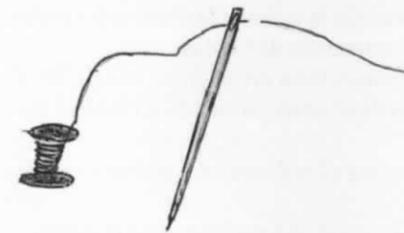
3 Luego las clavamos bien.



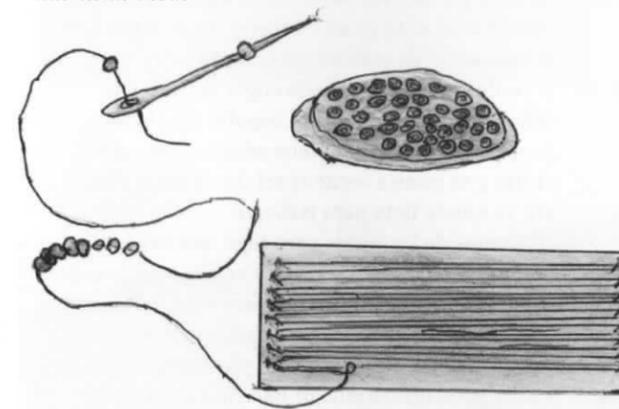
4 Luego se pone el hilo en las puntillas, no muy templado.



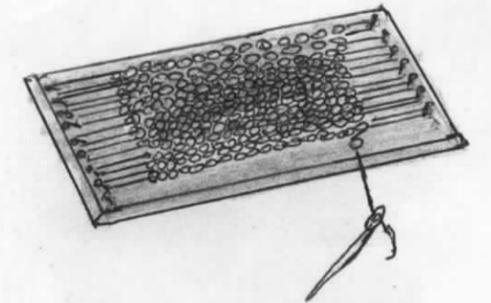
5 Luego se ensarta la aguja.



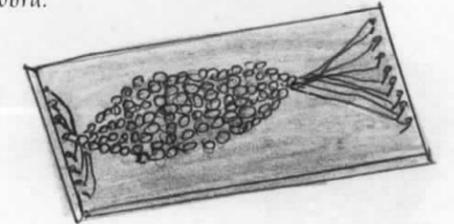
6 Luego se llena la aguja con chaquiras, y se amarra en el hilo de la tabla



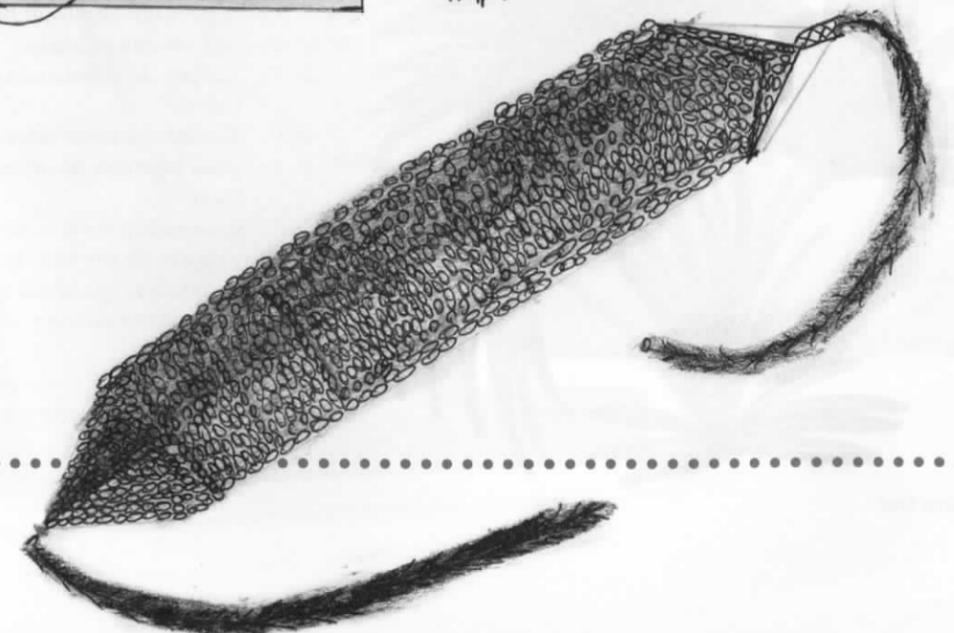
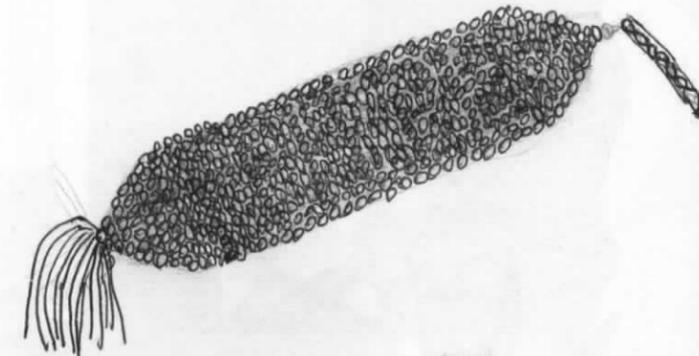
7 Se comienza a tejer la pulsera teniendo como muestra un diseño, y así hasta terminar el tejido.



8 Después se le hace punta a la manilla tejiéndole trenza al hilo que sobra.



9 Finalmente la manilla queda así.





Entrevista a una de nuestras sabias

Doña Rosa Guasarave
Indígena emberá
Teje muchas canastas
Venga aquí y lo verá.

Paola Pulistar: ¿Cuántos años tiene doña Rosa?

Doña Rosa: Tengo 59 años.

P. P.: ¿De dónde viene?

D. R.: Del departamento de Caldas.

Faney Jaimes: ¿A que comunidad indígena pertenece?

D. R.: Yo pertenezco a la tribu de la comunidad emberá del departamento de Caldas.

F. J.: ¿Cuánto tiempo lleva viviendo en Jordán Ortiz?

D. R.: Llevo más de 40 años, yo salí de mi tierra a los 12 años.

F. J.: ¿A los cuantos años comenzó a elaborar trabajos en iraca?

D. R.: De 18 años comencé a realizar estos trabajos.

F. J.: ¿Quién le enseñó este arte tan bonito?

D. R.: Este arte me lo enseñó mi mamá y mis abuelos.

Diana Pantoja: ¿A qué hora se debe cosechar la hoja de iraca y cuál es el proceso que se debe seguir con la hoja antes de elaborar la canasta?

D. R.: A cualquier hora se puede coger la iraca y se debe cortar donde tiene el cogollo más blanco, luego se le saca lo que tiene adentro con un cuchillo y se pone a secar al sol durante un día y ahí ya queda lista para trabajar.

D. P.: Hablemos de los pasos para tejer una canasta

D. R.: Para tejer una canasta grande van dos hojas que son las que sirven de apoyo para tejer las otras y con esta misma guasca va dando vueltas pasando una vez por delante y otra por detrás.

Daira Torres: ¿Qué otros trabajos hace usted en iraca?

D. R.: Escobas, estereras y chinas.

D. T.: ¿Aparte de la iraca con qué otro material trabaja?

D. R.: También sé hacer ollas de barro.

D. T.: ¿Qué hace con las artesanías que usted elabora?

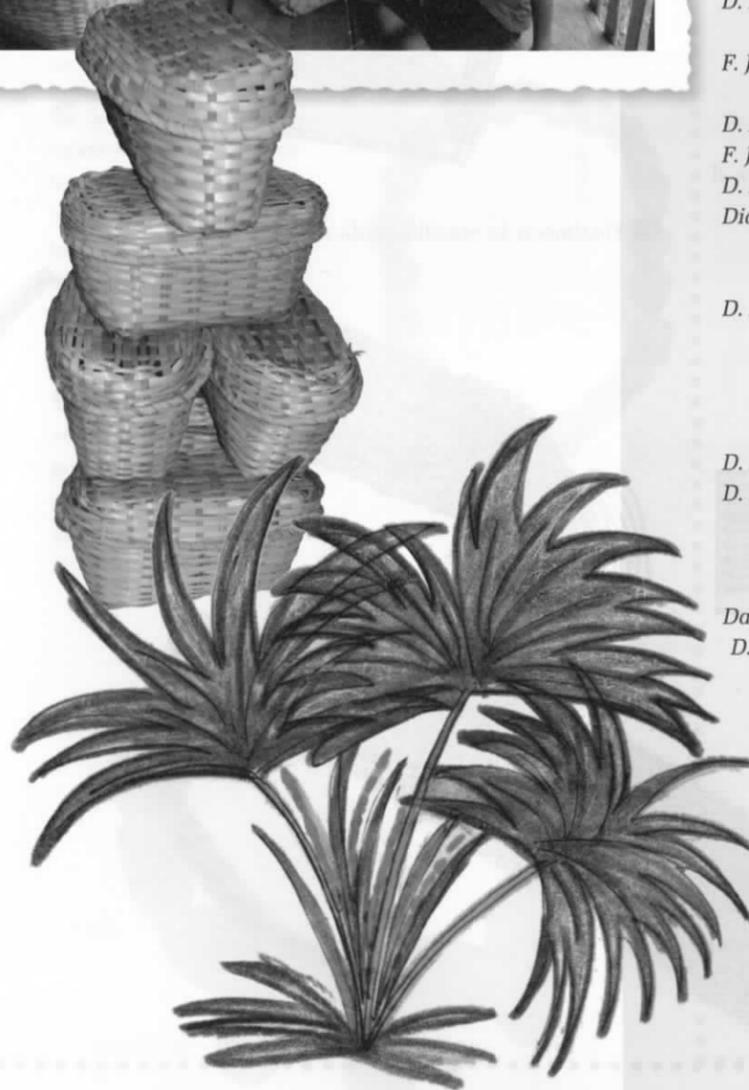
D. R.: Las vendo para mi sustento diario.

D. T.: ¿Alguno de sus hijos heredó su arte?

D. R.: Sí, una hija que ahora vive en el Ecuador.

D. T.: ¿Le gustaría enseñar a otras personas su arte?

D. R.: Sí, por medio de este proyecto espero enseñarle a mucha gente y aprender a elaborar otros trabajos.



Iraca de Danny Tovar

Galería de sabias de la región

Doña Melba Jaimes

No se queda atrás
Tiene mucho talento
Y lo lleva al compás.

Con la mata de iraca

Muchas artesanías se pueden hacer
Y doña Rosa Guasarave
Bonitas canastas sabe tejer.

La señorita Jaqueline

La más hermosa de la región
Dibuja y pinta
En porcelanigrón.



EXPLORADORES

Estudiantes
 Claudia Lorena Caez
 Iván Andrés Ceron
 Yilmer Over Chilito
 Joan David Hernández
 Luis Erley Landazuri
 Juan Carlos Landazuri
 Ludi Silvana Landazuri
 Marbel Bellanira Landazuri
 Manuel Landazuri
 Suri Ximena Landazuri
 Pedro Alejandro Pascual
 Duvan Eugenio Sánchez
 Katherin Lisbeth Sánchez
 Yordhy Alejandro Sánchez
 Diana Marcela Segura
 Yorleidy Magali Segura
 Yirley Venegas Cerón

Padres de familia
 Luis Alfredo Capaz (q.e.p.d.)
 Elfrida Cuenú Cortez
 Nuri Cortez
 Eudora Anunciación Ortíz
 Luceni Ortíz
 Mariuxi Lorena Giler López

Docentes
 Yovany Enríquez
 Antonio Parmedides Fuentes
 Beatriz Eugenia García
 Luz María Dolores Gómez
 (docente punto focal)
 Edilma Rentería Rovira
 Elin Rentería Rovira (rector)
 Rubertino José Ramírez
 Gloria Cecilia Reyes

CRÉDITOS
Textos generales
 Darwin Bolaños
 Yeison Caez
 Yomara Cuacés
 Yirley Venegas

Fotografías
 Luis Capaz
 Luz María Gómez
 Manuel Landazuri

Las artesanías de San Luis

Cuando decidimos explorar las artesanías en nuestra región, de inmediato pensamos en la guadua, pues esta planta no solo es abundante aquí, sino que tiene múltiples usos, por ejemplo en construcción de casas, puentes, balsas, instrumentos musicales, objetos utilitarios entre muchos otros, y desde luego en las artesanías, que además decoramos con chaquiras. Aquí les vamos a mostrar algunos datos de la guadua, para qué la utilizamos, cómo la trabajamos y en particular la manera como reciclamos algunos sobrantes que quedaron de la construcción de unas aulas en nuestra institución, y algunas coplas y canciones acerca de ella.



Guaduales vereda San Luis

La guadua

Uno de nuestros estudiantes la describe como “una planta silvestre que se encuentra en grandes cantidades a orillas de los ríos; su altura es de más o menos diez metros, tallo redondo, a veces de color verde y otras amarillo combinado con algunas pintas verdes. Se encuentra dividida en pequeños cañotes que poseen un agua cristalina y fresca, utilizada como medicina. Tiene espinas, sus hojas son alargadas y sus raíces son fuertes. La guadua es utilizada en artesanías para diversos objetos, entre ellos servilleteros, floreros, cofres, estantes, etc., además sirve para canales ya que se corta por la mitad y presta un gran servicio”.

Manuel Landázuri nos aclara que la guadua usada para las artesanías “es la de color amarillo, la verde no tiene estas características” y agrega que “es bueno conocer que para cortarla debe ser en luna creciente ya que en otras épocas se daña el cultivo; el corte debe ser desde la parte inferior porque si se hace de la parte contraria se abre y puede ocurrir un accidente”.



Cofres y floreros en guadua decorados con chaquiras

En estos objetos utilizamos guadua que reciclamos para no perjudicar el medio ambiente: seleccionamos la que estaba mejor e hicimos cofres y floreros, aunque sabemos que hay muchos objetos por hacer con la guadua.

Los cofres

Para los cofres todos los estudiantes de secundaria nos reuníamos en las tardes en un salón, cortábamos la guadua entre cañote y cañote, luego la raspamos con cuchillo quitándole la parte externa hasta pulirla bien. Seguidamente la lijamos y finalmente la partimos con una segueta, de tal forma que queden dos partes, la inferior y la superior, o sea la tapa, donde se le pone la bisagra. Luego hicimos los diseños de diversos animales o flores según el gusto de cada participante, para pulir con la chaquiras cada figurita.



Los floreros

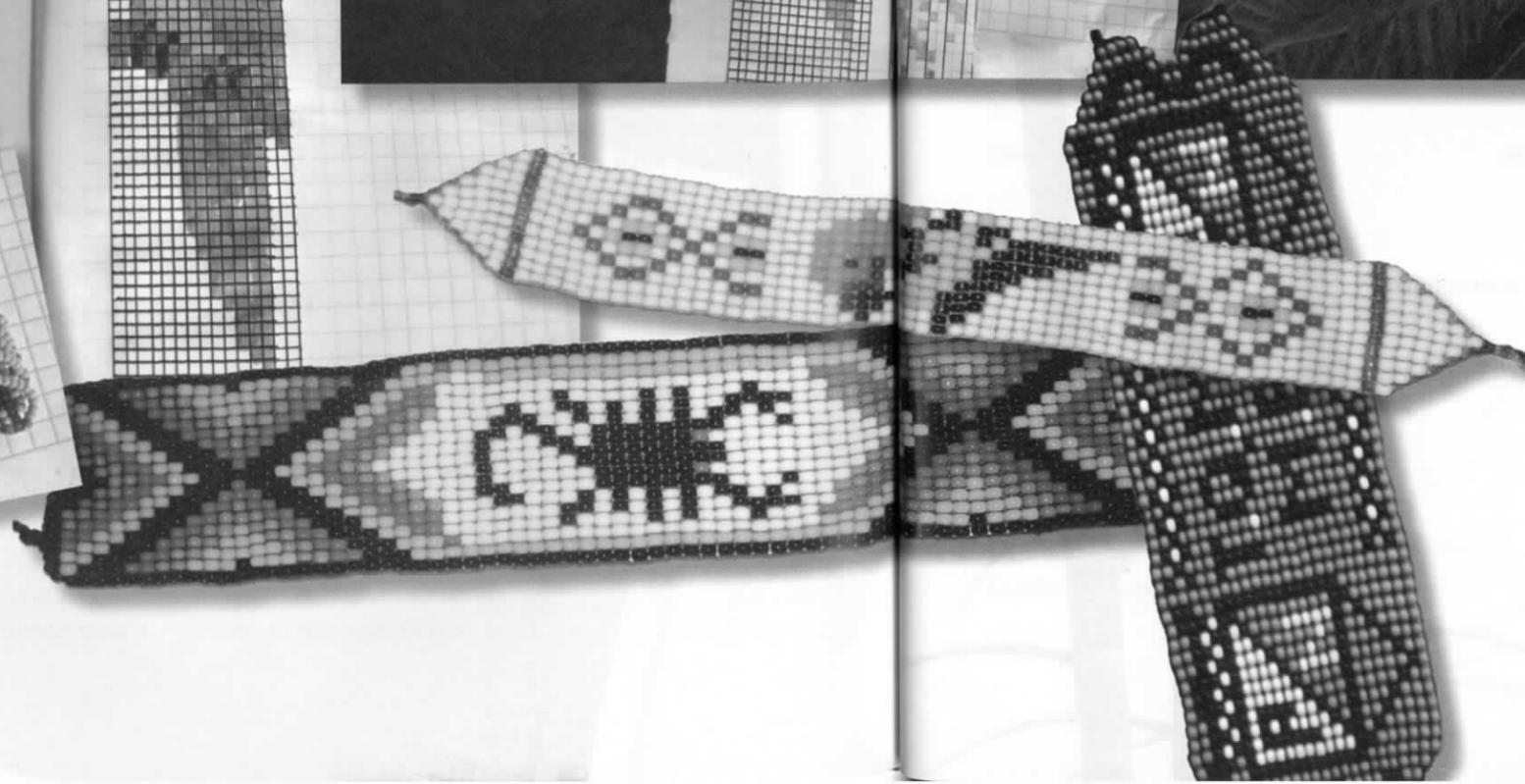
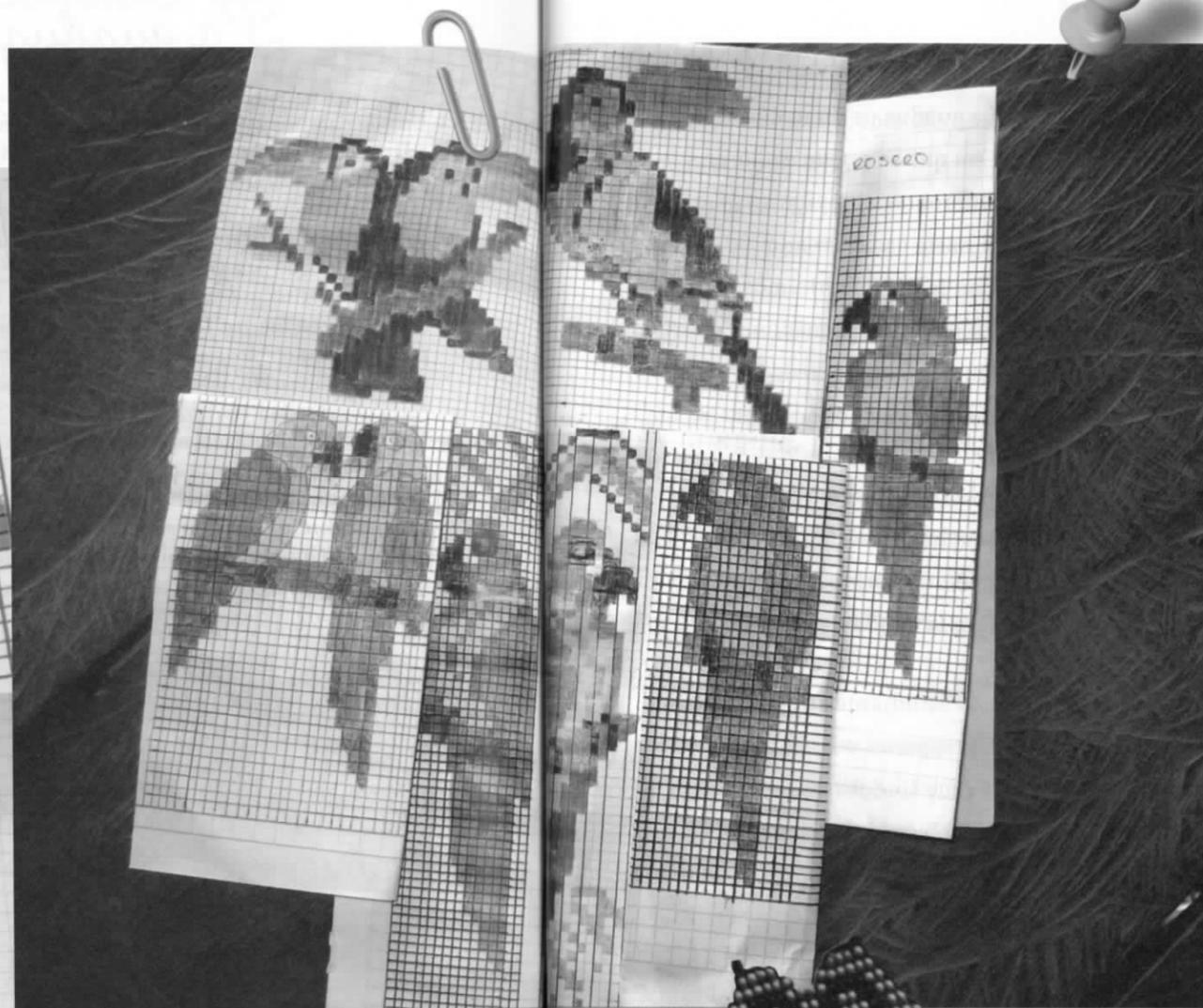
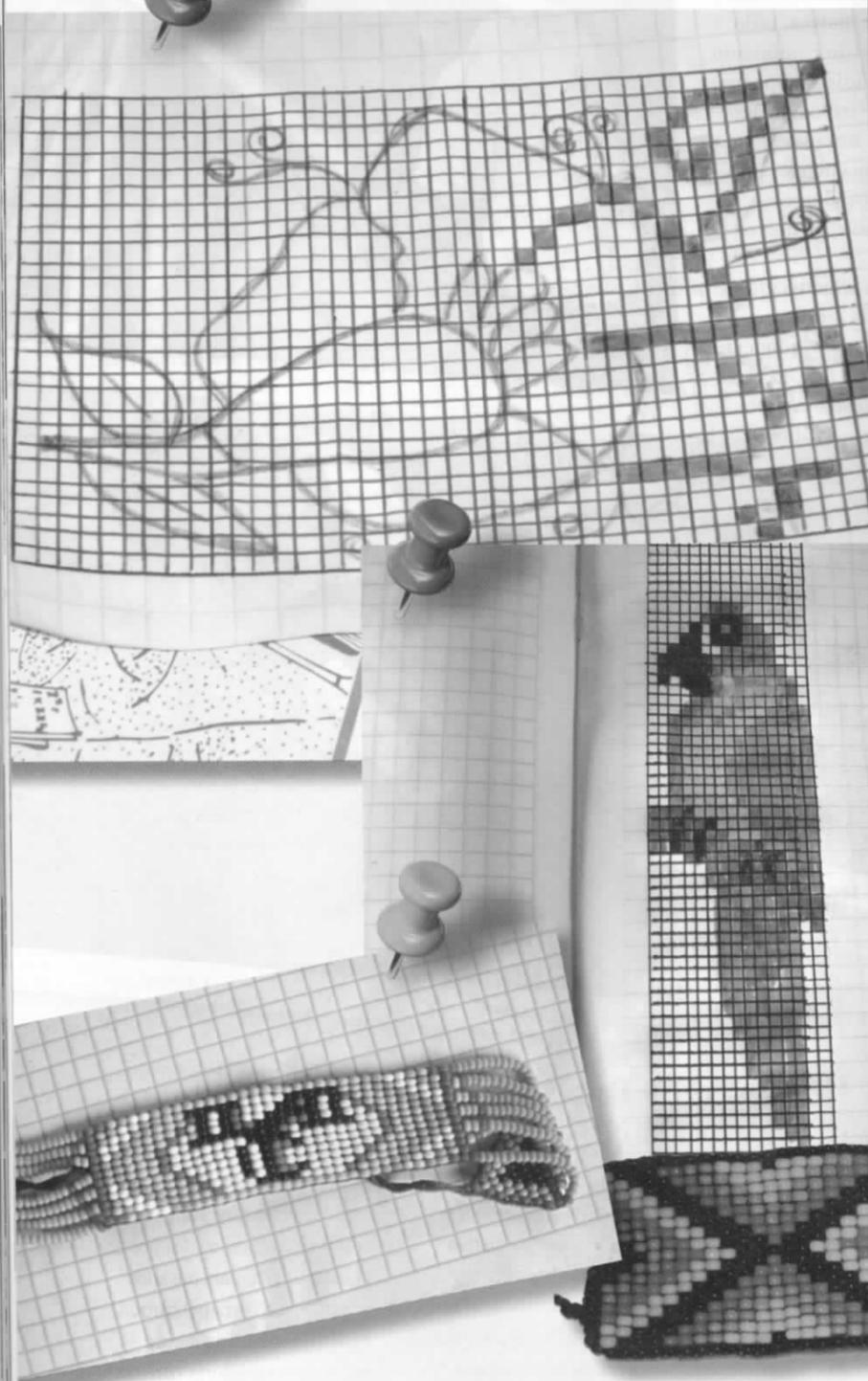
Este mismo proceso lo seguimos con los floreros. Aunque es muy importante anotar que sobre la guadua diseñamos las figuras, luego se pirograba y finalmente se cubre con la chaquiras. Cortamos la guadua de tal forma que la parte superior quede en

Luis Alfredo Capaz (q.e.p.d.) nos enseñó todo lo que sabía sobre la guadua.

forma de V, luego repetimos los pasos del cofre. Para el adorno hacemos los diseños en una cuadrícula para pasarlos con una hoja de papel carbón a cada florero y finalmente decoramos las figuras con chaquiras.

Diseños para decorar los objetos con chaquiras

Elaborados por estudiantes y padres de familia



Sueño con la guadua

Leída María Cuesta

Una morenaza, una mujer negra, linda, llamada Rosa, pasaba por un guadual cuando empezó a observar e imaginar las maravillas que se podían elaborar con esas hermosas y altas guaduas, como muebles, camas, cortinas, casas, floreros, cofres, ya que esos eran los objetos que se podrían comercializar y que cualquiera utilizaría. Después de unos minutos pasó un joven llamado Manuel, que estaba enamorado de Rosa; se acercó y le preguntó: ¿Qué haces? Ella respondió: “mirando e imaginando todo lo que se podría hacer con esas preciosas guaduas. Podemos montar un taller y fabricar toda clase de muebles”. Manuel respondió:

—Ahora contamos con estas guaduas ya que estos terrenos son de mi familia.

—Y luego de que se acaben, ¿que hacemos? —respondió Rosy.

—En San Luis hay muchos terrenos y podemos cultivarla, así no se acabará, —dijo Manuel.

—Suena viable.

—¿Y el dinero para los materiales y herramientas?

—Ya había pensado en eso —respondió Rosy—, ya presentamos un proyecto a una organización. Ellos nos colaborarán ya que con esto combaten los cultivos ilícitos.

Reunieron la comunidad, le contaron el plan con el fin de que los apoyaran, presentaron el proyecto, se lo aprobaron y les hicieron veeduría, al transcurrir un año tenían el taller, el almacén donde exhibían los productos, y como era de suponerse terminaron enamorados y este proyecto se convirtió en un negocio familiar que se comercializaba en el interior y el exterior. La pareja de negociantes agradecidos llevaron a las personas que los habían asesorado y apoyado al taller, al negocio y al hogar. Los visitantes se sintieron contentos y orgullosos; les dieron muchas felicitaciones y les desearon suerte, la pareja era muy feliz, pues lo tenían todo. Rosy estaba disfrutando de sus sueños cuando la picó una hormiga y se despertó.

Poemas

Sixto Reyes

En mi finca tengo vacas,
En mi galpón gallinas,
Los peces en el agua,
Y en el patio de mi casa,
Una hermosa mata de guadua.

Con la guadua construyo casas,
Con la guadua hago materas,
Con la guadua hago de todo,
Aunque tú no me lo creas.

Guadua consigo en los Llanos,
Guadua consigo en la costa,
Guadua consigo en el Chocó,
Y también en el Putumayo,
Por eso donde me encuentre,
Con guadua de todo hago.

Trabajar la guadua es hermoso y fácil,
Tú lo puedes aprender,
Con un regalo de guadua,
Conquistas la más esquiva mujer.

La guadua es un regalo de Dios,
Que muchos no valoraron,
Y debemos utilizarla,
Como nuestros ancestros nos lo enseñaron.

Leida María Cuesta

La guadua es un material,
Con que se puede elaborar,
Diferentes utensilios,
Y hasta casas crear.
Con la guadua hicimos cofres,
Floreros y algo más,
Que no les puedo decir,
Pues no puedo recordar.

Ahora que recuerdo,
Muchas cosas hicimos,
Fue una hermosa cortina,
Con la ayuda del vecino.

Los estudiantes trajeron guadua,
La rasparon y lijaron,
Y muy lindos quedaron,
Los objetos mencionados.

Coplas

Leida María Cuesta

La guadua es una planta silvestre,
Que crece por aquí,
En esta hermosa región,
Ubicada en Puerto Asís.

Crezcan plantas bonitas,
Crezcan, crezcan ya,
Que las necesitamos,
Para muchas obras crear.

La guadua es como la madera,
Que crece con berraquera,
Por eso se ve hermosa y alta,
Allá en nuestra vereda.

Verde y amarillo es el color,
De la planta de guadua,
Que no se te vaya olvidar,
Para que lo lledes en el alma.

Verde y amarillo es el color,
De la planta de guadua,
Aunque se pone café,
Después de cortarla.

La guadua es bien fina,
Y si la saben trabajar,
Lindos objetos se crean,
Que te van a motivar.

En Puerto Asís hay mucha guadua,
Y en San Luis mucho más,
En la Argentina, el bosque y la primavera,
También la encontrarás.

Yovani trabaja la guadua,
Luz María mucho más,
Y con la ayuda de la comunidad,
Muchos objetos se harán.

A la Escuela de Puertas Abiertas,
Queremos agradecer,
Por brindarnos su apoyo,
Y ayudarnos a crecer.

Querida organización,
Les muestro la producción,
Los cofres y los floreros,
Que hicimos con emoción.

Estudiantes y profesores,
Y comunidad en general,
Trabajamos todos juntos,
Por el bien y la unidad.

Canción a la guadua (estilo trovas)

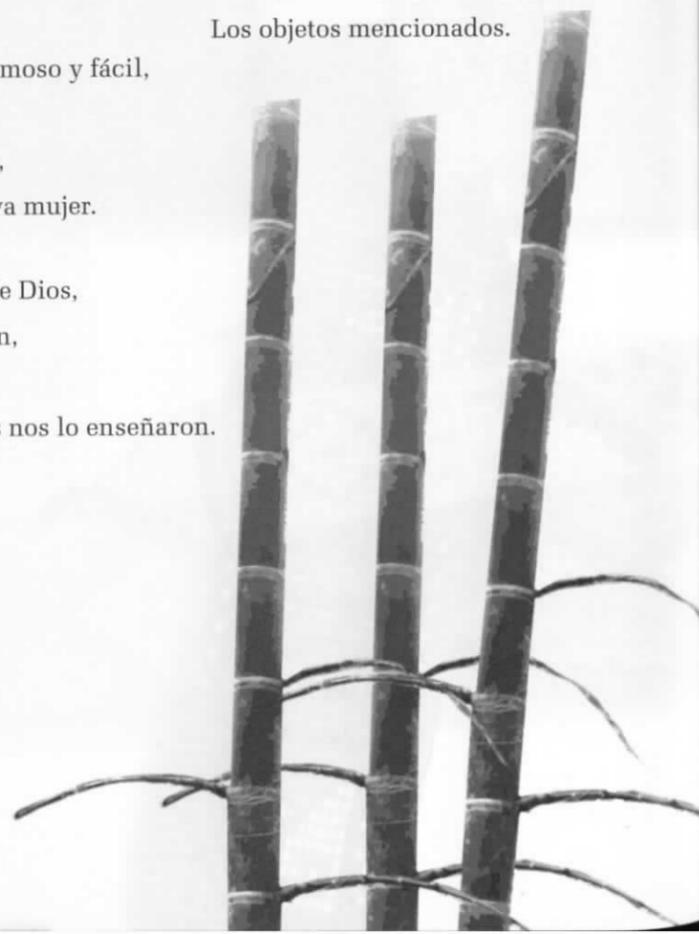
Luz María Gómez

A la planta de la guadua,
Yo le vengo a componer,
Una hermosa canción,
Que le quiero complacer.

Pues le quiero complacer,
Porque es muy necesaria,
Porqué por esta plantica,
Había reuniones comunitarias.

Las reuniones comunitarias,
Nos ayudaron a ver,
Todas las cosas hermosas,
Que tú puedes hacer.

Hicimos muchos floreros,
También unos cofrecitos,
Pero se encuentran vacíos,
No nos dieron regalitos.



EXPLORADORES

Estudiantes

Deisy Andrea Angulo, Adriana Bustos
Paola Bustos, Tania Cuastumal,
Lisbeth Lucero Cuarán
Gonzalo Culchac, Keydy Dayana Daza,
Eunice Escobar, Bayron Martínez
Eider Fabián Martínez, Mayerline
Martínez, Johny Meléndez, Maribel
Melo Verónica Mora, Kenny Navia
Denier Pai, Jeimy Natalia Ruales
Jeison Damián Pérez, Milleyi Andrea
Pérez, Katterinne Lara

Padres de familia y miembros
de la comunidad

María Álvarez, Irma Alvarado
Bertila Arboleda, Sandra Arboleda
Alicia Bustos, Dora Bustos
Elvia Bustos, María Calpa
Mirtha Chitán, Luz Cuel tán
Edith Daza, Flor María González
Gloria Hernández, Nancy Ipiál
Rosalia Meaguaje, Germán Meléndez
Claudina Meneses, Mary Moncada
Yolanda Moncada, Ceneida Mora
Nely Moreno
María Obando
Benedicta Portilla
Zoila Portilla
Esther Rodríguez
Visitación Rodríguez
Rosa Rubiela Ruiz
Sandra Elizabeth Tepud
Alejandrina, Fernanda Toro

Docentes

Miguel Andrade, Ever Bastidas
Maritza Cortés, Alejandro Martínez
Oswaldo Palacios

Docentes otras sedes

Amanda Castro, Carolina Cerrato
Sandra Delgado, Sandro Díaz
Orlando Enríquez, Laura Martínez
John Melo, Marcela Mera
Luis Morales, Hibert Paz
Rocío Vela, Alexander Zambrano

Créditos

Textos generales

Fernando Hilamo Ulcué
Bairón Herney Martínez
Jesús Ariel González

Fotografías

Miguel Andrade, Ever Bastidas
Luis Fernando Hilamo, Alejandro
Martínez, Bairon Martínez

Artesanías de Jordán Güisía

Las formas, colores y materiales que utilizamos en la elaboración de objetos reflejan lo que pensamos, lo que creemos y cómo vivimos. De allí la importancia de animar a niños, jóvenes, adultos y ancianos a que se expresen mediante el arte como camino para conocerlos y enriquecernos como personas y como comunidad.

Así lo entendimos en Jordán Güisía, en particular los estudiantes del internado, y nos dimos a la tarea de facilitar la expresión de grandes y chicos para conocer sus formas de pensar y de ser. De esa manera descubrimos que contamos con personas con grandes habilidades y saberes que generosamente los compartieron con nosotros. Aquí les vamos a presentar algunos de ellos y las formas y materiales que emplean para hacer sus manualidades.



Rubiela Ruiz: transforma plásticos en hermosos adornos

Doña Rubiela vive en la región hace más de 23 años; es una de las artesanas más destacadas de aquí. Aprendió desde muy niña a hacer artesanías, trabajo que disfruta y que le genera algunos recursos económicos con los que contribuye a la economía familiar. Tiene dos hijos. Su esposo se dedica a labores del campo. Ella trabaja con diversos materiales. Aquí veremos una muestra de sus productos, así como los materiales que utiliza y el tiempo que le toma hacerlos.

Flores en reciclaje

→ Con material reciclable doña Rubiela sabe elaborar diferentes manualidades y con mucho gusto no solo nos mostró lo que hace, sino cómo lo hace. Por ejemplo, para elaborar las flores que se ven en las fotos:

→ El primer paso es conseguir una buena cantidad de botellas plásticas.

→ Luego, con un marcador de punta delgada se dibuja sobre el plástico la flor, tomando la parte donde está ubicada la tapa de la botella como centro de la flor y de donde salen los pétalos.

→ Una vez dibujada la flor, se recorta con una buena tijera.

→ Y se procede a pintarla por el revés. La pintura para un buen

trabajo es el vinilo metalizado que se consigue en cualquier papelería.

→ Las hojas y los tallos se pueden hacer también con el plástico de la botella y los pistilos de la flor con pitillos o con fomi.

→ También el florero donde se ponen las flores puede ser hecho con la base de la botella; se deja intacta la parte inferior



y se le hacen tiras que pueden doblarse y pegarse con silicona o un buen pegante.

→ "La forma que le dé a las flores y al florero, depende ya de la creatividad de cada quien", dice doña Rubiela. Los trabajos que ella hace son muy hermosos y sirven para decoraciones.



Lencería

En lencería, doña Rubiela hace una variedad de cosas: manteles de mesa, asientos decorados para ocasiones especiales, vestidos de electrodomésticos (por ejemplo de la licuadora), la gallina para colocar huevos, entre otros. Para ello utiliza tela, guata, cinta y encajes.

Muñecos en fomi

Para realizarlas se hace un molde en cartulina, luego lo calca en el fomi, lo recorta y lo pega con silicona líquida. "Las muñecas son fáciles de elaborar, en una hora las hago", dice doña Rubiela.

Bolsos

Estos bolsos son hechos con cabuya. Para fabricarlos se empieza con cadenas, luego con punto bajo, después palotes, conchas de diferente calidad, etc.

Figuras con bombas

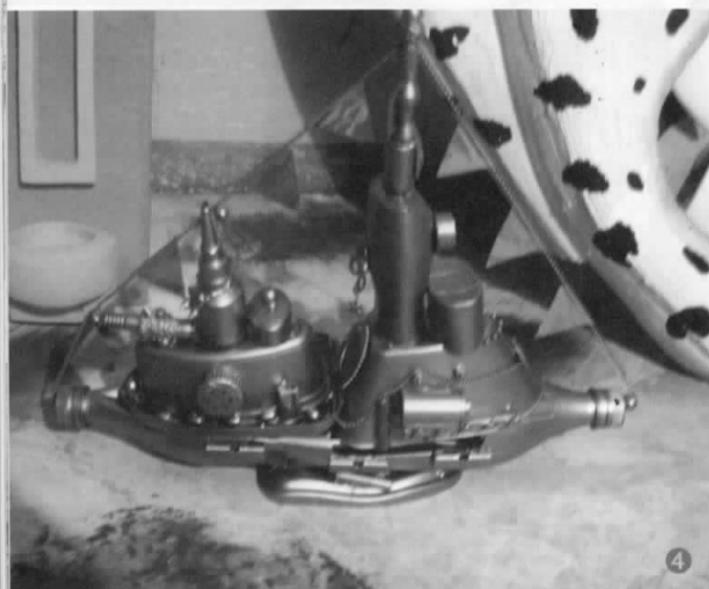
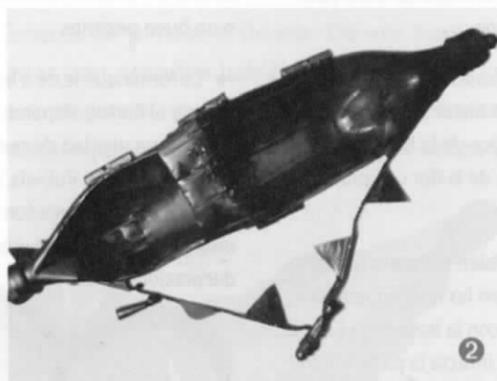
Doña Rubiela es realmente una maga para transformar bombas en gusanos, osos, flores y payasos, que se emplean para decorar los salones donde se festejan cumpleaños, aniversarios y otras fechas especiales.



El profesor Alejandro Martínez y su barco con material reciclable



El profesor Alejandro Martínez nació en Ipiales, Nariño, y se destaca por su compromiso y sencillez. Le gusta el deporte, principalmente el fútbol y el atletismo, así como el dibujo y la pintura, habilidades que empezó a desarrollar desde que estaba en primaria, cuando compraba cuadernos y los llenaba con sus propios dibujos. Él nos sorprendió en este proyecto. Sabíamos que tenía muchos conocimientos, pero no que es muy hábil para poner a volar su imaginación y volver realidad sus ideas usando sus manos y elementos reciclados. Por ejemplo, hizo un barco a partir de botellas de gaseosa, cuchillas de afeitar, tapas plásticas de diversos envases, marcadores viejos... y hasta bujías. Aquí compartimos las instrucciones que nos dio sobre el proceso:



1 Para empezar se requiere una buena cantidad de elementos que ya no se usen como tapas de envases, piezas de metal, cadenas, recipientes plásticos como aquellos en los que viene el jabón para lavado de loza, juguetes viejos, etc. También se necesitan dos envases de gaseosa medianos.

2 Los envases de gaseosa se cortan por la mitad a lo largo (de arriba abajo) para que den la forma de barco y se les quita la parte inferior; para esto es muy necesario un bisturí y unas buenas tijeras.

3 Las dos partes recortadas de envase de gaseosa se unen y se pegan muy bien, como lo muestra la imagen.

4 Luego se ponen las bases que se han buscado previamente. Se unen todos los elementos con un buen pegante. Se pueden pegar con silicona, aunque se recomiendan pegantes mucho más fuertes como Pegadit o La Durita. Eso le dará mayor resistencia, pero debe tenerse cuidado de no dejar caer pegante sobre la piel.

Después se puede ir pegando objantes parte por parte dejando que la imaginación trabaje. Luego se pinta con aerosol dorado o plateado. Dos manos de pintura serán suficientes.

Entre más elementos pequeños se pongan, más hermoso va a quedar el barco.

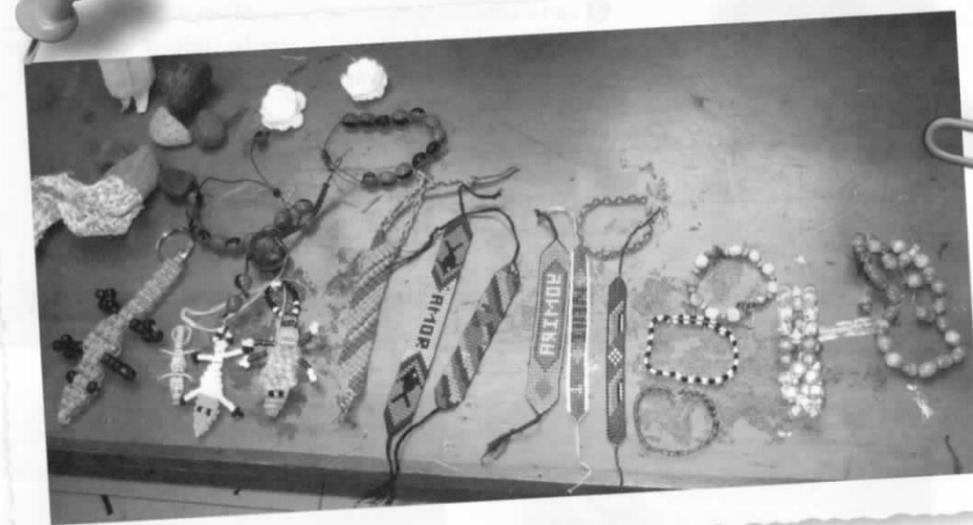
El profesor Oswaldo, un duro para hacer manillas con forma de lagartijas y camándulas en chaquiras



El profesor Oswaldo Palacios nació en Córdoba, Nariño y es una persona muy responsable y entregada a la labor educativa. Le gusta liderar eventos dentro de la comunidad educativa y servir como maestro de ceremonias. Conoce mucho sobre deportes y además nos mostró sus habilidades para hacer artesanías. Para ello se debe tener hilo, agujas, chaquiras y una tabla. Los pasos son los siguientes:

Cómo tejer manillas:

- 1 Ubicar el hilo en la tabla.
- 2 Sacar una parte del hilo, unos 75 cm, e introducirlo en la aguja.
- 3 Añadir el hilo de la tabla con el que está en la aguja.
- 4 Escoger un conjunto o una chaquiras para el comienzo.
- 5 Empezar a coser.
- 6 Al final se hace una terminación adecuada con una buena organización de los hilos.



¡Elaboremos camándulas en chaquiras!

Para elaborar una camándula hay que seguir estos pasos:

- 1 Alistar los materiales: las chaquiras, el hilo o piola, la cruz y los separadores; es necesario tener a mano una tijera y una mechera.
- 2 Cortar el hilo o piola. Se debe tener en cuenta el tamaño de la camándula; como mínimo debe medir 2.50 cm.
- 3 En primer lugar se pone el separador y se asegura en una de las puntas del hilo haciendo de manera especial el nudo (Fig. 1).

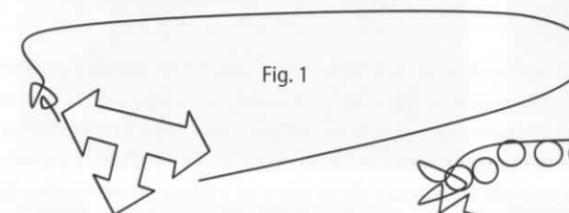


Fig. 1

- 4 Poner cinco pares de chaquiras por la punta del hilo o piola e ir las corriendo hasta el nudo inicial, luego se hace otro nudo, se pone un separador y nuevamente se hace nudo. (Fig. 2).

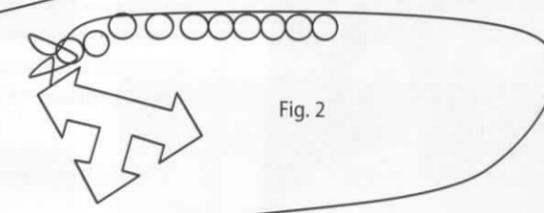


Fig. 2

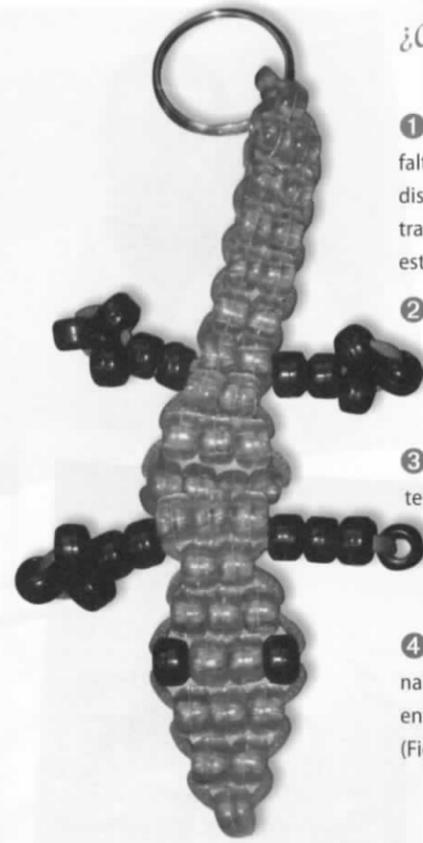
- 5 Para completar su forma se deben poner cinco grupos de diez chaquiras cada uno. El

tamaño del nudo puede variar dependiendo el número de vueltas que le demos.

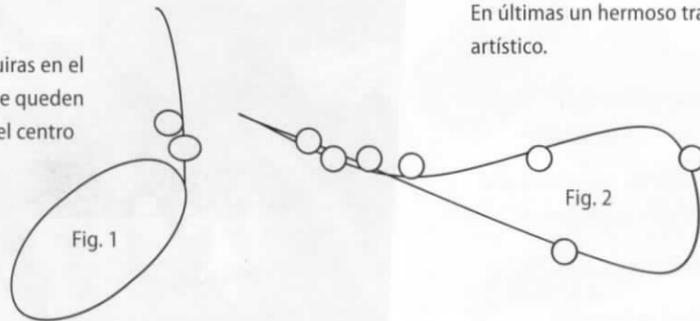
- 6 Hacemos el nudo en la tercera punta del separador, luego ponemos cinco chaquiras y por último la cruz rematando

con el nudo especial. El color verde en una camándula representa el valor de la esperanza, el azul significa el inmenso cielo y el rojo el valor del amor. Cada color tiene su significado especial.

¿Cómo elaborar lagartijas en chaquiras?



- 1 En primer lugar no debe faltar el buen ánimo y la disponibilidad para hacer los trabajos artísticos, luego seguir estos pasos.
- 2 Alistar los materiales (las chaquiras, el nailon de pescar preferiblemente bien delgado y elástico).
- 3 Cortar el nailon; se debe tener en cuenta el tamaño de la lagartija, la longitud del nailon como mínimo debe ser 150 cm.
- 4 Poner dos chaquiras en el nailon buscando que queden entrecruzadas y en el centro (Fig. 1).
- 5 Para dar la forma inicial colocar tres pares de chaquiras entrecruzadas.
- 6 Seguir el mismo procedimiento, tantas chaquiras van por encima, igual número de chaquiras va por debajo.
- 7 Para darle forma a las manitos y patitas de la lagartija se utilizan las puntas del nailon, con las cuales se les da la forma (Fig. 2).



El tamaño de la lagartija depende del número de chaquiras usadas en cada vuelta. Se pueden hacer de varios colores.

Los colores nacen de la creatividad y gusto de los artesanos pues para cada quien tendrá su significado especial. La lagartija en su conjunto representa el amor que debemos tener por la naturaleza.

En últimas un hermoso trabajo artístico.

El profesor Miguel y sus cajas de cartón



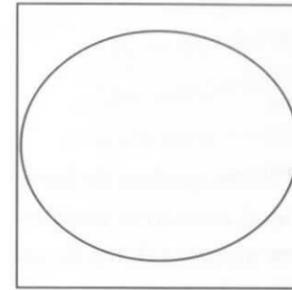
El profesor Ignacio Miguel Andrade nació en Mocoa, Putumayo, y es uno de los docentes que más tiempo lleva trabajando en nuestra institución. Los estudiantes lo reconocen por ser una de las personas más divertidas y con mejor humor. Actualmente está también estudiando en una universidad. Le gusta capacitarse y es así como aprendió a elaborar elementos en distintos materiales de reciclaje, por ejemplo en cartón el profesor Miguel se destacó haciendo sombreros, corazones y baúles con cartón.

Trabajos con cartón

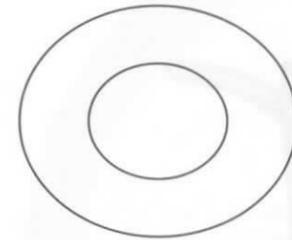
Existen innumerables maneras de utilizar de buena forma el cartón de cajas, aquí daremos a conocer algunas. Para ello vamos necesitar:

- Lápiz
- Reglas y escuadras
- Compas
- Pegante (silicona)
- Tijeras
- Bisturi
- Materia prima, que en este caso es el cartón. Con estos materiales podemos hacer cofres, sombreros, canastas, etc.

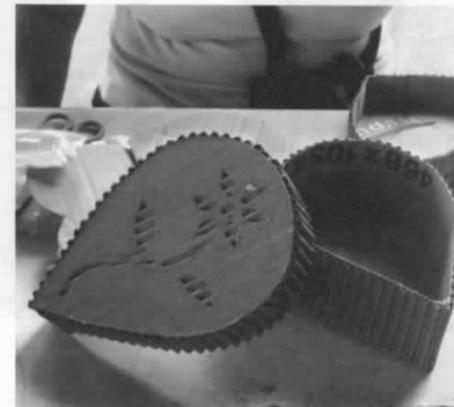
Cómo se fabrica un sombrero de cartón:



- 1 Se necesita un cartón de 50 cm por 50 cm.
- 2 Con el lápiz trazamos una elipse que cubra la mayoría del espacio del cartón.
- 3 La recortamos.
- 4 Teniendo esta figura hacemos otra elipse en el centro con una medida promedio de 18 por 15 según el tamaño de la cabeza.
- 5 La elipse pequeña nos servirá para la copa.



Otras manualidades hechas con material de cartón



Manos artesanas de Maravelez

EXPLORADORES

Estudiantes

Víctor Ayala
Adriana Cundar
Natalia Estrada
Mari Luz Ipuján
Yuliza López
Cristian Olarte
Alexis Rúales
Kevin Oviedo

Padres de familia y miembros de la comunidad

Ángela Asmaza
Mirta Bravo
Luz Mary Caicedo
Álvaro Cuaichar
Guadalupe Cuarán
Juan Cundar
Marta Figueroa
Claudio López
Eulenís López
Rosa Morales
Rosa Obando
Matilde Ortiz
Jesús Pinchao
Patricia Santander
Marta Toro
Fanny Yéla

Docentes

Elsa Marleny Chitiva
Alba Mery Cuarán (directora)
Angélica María Gómez

CRÉDITOS

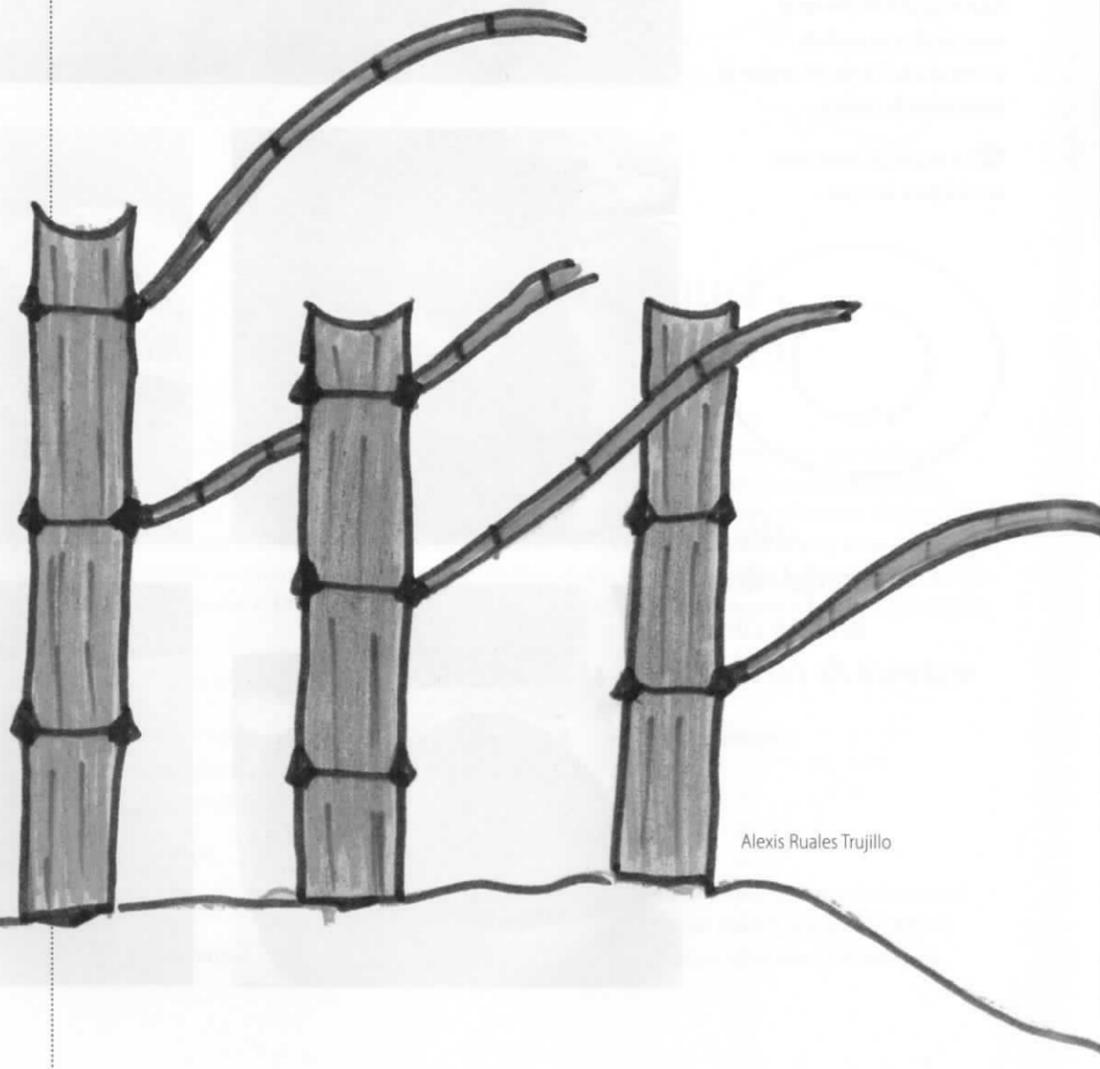
Textos generales

Alba Mery Cuarán
Marco León Flórez

Fotografías

Elsa Marleny Chitiva
Diego Guerra
José Nicolás Hernández
Carlos Adrián Meneses

Los segundos viernes de cada mes estudiantes, padres de familia, docentes y miembros de la comunidad educativa maravelez nos encontramos para sacar a flote nuestras dotes de artesanos. Ha sido sorprendente ver cómo exploramos en lo más profundo de nuestros corazones y somos capaces de transformar los diferentes materiales que existen en nuestro medio, como el totumo, la guadua, la iraca y las semillas, descubriendo un gran tesoro de saberes que hasta el momento desconocíamos tener. EPA ha sido una maravillosa oportunidad para sacar a flote nuestras habilidades como artesanos y nos emociona poder reunirnos a compartir estos saberes que ahora les presentamos aquí. En lo que sigue les mostraremos, aparte de algunas coplas, objetos hechos en guadua, totumo y cartón.



Alexis Ruales Trujillo

Este es nuestro equipo
Que compartiendo siempre va a estar
Cada uno con su arte
Prestos a enseñar

Yuliza López

Esto dijo el armadillo:
Yo soy de Marte
Porque viajo a muchas partes
Y hago un arte

Somos artesanos maravelences
Con muchas ganas de trabajar
Y con nuestros saberes
Bellas artes vamos a armar.

Diesi López

En el centro Maravelez
hacemos artesanías
Todos colaboramos
con mucho trabajo y armonía.

Oscar Ipaz

Artesanías en guadua

La guadua es una planta que posee un gran tallo que es usado desde épocas muy remotas en la elaboración de muchos objetos útiles para la vida. Aquí causa admiración ver cómo los padres de familia y los estudiantes trabajamos la guadua para hacer muchas

cosas artesanales que nos pueden servir para decorar nuestra casa como es el caso de las cortinas, floreros, lámparas, portalapiceros, portarretratos y para nuestra presentación personal tenemos los aretes y collares.



Jaison Arias

Yo sé hacer collares de guadua

Alexis Ruales Trujillo

La guadua bambú es la ideal para la elaboración de collares por el orificio que tiene en el centro. Se cortan las ramas más delgadas para que el collar no quede rústico. Luego se corta la guadua del largo que uno quiera, por lo menos un centímetro, y se pica el resto a la misma medida. Después de que estén picados se destapan con una aguja y se fritan los pedazos con aceite para inmunizar la guadua. Luego se comienzan a meter en el nailon y a empatar con chaquiras, si se quiere, hasta que quede armado.

Manualidades en cartón

Uno de los potenciales de Maravelez es la reutilización de materiales del medio como las cajas de cartón que supuestamente son inservibles y que nuestros estudiantes recolectan en tiendas y supermercados. Luego con la ayuda de bisturí, regla, silicona líquida, tijeras, imaginación y un pequeño toque de

creatividad, se transforma en cajitas decorativas de diferentes tamaños, colores y formas (cilíndricas, de corazones, flores); verdaderas obras de arte sin mayor costo para su elaboración, pero que permiten obtener algunas ganancias.



Un armadillo en totumo

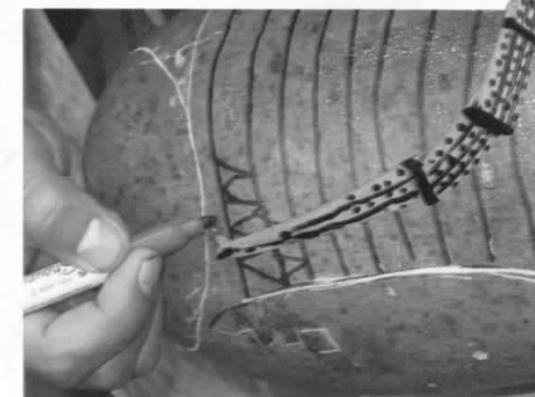
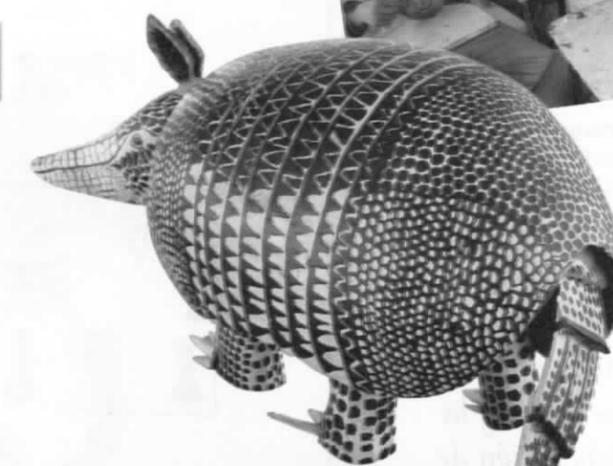
El totumo es un árbol de unos cinco metros de altura, sus frutos son utilizados para la elaboración de gran variedad de artesanías. El profesor Nicolás Hernández no puso ningún impedimento para compartir sus dotes de artista en la elaboración del armadillo

en totumo. Pacientemente fue orientando el proceso y paso a paso nos mostró cómo se hace. Además del gurre, los estudiantes dibujaron otros accesorios que les parecieron bonitos y útiles porque su situación económica los limita a obtenerlos en el pueblo.



El docente José Nicolás Hernández nos dio en su casa instrucciones para hacer el armadillo con totumo.

- 1 Se recolecta el fruto y para un mejor resultado se pone a secar.
- 2 Estando seco, se lija.
- 3 Se traza el molde de la caparazón del armadillo y se corta preferiblemente con segueta.
- 4 Se empiezan a trazar las nueve bandas que por lo general tienen los armadillos en su caparazón, como se muestra en la fotografía.
- 5 Luego se hacen líneas en zigzag para empezar a pintar con vinilo negro intercalando.
- 6 En los espacios en blanco que quedan en el caparazón se hacen círculos con vinilo negro dejando un poco de espacios en blanco.
- 7 La cabeza y las extremidades del armadillo se hacen en palo de balsa seco, se les echa una base de vinilo blanco y se les hace círculos negros.
- 8 Finalmente se articulan todas las partes del armadillo. La cola se forma con pedazos de totumo.



Anécdota

Marta Figueroa

En uno de los tantos encuentros que tuvimos que hacer para terminar el armadillo, el profe había llevado ya preparado un totumo asado para explicarnos el proceso de la cortada. Él tenía el totumo en una mano porque con la otra estaba indicando el trazado de la concha, de repente el profe largó el totumo al piso y este se partió completamente. Nos causó mucha tristeza al ver cómo el profe se tenía la cabeza, se halaba el cabello de la desesperación porque nos contó que asar un totumo es lo más difícil para él. Todos lo animamos diciéndole que le íbamos a ayudar a asar otro. Esto quedó grabado en nuestras mentes; nunca lo vamos a olvidar.

Las artesanías de El Silencio

EXPLORADORES

Estudiantes

José Alfredo Carrascal
 Adis Cecilia Espitia
 Ana Gabriela Galeano
 Luis Fernando Guerra
 Delcy Lilliana Hernández
 Kellys María Julio
 Sandra Milena Medrano

Madres de familia

Noris Guerra
 Ana Medrano

Docentes

Judith Aldana
 Oriadis Galeano
 Yolima Mercado
 Celmira Negrete
 Jorge Ramos
 Jorge Eliécer Sierra

CRÉDITOS

Textos generales y fotografías
 Jorge Eliécer Sierra

El totumo crece en los patios de las casas y la elaboración de totumas, cucharas y otros elementos son enseñados de padres a hijos. En ellos se come la mazamorra, se cuele el café y se venta y expurga el arroz.

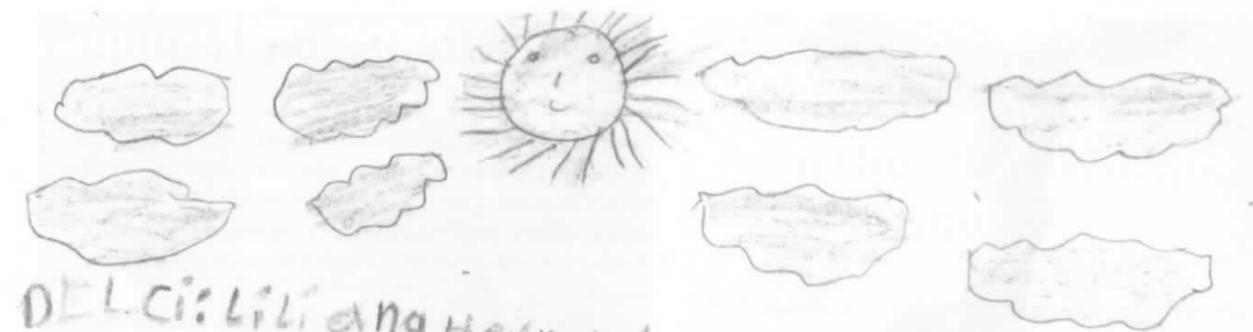
En el Silencio quisimos explorar las artesanías que se producen en nuestra región pues ello nos permite establecer un diálogo de saberes entre padres, estudiantes, docentes y demás miembros de la comunidad en torno a valores y buenas costumbres, lo que sin duda aporta al fortalecimiento de nuestra identidad.

Ahora somos conscientes de que tenemos muchos saberes que fluyen a diario y que es muy importante valorarlos y conservarlos debido a su significado para la región cordobesa, más específicamente para el corregimiento de Puerto Escondido conocido como El Silencio.

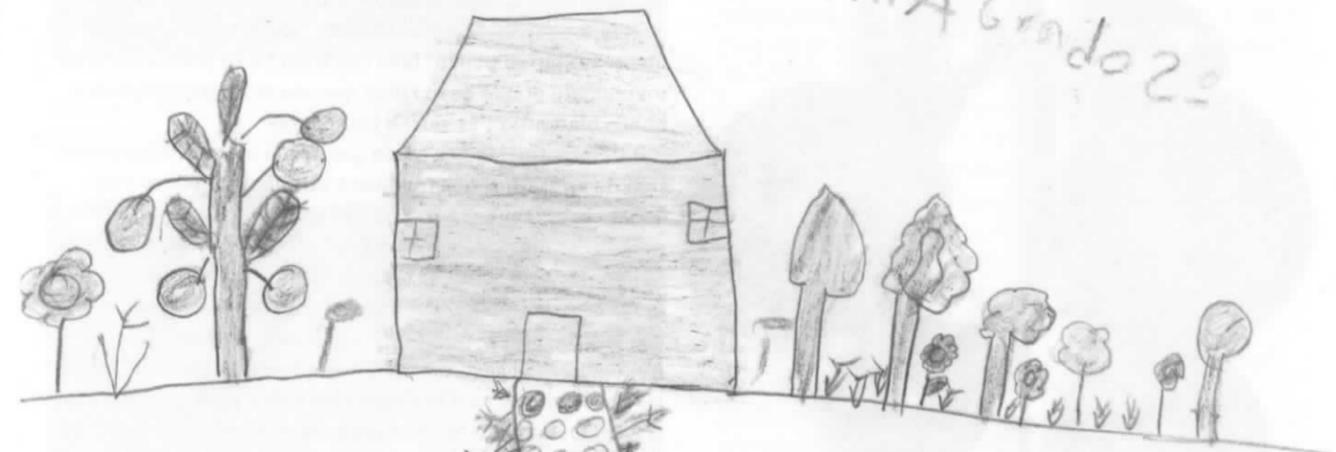
Entre la gran variedad de artesanías que elaboran nuestros pobladores están aquellas derivadas del totumo y la cepa de plátano. Aquí les compartiremos lo que aprendimos sobre el totumo con las señoras Ana y Noris Guerra y lo que nos enseñó don Noraldo Petro acerca de la cepa de plátano.



Yenis Isabel Correa



DEL CI: Lilliana Hernández Gaviria 4 Grado 20



Tanto el totumo como la hamaca son elementos esenciales de nuestra vida cotidiana.

Delci Lilliana Hernández

Artesanías con totumo

El 17 de julio los exploradores del mundo artesano partimos hacia la vereda El Darién, ubicada a dos kilómetros y medio de nuestro establecimiento educativo, a vivir una gran aventura: participar de un taller con las hermanas Noris y Ana Guerra sobre la elaboración de objetos con totumo.

Ellas nos contaron que para trabajar el totumo se debe arrancar de la mata con tres días de anterioridad, como mínimo; de no ser así los totumos pueden quebrarse con facilidad. Luego, se serruchan a la mitad con una sequeta o una rula vieja y se les saca "toa la tripa". Para que quede limpio se puede "lavá con limón o se pone a hervir en un chócoro donde quepa para que sea más fácil limpiarlo y quede blanquito", aseguran las señoras.

Noris Guerra nos contó que desde muy niña hace este tipo de artesanías que también trabajaban su padre y su abuelo. Según ella, "to el mundo aprovechaba el totumo para hacer totumas, cucharas, achoteras, pesos y los enrejillaban pa adornos. Aquí toíticos los pelaos lo trabajan y decoran con dibujos que le hacen, dejándole la concha sobre la que hacen flore, mariposa, y paisajes", agrega. "José Alfredo pela bien ese totumo, si vas a hacé las cosas es pa que las hagas bien..."; así le dicen a los niños para que hagan su trabajo bien y sean responsables con sus obligaciones.

Sobre el uso de estas artesanías nos dijeron que hacen cucharas, totumas y muchos elementos trabajados a mano con mucho empeño y que "son importantes porque les sirve pa muchas cosas: tomá café, revolvé la sopa, tomá sopa, limpiá el arroz, cogé agua y decorá la casa".



Los trabajos artesanales hechos con totumo hacen parte de la cotidianidad puesto que son usados como elementos de la cocina para el diario vivir o para la decoración de la casa.

Nuestra visita a las artesanas de los totumos



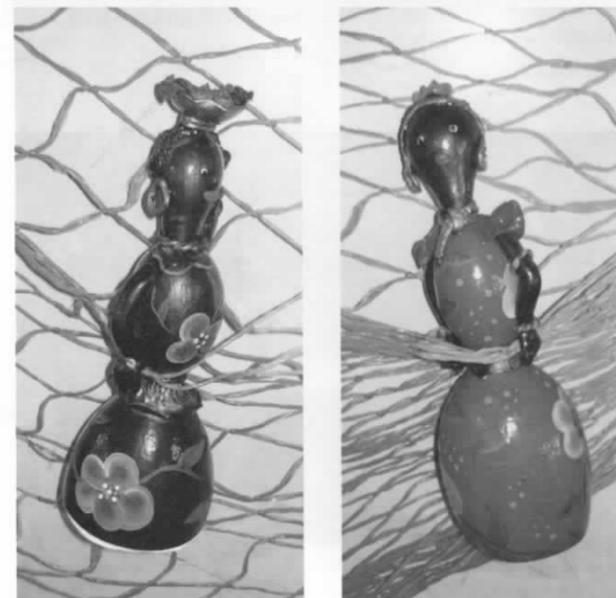
Celmira Negrete Páez, docente de nuestra institución, posa muy orgullosa al lado de las artesanías elaboradas por los estudiantes.



El recorrido no era plano; tuvimos que subir algunos cerros que tenían inclinaciones de aproximadamente 45°, esto hizo que mi cuerpo se agotara un poco, ya que tenía tiempo de no caminar; pero esto no fue obstáculo para renunciar a mi travesía. Al lado y lado del camino se veían vacas, caballos, represas, casas, árboles y se escuchaba el canto de los pájaros.

El ritmo de la caminata fue lento, pues había llovido esa madrugada y había mucho barro. Tuvimos que atravesar un arroyo que afortunadamente no tenía mucha agua. Alegres llegamos al sitio. Seguidamente y con toda la disposición, las dos señoras empezaron a enseñarnos sus obras, una recopilación de productos (totumas, cucharas, achiotera, etc.) elaboradas a base de totumos de varias formas y tamaños. Fueron tomando uno a uno y explicaban cómo los elaboraron. Para que no se nos olvidaran estos procedimientos hicimos algunas muestras siguiendo de cerca las orientaciones de las señoras; me pareció muy fácil y emotivo todo eso.

Después de dos horas y media de estar allí les agradecemos por todo a estas personas y emprendimos el viaje de regreso.



Lucy González



En las fotos el señor Noraldo Petro, a quien visitamos en su casa, enseña con orgullo su valioso trabajo hecho con cepa de plátano.



Artesanías con cepa de plátano

Un buen día en nuestra institución docentes, padres de familia, estudiantes y demás miembros de la comunidad educativa interactuamos para conocer y trabajar con la cepa de plátano, una materia prima abundante en nuestro entorno, que hace parte de la vida social de la región y nos brinda muchas opciones para que podamos lucir artesanías llamativas e interesantes.

Daniela Reyes fue una de nuestras orientadoras y nos brindó la información necesaria para trabajar con este material. Ella comentó:

“He trabajado las artesanías con cepa de plátano desde pequeña con mi mamá, ella me enseñó a cortarla para tejer bolsos, individuales, canastas y otros materiales para uso en la casa. Mi mamá aprovecha el tiempo trabajando con cepa de plátano, elaborando elementos que comercializa.



El manejo de la cepa se inicia con el corte de la mata de plátano para sacar la cepa que vamos a utilizar, luego se seca al sol durante cinco días y está lista para comenzar. Durante el proceso es importante utilizar colbón para evitar que pierda su color natural y se conserve al pasar el tiempo. Para el trenzado recomiendo apretar fuertemente la trenza para evitar que se suelte, así le vamos dando la forma de lo que vayamos a tejer. También podemos utilizar una aguja para reforzar el tejido, cuando sea necesario, y evitar que se nos suelte”.

Luego de la explicación Daniela nos enseñó a tejer con la cepa de plátano y al terminar nos invitó a continuar con esta labor, pues dice que, “en la región tenemos mucho material para utilizar y así no desaprovechamos los recursos que nos brinda”.



Daniela Reyes, hermana de una docente de la institución, compartió con todos sus conocimientos artesanales en el manejo de la cepa de plátano.

Profesores, estudiantes y padres de familia estuvieron atentos a la forma de elaborar los diferentes tejidos en cepa de plátano, ya no para la fabricación de hamacas sino de accesorios como bolsos, cinturones, y objetos para la decoración del hogar.

Juegos y juguetes



Juegos y juguetes de Solita

EXPLORADORES

Estudiantes

Ledis Maryury Cano, Maryury Dávila
 Ángela Guevara, Alexandra Hernández
 Fabián Ico, Ingrid López
 Cristian Lugo, Alexander Marín
 Alberto Medina, Yeison Murcia
 Yulbrainer Núñez, Paula Palacios
 Edison Galvis, Deibi Payares
 María Fernanda Peña
 Stefany Peña, Óscar Perdomo
 Elkin Pulido, Yina Pulido
 Letner Rodríguez, Hernán Darío Rojas
 Yeison Salgado, Natalia Trujillo
 Brayan Valencia, Karen Zapata

Padres de familia

Luz Dary Álvarez, Alveiro Bolaños
 Vilma Cicerí, Ana Cledia Ico
 Tarsicio Melo, Alfredo Montenegr.
 Betty Núñez, Elizabeth Núñez
 Yolbi Núñez, Ana Lucy Ramos
 Arnulfo Rodríguez, Fredy Sánchez
 Yolima Sánchez, Arles Vargas
 Gladys Villalba

Docentes

Yara Ximena Ballesteros
 Abel Bermúdez, Olga Lucía Bermúdez
 Franklin Castellanos, Jefferson Díaz
 Fernando Devia, Roberto Espitia
 José Delio Lemus, Nolberto Hernández
 Fabio Leiva (rector), Mesilemit Medina
 Javier Melo, Martha Liliana
 Montealegre, Lucy Patiño
 Yohanna Peña, Reinerio Ramírez,
 Noralid Romero, Sandra Shirley Suárez
 Leonel Trujillo

CRÉDITOS

Textos generales

Yara Ximena Ballesteros
 Franklin Castellanos

Fotografías

Fernando Devia
 Fernando Ico Valderrama
 Fabio Leiva
 Mesilemit Medina Rubio
 Sandra Shirley Suárez
 Leonel Trujillo

Dibujos

Ingry Tatiana López
 (con excepción p. 293)



Los hermanos Sebastián, Juliana, Karla, Cristian y Santiago posan con sus caballitos de madera.

Todo aquel que juega, se ríe, comparte y sueña es capaz de entender el mundo con alma de niño. Divertirse en la golosa o con el trompo, ganar a las canicas o a los caballitos es la muestra más auténtica de que la esperanza habita en nuestra región.

Muchos, cuando nos hicimos adultos olvidamos lo felices que fuimos con el yoyo y la sogá y empezamos a convertir nuestras vidas en “yo solo yo” y a “atar-nos” para no poder saltar la barrera que nos separa de los niños. Como añoramos el ayer de los juegos tradicionales, niños, jóvenes y adultos de Solita decidimos compartir recuerdos de aquellos que han marcado nuestros corazones.

Entender las reglas de los juegos, escribirlas y respetarlas, nos ha permitido socializar las formas de ver y comprender nuestras distintas realidades, aparte de favorecer el desarrollo de habilidades y destrezas que entran a hacer parte fundamental de la escuela. Jugar permite descubrir un sinnúmero de aptitudes en los participantes, que dan apertura a nuevas posibilidades de enseñanza-aprendizaje.

Compartimos aquí algunos de los juegos que practicamos todos los de la comunidad educativa Internado Escolar Rural Solita, así como algunas creaciones literarias a propósito del mundo de los juegos.

El trompo

Nuestros abuelitos fabricaban sus propios trompos con trozos de madera muy bonitos, y tenían un trompo para cada modalidad de juego, como el arria, la rayuela, el ascensor, el bailarín, el hacha, el quiñe y el zurrón. Con el tiempo los trompos comenzaron a ser elaborados en las ebanisterías para la venta y en la actualidad los fabrican de material sintético de variados colores. Lo más importante es que en todos los tiempos el trompo ha cumplido la misma función: divertir sanamente a todas las generaciones. Las normas se han ido adaptando según la época.



Einer Ramos y Dayery Ramírez

Aquí estamos practicando una variedad del juego llamada *lucha de trompos*. Cada participante tiene un trompo pequeño y se ubica alrededor de un círculo dibujado en el suelo. A la señal todos lanzan el trompo dentro del círculo con el fin de expulsar el de su compañero y lograr que su trompo caiga dentro de la circunferencia; de lo contrario queda eliminado.

Un estudiante de nuestra institución hace bailar el trompo en su mano como parte de el arria, que consiste en que los participantes hacen una circunferencia pequeña y deben hacer un primer lanzamiento para definir cuál queda más lejos del círculo, lo que determina el orden de lanzamiento para iniciar el juego y a su vez el que quede más lejos debe ubicar su trompo en el círculo para que los demás participantes arrien el trompo hasta la meta acordada.



Estudiantes de 5.º de nuestro internado juegan al ascensor, modalidad de trompo acrobático.

Aquí algunos niños de nuestra institución practican otra modalidad de trompo acrobático llamado la araña, que permite la interacción de varios jugadores para hacer figuras como la telaraña.



Juego de la bola

Conocido también como las canicas, este juego se hace con bolitas que pueden ser de vidrio, aunque en el campo nuestros abuelos utilizaban guayabas verdes pequeñas o limones, y cuando no encontraban hacían bolitas de barro y las ponían al sol.

Lo que más se jugaba era el neto, que consistía en poner bolitas en un marco pintado en el piso, y el que sacara más bolitas ganaba. También se jugaba al hoyo, que consistía en meter la bolita en un hueco en la tierra y luego tiraba a quitar al compañero, si le pegaba iba saliendo del juego hasta quedar una sola persona que era la ganadora.

Otro juego consiste en "sacar las vidas" (las canicas) de una circunferencia trazada en el piso para "matar" a los contrarios. Siempre que un jugador "saque una vida", o aleje o mate, tiene derecho a otra tirada.

A continuación les contamos algunas de las reglas de este juego.

- 1 La cancha será una superficie plana, rectangular, sin obstrucción alguna, de diez metros de largo por ocho metros de ancho.
- 2 Cada equipo se compondrá del número de jugadores que desee. Uno de los jugadores hará de capitán, que será el representante de su equipo y controlará el juego. Antes el capitán dará al árbitro el nombre de sus jugadores y el orden en que harán sus tiros; el capitán podrá hacer preguntas al árbitro sobre asuntos relacionados con la interpretación de las reglas.
- 3 El árbitro es el que indica quien jugó, decide si el tiro fue bueno y acusa las infracciones cometidas.

Expresiones y palabras usadas al jugar el trompo:

Línea de tiro: Línea de salida.

Trancas: Límite de la línea de tiro.

Marcar: Al iniciar su tiro, cada jugador debe tomar su canica y pintar una señal precisa donde estaba la bolita rayando en dirección contraria al punto en que desea tirar.

Vidas: son las canicas que se ponen dentro de la circunferencia.



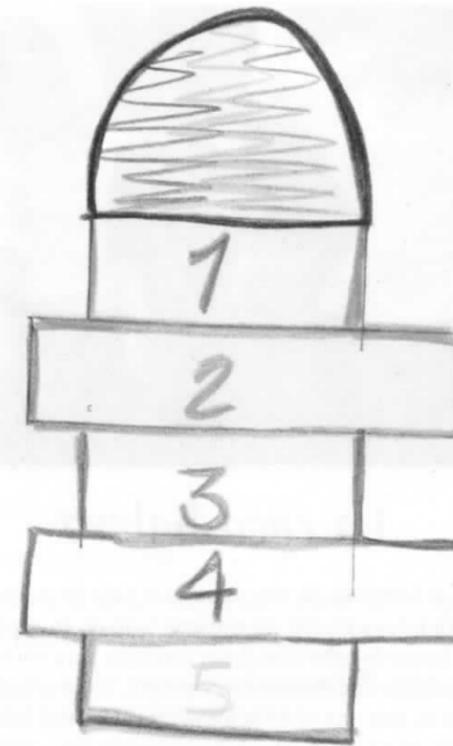
Estudiantes de primaria en una actividad EPA, jugando canicas.



El docente Abel Bermúdez con algunos estudiantes jugando canicas.



Patio de juegos, sede La Estrella, IERS.



La golosa

Llamada "aleta" o "el avión" por los niños que la practican aquí en nuestra comunidad, la golosa tiene una organización muy particular que quizá sea la clave de su gran difusión en muchos países.

Para jugar golosa:

- Se dibuja en el suelo la golosa, y luego se sortea el turno en el que los jugadores irán lanzando para tener la oportunidad de llegar al cielo primero que los otros.
- Cada participante, a su turno, lanzará una piedrecilla plana (o una tapa, o un botón, etc.) al espacio señalado con el número 1, entonces, salta hacia el 2 (sin pisar el 1) y sigue el recorrido hasta el número 10, luego se devuelve y recoge la piedra; si durante su recorrido no pisó ninguna línea, ni perdió el equilibrio podrá seguir con su turno, lanzando ahora al número 2 y así sucesivamente hasta llegar al cielo.
- La piedra deberá quedar dentro del espacio, sin tocar ninguna línea divisoria, de lo contrario el jugador pierde el turno. El que llegue primero hará un recorrido por toda la golosa en un solo pie y tendrá derecho a exigir la propiedad de uno de los cuadros numerados.
- Como es de suponer, a medida que los cuadros van quedando reservados a sus dueños, los saltos se hacen más complejos, razón por la cual en algunas regiones de nuestro país el dibujo de la golosa posee además dos semicírculos ubicados caprichosamente, que reciben el nombre de orejas y que se utilizan para descansar.

Las estudiantes María Fernanda Peña Toledo, de sexto B, y Deibi Yurani Pallares Muñoz, de tercero C, describen así el juego de la golosa o aleta como ellas le llaman:

Compramos tiza y dibujamos en el piso la aleta, luego comenzamos a numerarnos unos a otros y a jugar.

Jugamos con orejitas para quedar más cerca de la casilla donde debemos tirar el tejo. También hacemos el caballito que consiste en saltar sin que se oiga, porque perdemos. A veces jugamos con la regla del abuelito, que consiste en evitar agacharse al tirar el tejo a la casilla.



Estudiantes jugando golosa.

Vocabulario que usamos en la golosa:

Pisó raya: cuando el niño que está jugando se para encima de la raya de la aleta.

Hizo caballito: cuando salta y hace el sonido del caballito.

Empinar: cuando salta y se empina.

Caminar: cuando en vez de saltar camina en la aleta.

Apoyar: cuando se apoya en el suelo para recoger el tejo.



Cucunubá

Se necesitan varias canicas y un armazón de madera con aberturas numeradas por puntos llamada cucunubá.

Cada participante con cinco canicas se sitúa frente al cucunubá, a una distancia determinada, y hace rodar canica por canica para tratar de hacer el máximo puntaje posible metiéndolas en las aberturas. Una vez rodadas las cinco canicas se contarán los puntos obtenidos por el jugador, antes de que entre a participar el siguiente. Don Tarcisio Melo, conocedor de este juego, nos cuenta:

El cucunubá es originario de Nariño, hay muchas partes donde lo juegan. Se necesitan dos bolas de cristal o dos balines de molino y desde el cucunubá se traza una meta o raya a seis metros.

En este juego hay muchos apostadores; la gente de los lados cuando apuesta dice: “voy dos mil a que no mete” y el lanzador dice: “pego y si mete gana y si no el que está apostando pierde”. Con una bola que entre es suficiente para que el lanzador gane. La plata se tira al piso y se juega también con gabela que consiste en apostar de mil a dos mil pesos a que el lanzador no mete y así sucesivamente se va apostando.

Este juego es sencillo y no tiene mucha reglamentación. Hay que explicarle muy bien a los apostadores cómo se gana.

En Solita este juego no se conocía; yo lo tuve en un negocito, es muy divertido y lo mejor es que no hay trampa como en los juegos de hoy.

Hay que disciplinar a la gente para que retomen este juego y los juegos tradicionales. El juego del cucunubá además de ser divertido es muy sano.



La coca balero

La coca se compone de tres piezas: un palo de madera (macho), bien torneado, con un extremo labrado en copa, y el otro en forma de cabo cilíndrico alargado para enchoclar, cuya punta ha sido desbastada y pulida. En la mitad del palo macho hay una cintura torneada de la cual pende con su amarre una pita o piola, que sostiene la bola sólida, también de madera, por cuyo centro y al lado opuesto se sujeta la cuerda; tiene un orificio dispuesto para que se pueda enchoclar holgadamente en el macho.

El juego consiste en lanzar la bola al aire y recibirla en la punta del palo o boliche.

La coca o balero tiene dos tipos de tiro, uno femenino y otro masculino, el masculino consiste en hacer girar la copa de enchoclar, y el femenino en mantener la bola quieta abajo y con un solo tirón hacia arriba enchoclar. Así se juega hasta hacer veintiuna.



Estudiantes de la sede La Estrella, juegan coca balero.

El yoyo

Participan competidores de ambos sexos.

El torneo se hace por calificación. Cada competidor deberá ejecutar los cinco ejercicios obligatorios especificados a continuación y además presentará cuatro ejercicios libres.

Ejercicios obligatorios:

- Levantar el yoyo estando desenredado y completamente inmóvil.
- Con el yoyo enredado soltarlo al frente con la mano vuelta hacia arriba.
- Tirada al frente.
- Tirada atrás.
- Vuelta del diablo.

Estos ejercicios se calificarán de acuerdo con su ejecución, rapidez y destreza, con diez puntos por ejecución perfecta.

Los ejercicios libres serán calificados conforme al grado de dificultad y ejecución del ejercicio.

Para el concurso del yoyo de longitud este podrá ser de cualquier clase. Para la ejecución de todos los demás ejercicios, el yoyo deberá ser de igual longitud de cuerda.

“Los niños de ahora ponen muchas reglas o condiciones y las van cambiando; parece más divertido, y ponen en práctica valores y juegos”.



El rey del yoyo

Albert Leonel Medina
Alexander Marín

Érase una vez un muchacho quien decía que era bueno para el juego llamado yoyo. Danny como se llamaba el muchacho, era el más joven del barrio. Un día Danny ganó el campeonato de yoyo. Randy, un joven rico, retó a Danny a jugar yoyo. Danny solo tenía un yoyo porque no tenía plata para comprar otro. En el duelo Randy hizo trampa para que perdiera Danny, él y su yoyo tenían que irse de la ciudad. Un día le regalaron a Danny un yoyo, entonces decidió volver a su pueblo. Desafió a Randy a un duelo, Danny se esforzó mucho y Randy cansado se rindió. Entonces Danny dijo: “Soy el rey del yoyo”.



La sogá

Recibe también los nombres de cuerda o lazo y se salta de acuerdo con el lugar y las costumbres heredadas. Entre las competencias que se llevan a cabo con la sogá están:

- Carrera de veinte metros.
 - Carrera de diez metros para adelante y diez hacia atrás.
 - Brincar "mole", compitiendo ocho personas en cada cuerda. Ganará la que pueda sostenerse saltando más tiempo.
 - Las ganadoras de la prueba anterior pasaran a disputarse el primer lugar brincando
- la cuerda doble; la que se equivoque queda eliminada y así hasta terminar. La última será la campeona.
- Prueba individual libre con figuras. Se calificará la habilidad, la precisión, la belleza y la naturalidad.



Los participantes se asocian para saltar y ensayar nuevas formas de poner a prueba sus capacidades.



Anyela Xilena Guevara, Paula Andrea Palacios y Stefany Constanza Peña dicen acerca de este juego:

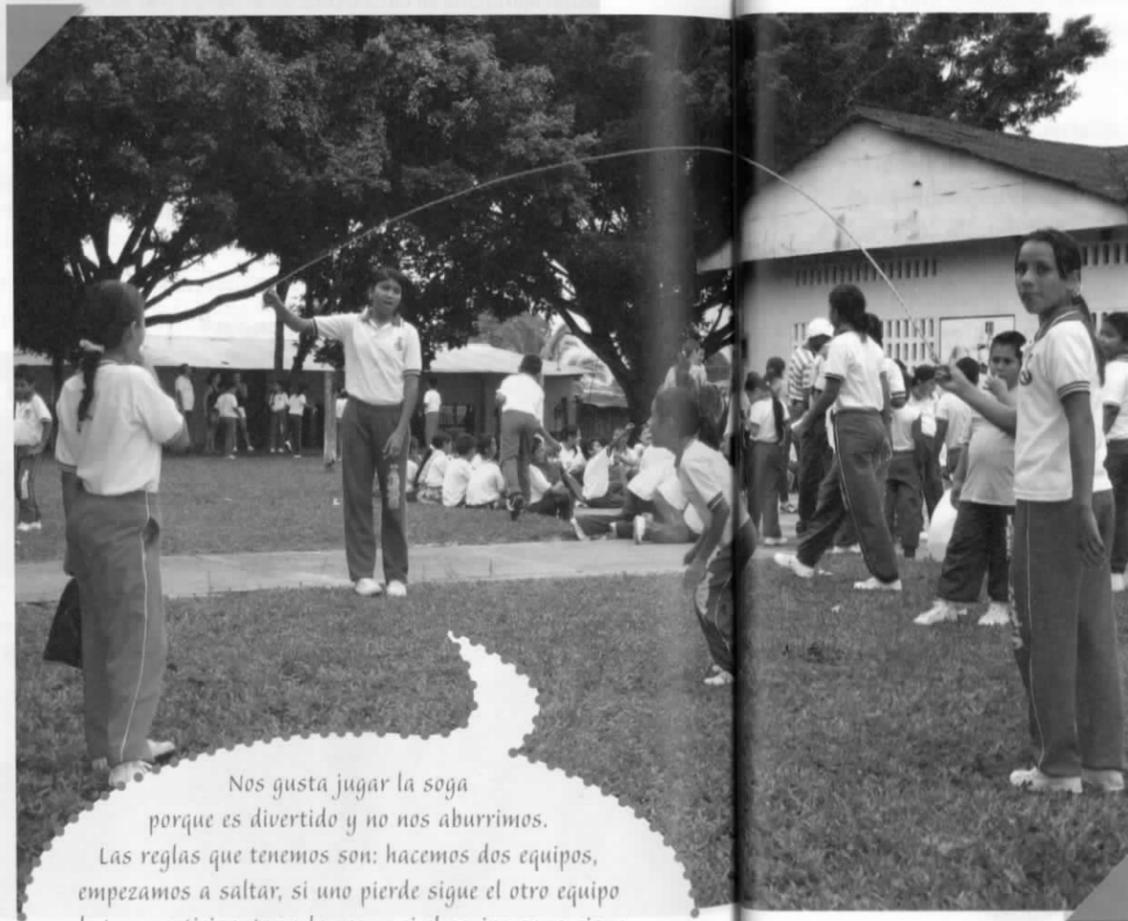
Con un lazo se pone una niña en un lado y otra al otro lado, nos metemos mientras baten el lazo, saltamos con un solo pie o con ambos y a la vez vamos cantando.

Dicho que usamos cuando jugamos: Agua, sal y candela.

Agua y sal significa que salta despacio, y candela, que salta rápido.

Vocabulario que usamos al jugar:

—Perdió: sale de la ronda de saltar pero continúa en el juego. Si a las tres oportunidades pierde sale del juego.



Nos gusta jugar la sogá porque es divertido y no nos aburrimos. Las reglas que tenemos son: hacemos dos equipos, empezamos a saltar, si uno pierde sigue el otro equipo de tres participantes a la vez, y si el equipo gana sigue jugando, el que se equivoque no juega más y vuelve a comenzar otra vez. Mientras saltamos en la cuerda vamos cantando.



Estos son los cantos que usamos para saltar con la sogá

El Cartero

¡Pumpum!...
 ¿Quién es?
 El cartero
 ¿Qué necesita?
 Una carta
 ¿Para quién?
 Para el que sigue
 ¿De cuántos renglones?
 De tres (bis).

El osito

Oso osito da la vuelta, toca el piso, menea la colita y cuenta hasta diez (bis).

El reloj de Jerusalén

El reloj de Jerusalén da la hora siempre bien da la una, da las dos, da las tres, da las cuatro, da las cinco... da las doce (bis).

Soga-tira

Los participantes se dividen en dos equipos y se sitúan en los extremos de una cuerda. A una señal los dos equipos halarán la cuerda con la intención de atraer hacia el campo propio al equipo adversario.



Rincón literario

Una tarde divertida

Natalia Trujillo Quebrada (q.e.p.d)

En un colegio llamado Internado Escolar Rural Solita, donde estudian muchos niños, en especial Wendy, Maryuri y Natalia, hay un grupo de docentes muy comprometidos con su labor, que se preocupan día a día para que aprendamos buenos valores y ampliemos nuestros conocimientos en las diferentes áreas.

En los recreos pedagógicos, como los denominan nuestros maestros, la rutina consistía en que los niños pateaban balones y nosotras las niñas la pasábamos hablando de las cosas que suceden en cada una de las casas y lo que ocurre en las telenovelas, hasta que un día nos informaron que iban a implementar los juegos tradicionales que jugaban nuestros abuelitos y nuestros papás.

Los niños, en especial mis amigas y yo, nos burlamos, pero al término de la jornada a pesar de que se vino un fuerte aguacero, queríamos seguir jugando y convencimos a nuestros maestros de continuar los juegos. Era muy chistoso ver saltar en la cuerda a Maryuri y a los demás estudiantes y hasta a nuestros profesores. Fue una tarde inolvidable de gran diversión. Además les cuento que jugar el cucunubá es muy lindo y con agua en el piso mucho más, ya que las bolas no llegan a los destinos esperados.

Lo más importante es que desde esa tarde en los recreos pedagógicos nos divertimos jugando cucunubá, golosa, saltando la cuerda, jugando canica, trompo, coca balero y yoyo. Nos hemos integrado y compartido con más amigos y amigas por medio de los juegos y ya los estamos jugando en las calles y en el parque.

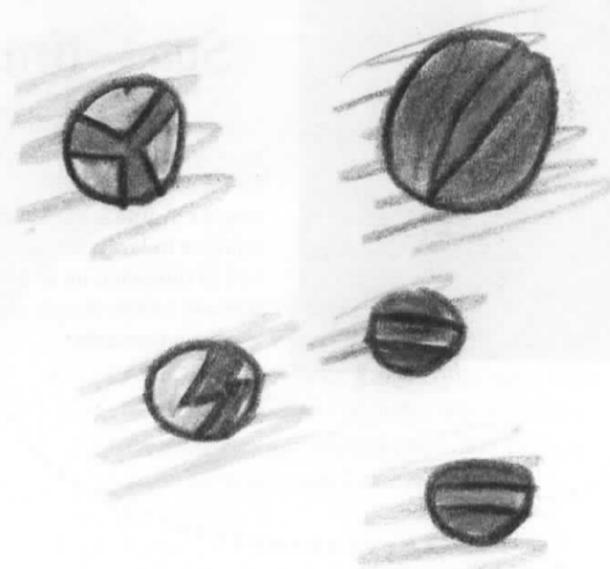
Y los videojuegos están perdiendo a sus clientes, he escuchado que los niños prometieron no volver a jugarlos, por eso digo que viva EPA, Escuela de Puertas Abiertas.

Maryuri y el cucunubá

Maryuri Dávila

Cuentan mis abuelos que en Solita había unos nativos de la tribu maní, que se divertían jugando al cucunubá. Los participantes eran los jóvenes más fuertes y apuestos, el ganador tenía como premio a la doncella más bonita de la aldea. Después de que los nativos se fueron de este lugar el juego pasó a los colonos y a los hijos de ellos y así sucesivamente hasta que desapareció por completo por la llegada de los juegos modernos. Entonces Maryuri se dedicó a los videojuegos y casi no le quedaba tiempo para hacer las tareas, porque cuando se daba cuenta ya se tenía que ir para la escuela.

Una tarde los profesores hablaron de volver a jugar los juegos tradicionales, entre ellos el cucunubá, del que le había hablado su abuelo. Se hizo anotar en ese juego y le pidió a su profesor que le explicara en detalle cómo se jugaba. Llegó la tarde pactada, iniciaron la competencia y su lanzamiento no fue bueno, pero la aceptaron, así que Maryuri pudo competir y aunque no ganó se sintió muy orgullosa de poder participar y jugar un juego tan antiguo y que según sus abuelos lo jugaron unos nativos. Ahora con sus amigos lo practican con mucho entusiasmo y además le sirvió para aprender a hacer cálculos con más rapidez.



Trovemos

Ingríd Talía López y Kevin Alexis

Trovemos pues compañeros pues somos profesionales yo les propongo este tema de juegos tradicionales.

Para el juego de las bolas era un tiempo muy riquito yo le jugaba al neto y era experto en el hoyito.

Y enfrentarse a la abuela eso era algo muy tenso pues ella nos esperaba con un rejito bien tieso.

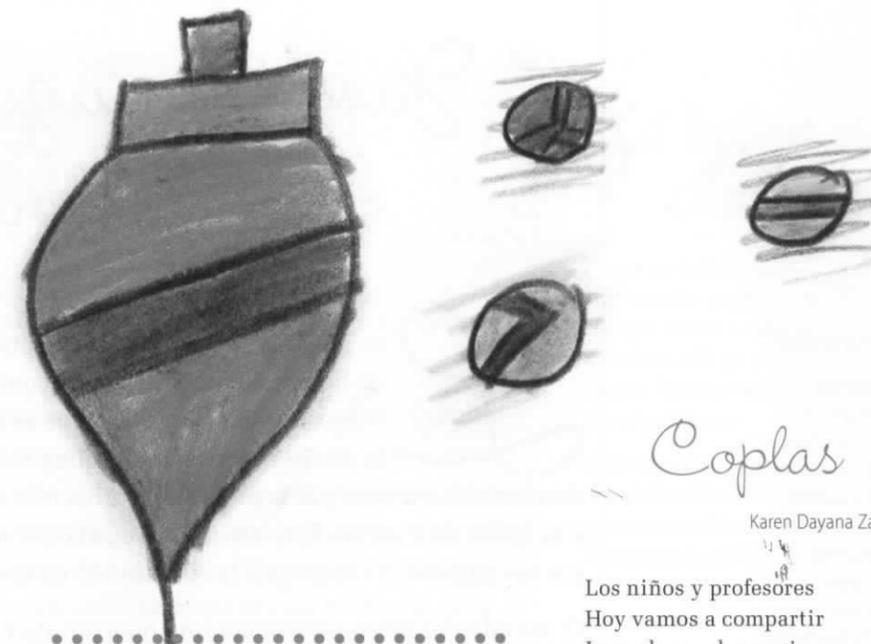
Tenía el trompo enrollado al que le daba buen uso y tenía el trompito especial para dar el quiñe ruso.

Los juegos tradicionales les salía de carambola yo en mi tiempo era un experto para el juego de las bolas.

Y era experto en el hoyito a la cuarta y a la rayuela el problema era de llegar tarde y enfrentarme a mi abuela.

Con un rejito bien tieso nos hacían bailar brincando pero al ratico nomás ya tenía el trompito enrollado.

Para dar el quiñe ruso volaba como cometa y en la casa con mi hermana feliz jugaba a la aleta.



Coplas

Karen Dayana Zapata

Los niños y profesores Hoy vamos a compartir Jugando con las canicas Nos vamos a divertir.

Las canicas son hermosas Aunque no tengan olores A los grandes y a los chicos Nos gustan por los colores.

Jugando con las canicas Nos sentimos mucho mejor Porque en este juego Nunca hay un perdedor.

Para finalizar se lo diré De de este modo las bolas Son divertidas, pero si Jugamos todos.

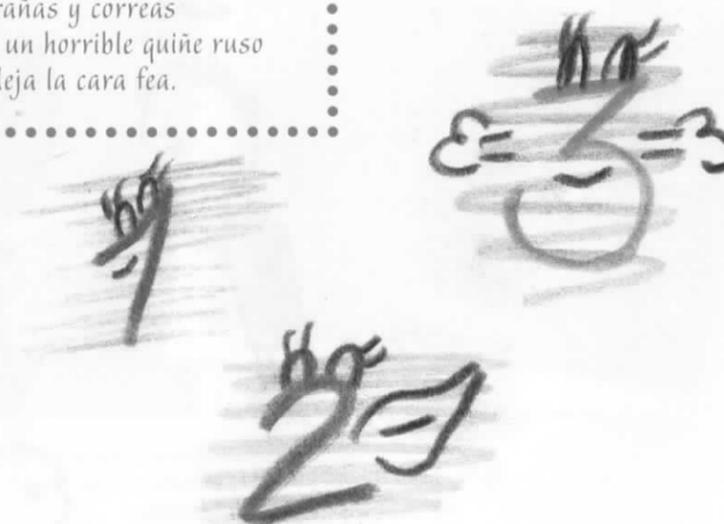
Adivinanzas

Autores: Estudiantes grado 4C

Me gusta bailar bastante Y no tengo parejita Y lo niños me quieren más Si me encuentran sedita

En el aire me sostengo Bailando en una cabuya Si tengo mi pie torcido Bailo a brincos y hago bulla

Conmigo hacen puentes Telarañas y correas Pero un horrible quiñe ruso Me deja la cara fea.



Juegos y juguetes de El Silencio

EXPLORADORES

Estudiantes

Luz Jhohana Arcila
 Óscar David Banda
 Freider Luis Banda
 Kenier Carrascal
 Keiver Carrascal
 Denis Correa
 José Daniel Carvajal
 Eduar José Correa
 Jhan Carlos Correa
 Amada Antonia Cuadrado
 Carlos Andrés Cuadrado
 Denis Rosa Cuadrado
 Walter Antonio Cuadrado
 Francisco Javier Martínez
 Mario Manuel Mora
 Jainer Antonio Ortiz
 Elizabeth Sierra
 Juan de Dios Sierra
 Yohenis Toredecilla
 Ómar Judith Sierra

Docentes

Álvaro Caly
 Yerlis Galván
 Arnol Guzmán
 Eder Manuel Herrera
 Ricardo Pastrana
 Beltulfo Suárez
 Ubaldo Urango
 Daniel Villadiego

CRÉDITOS

Textos generales

Leonardo Flórez
 Eder Herrera

Fotografías

Daniel Villadiego

Los juegos y las rondas que practicaban los padres y los abuelos no han desaparecido para la comunidad de El Silencio. Sin embargo, aunque aún los niños se divierten con la gallina ciega, la sortija escondida, el sajino, entre otros, estos juegos han sido desplazados un poco por la práctica de otros más modernos como el microfútbol y la bolita de caucho. Esta última es jugada por toda la familia, especialmente por las mujeres, y congrega a la comunidad en cada uno de sus partidos.

El mundo del juego representa una oportunidad de motivar encuentros comunitarios en busca de la recreación y convivencia pacífica, además de aportar al fortalecimiento de los saberes de generaciones pasadas y actuales. Aquí les vamos a mostrar cómo eran los juguetes de antes y los de ahora, y la forma como se practican algunos juegos.



Nombre del juego: el galleto de brea.

Luz Johana Arcila

Juguetes de antes y juguetes de hoy

Eder Herrera

Hay una gran diferencia entre los juguetes hechos a mano y los hechos en fábrica.

Los hechos por nosotros son: las vacas de totumo (los objetos verdes de la foto) que acostumbrábamos a jugar en corralitos de palos, igual construidos por nosotros; los gallitos de brea, y la pimientica, la cual consiste en tres tapas de diferentes colores y una bolita, con el objetivo de descubrir en cual tapita está la bolita. Otro es el velillo, una cuerda movida por dos niños en cada extremo, mientras otro la salta. Sin mover palillos, consiste en lanzar los palillos suavemente, de tal manera que queden lo más enredados posible y el contrincante debe tratar de sacarlos con otro palillo sin moverlos. El trompo, conocido en casi todas las regiones, era hecho con trozos de palos de totumos y guayabos y cuerda para hacerlos girar. Contrario a los juguetes que nosotros hacemos con nuestras manos, los juguetes de fábrica son hechos con materiales de plásticos, caucho y pasta.



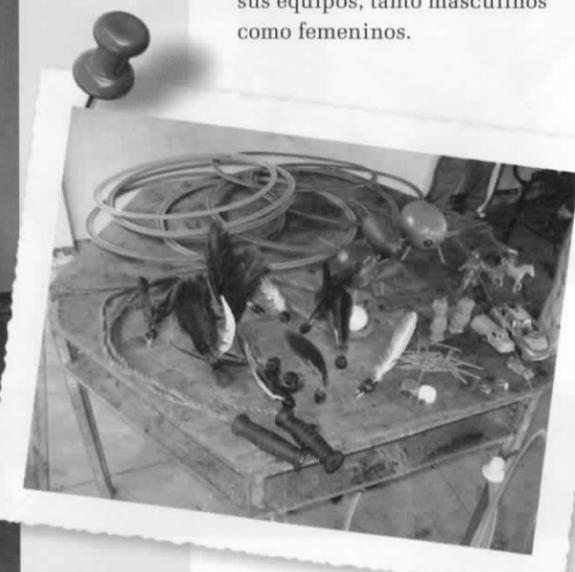
Benito Cuadrado, padre de familia y miembro del Consejo Directivo 2010 de la Institución Educativa Rural El Silencio junto con algunos de los juguetes tradicionales que compartió con los estudiantes.

La bolita de caucho

Es un juego muy tradicional e importante para la comunidad, porque reúne a toda la familia alrededor de su práctica; los juegos femeninos atraen numerosas personas.

La bolita de caucho nace como una imitación del béisbol, ya que ante la falta de implementos como manillas, bates y bola correspondientes a este deporte, la comunidad empezó a jugarla con una pelota de letras; improvisaron bates artesanales hechos por ellos mismos y decidieron atrapar con la mano sin necesidad manillas.

Todos en la comunidad de El Silencio tienen gran interés por su práctica, desde el más pequeño hasta el más adulto, y hay numerosos encuentros entre las veredas que conforman el corregimiento, puesto que cada una de ellas tiene sus equipos, tanto masculinos como femeninos.



Mi gallito de totumo

Juan de Dios Sierra

El juguete de mi infancia era los gallos de totumo, que entre dos personas golpeábamos hasta que alguno de ellos se rompiera. Antes de que comenzara el combate apostábamos dinero, que eran hojas de árboles; entre más grandes y anchas fueran, más valor en pesos tenían. Esas hojas se las dábamos a otra persona que estuviera en el juego, que era el juez y quien decía cuándo un gallo había ganado o perdido y le entregaba el dinero al ganador.

Hay veces que uno no sabe si en otros pueblos cercanos hay alguna semejanza con nosotros en el juego con totumos. Un día salí para un pueblo cercano y me di cuenta de que sí hacían lo mismo, peleaban gallos, pero con una diferencia, no apostaban sino que simplemente se enfrentaban, y yo pienso que así es más aburrido porque uno no gana nada de dinero, apenas gana el gallo.

Luego de regreso pasé por otro pueblo y los niños jugaban con carritos de plástico con cuatro ruedas y me di cuenta de que ellos podían guardar sus carros, en cambio yo no podía guardar mi totumo de pelea porque si lograba ganar seguía peleando hasta romperlo y si no lograba romperlo lo guardaba en cualquier parte para cuando hubiera otro combate, que si era muy lejos ya encontraba el totumo dañado.



Niños jugando con gallitos hechos en totumo.

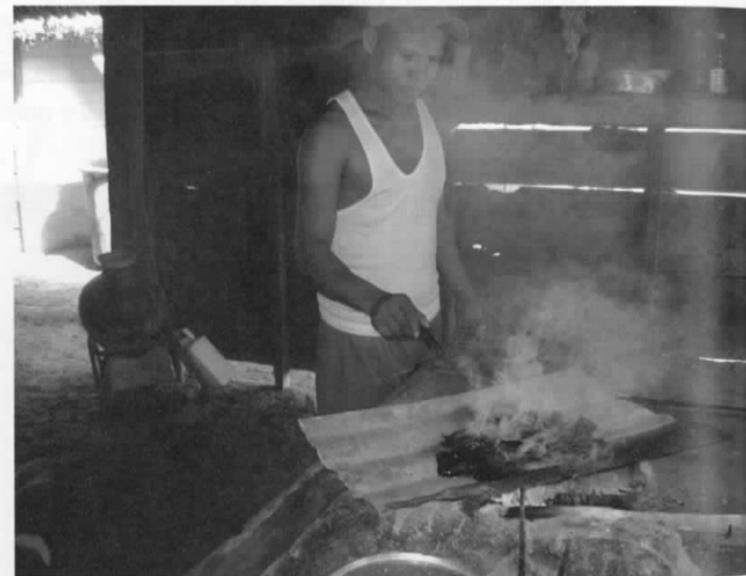
El gallito de brea

Benito Cuadrado

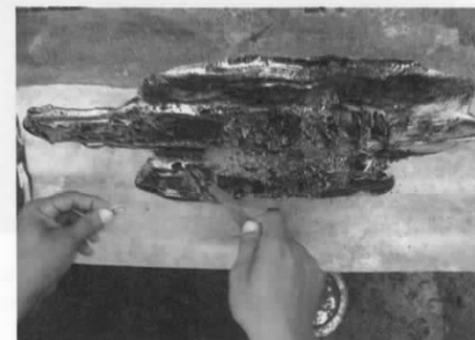
Los juegos de antes tienen una gran diferencia con los que juegan hoy en día los niños, puesto que la mayoría de los juguetes eran hechos por nuestros padres, como por ejemplo, el gallito de brea con plumas, para tirarlos a la pelea. He aquí la demostración de la hechura de este popular juguete, que nos servía para competir con otros niños de la comunidad:

Se calentaba brea y luego se hacía una bolita, se le colocaban unas plumas en la parte de arriba y en el otro extremo una grapa, se esperaba que se enfriara (diez minutos aproximadamente), y ¡listo para la pelea!

Se formaba un círculo y quien picaba fuera de este debía poner su gallo para que lo demás le lanzaran sus gallos hasta partir la brea, de esta forma el gallo destruido perdía la pelea.



Forma de derretir la brea por calentamiento sobre metal.



El perro y el sajino (sahino)

Este es un juego costumbrista basado en los quehaceres de la zona rural cordobesa. El juego describe la historia de un animal dañino y un defensor amigo del campesino; consiste en una ronda en la que pueden jugar niños de siete años en adelante, con un número no mayor de veinte integrantes; para esto se necesita que uno de los integrantes haga las veces de sajino y el otro de perro.

El sajino entra a comerse el cultivo de maíz (la ronda), y los demás integrantes que forman la ronda cantan el siguiente estribillo:

“El sajino está en la rosa y se está comiendo el maíz, el sajino está en la rosa y se está comiendo el maíz, vamos a echarle el perro; jue perro ja, ja jay”.

Entonces el niño que hace las veces de perro sale a comerse al sajino y la mecánica del juego es cruzarse debajo de los brazos de los niños hasta atrapar al sajino y así se irán cambiando los roles.



La sortijita escondida

Rafael Sánchez

Este juego es apropiado para niños de seis años en adelante; pueden participar desde seis hasta doce integrantes y se necesita una sortija.

¿Cómo se juega?

Se forma una ronda con los niños sentados con las manos hacía atrás, uno de los integrantes se va para un lado y se tapa los ojos (como lo muestra la imagen).



Y otro de los integrantes toma la sortija y dice: ¡Abran los baúles muchachos!, luego giran por la parte de atrás de los que están sentados diciendo: “La sortijita, la sortijita, la sortijita...”, y se la entrega a uno de los niños y dice: “¡Cierren baúles!”.

Entonces el niño de los ojos tapados, entra a la ronda y toca la cabeza de cualquiera de los niños sentados y menciona el siguiente estribillo: “Tú, tripita e’ pollo; tú cagalá; tú que la tienes, dámela acá”. Si no la tiene, él la sigue pidiendo. Cuando encuentra quien la tiene pasa a ser el encargado de esconderla y quien la tenía pasa a ocupar el lugar del de los ojos tapados y así sucesivamente.



La gallina ciega

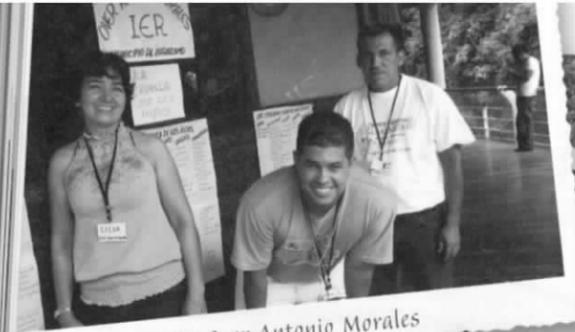
Rubén Mora

Este es un juego muy emocionante, que se juega con integrantes de seis años en adelante y con un número no mayor de diez niños para que todos puedan participar. Con el paso de los años las reglas y las características han cambiado.

Anteriormente se utilizaba un pañuelo, una maceta y una patilla. Según los recuerdos de los abuelos, le vendan los ojos a uno de los integrantes; se le entrega la maceta y se le dan varias vueltas; los demás se abren para evitar ser golpeados por quien tiene la venda y se pone una patilla lejos de él; este tratará de ubicar la patilla para partirla de un solo macetazo y al final todos corren a coger la mejor parte o persiguen a quien tomó el pedazo más grande para quitárselo; al final todos comen.

Según los padres hoy se juega de una manera diferente: se vendan los ojos de un integrante; se le entrega una rama larga de matarratón, se le da varias vueltas hasta emborracharlo y todos le gritan: “La gallina ciega; la gallina ciega...”, y lo empujan y él se defiende a tirar ramazos y a quien logre pegarle sale del juego. Un niño que hace de juez, es quien determina el tiempo para que nuevamente otro pase a ser la gallina ciega.





CIER Over Antonio Morales



CER Maravelez



IR Jordán Ortiz



IER Santana



IER Jordán Güisia



IER Leonidas Norzagaray



IER San Luis



IEIR Solita e IE Albania



IE El Silencio

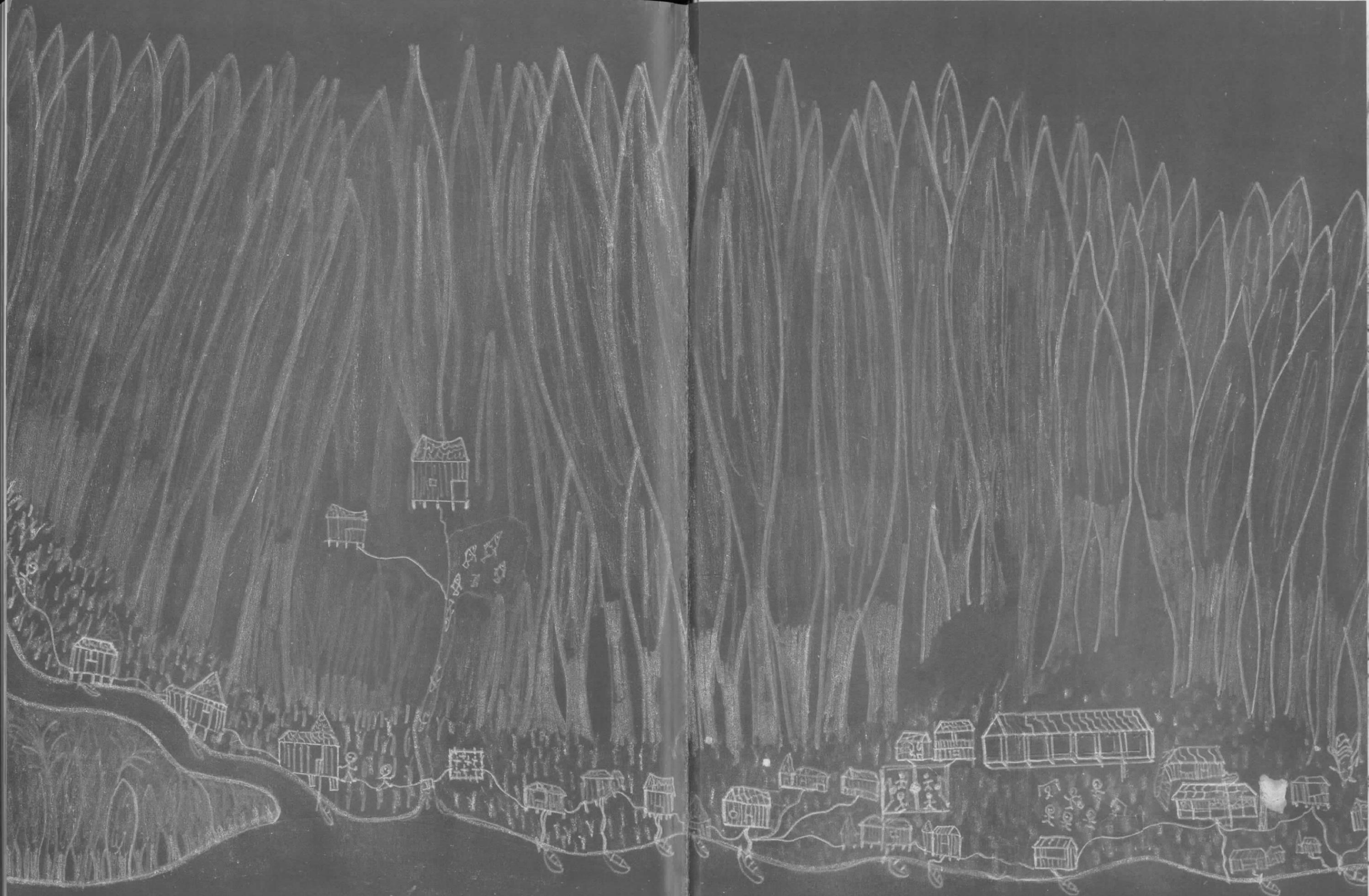


CER Puerto El Sol



Encuentro de expedicionarios

Sede Centro Experimental Amazónico Mocoa





USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

