A stylized illustration of a plant with green stems, leaves, and orange flowers, positioned on the right side of the page. The plant has a thick, dark green stem that curves upwards and to the right. Several thinner, lighter green stems branch off, some with small, pointed leaves. There are three orange flowers with three petals each, one near the top right, one in the middle right, and one near the bottom left. The background is white with green wavy borders at the top and bottom.

RECOLECCIÓN DE RELATOS ORALES
EN SECTORES RURALES DE
ZIPAQUIRÁ Y COGUA, ENFOCADOS A
LA RECUPERACIÓN DE PRÁCTICAS
CULTURALES



**RECOLECCIÓN DE RELATOS ORALES EN SECTORES RURALES DE
ZIPAQUIRÁ Y COGUA, ENFOCADOS A LA RECUPERACIÓN DE PRÁCTICAS
CULTURALES**

Diana Marcela Velásquez Garnica

dianis_mar@yahoo.es

Trabajo de grado

Modalidad Monografía

Tutora

Clara Victoria Meza Maya

Facultad de Comunicación Social para la Paz

Énfasis en Comunicación Educación

Universidad Santo Tomás

2012

DEDICATORIA

La presente monografía está dedicada a mis padres, personas orgullosas de ser criadas en el campo y quienes me enseñaron a querer, valorar y respetar las labores de los campesinos.

AGRADECIMIENTOS

Por este trabajo monográfico agradezco a todas las personas que de buena voluntad me permitieron entrar un poco en sus vidas e indagar en ellas: doña Luisa, doña María Helena, doña Yasmín, doña Gloria, doña María, don Cupertino, don José, don Jairo, don Álvaro, don Isidro, don Aureliano y don Jairo Restrepo, porque sin su ayuda esta investigación no se habría podido cumplir.

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA	3
AGRADECIMIENTOS	4
1. GLOSARIO	7
2. RESUMEN	8
3. JUSTIFICACIÓN	10
4. INTRODUCCIÓN	12
4.1 Contextualización de la región	15
5. MARCO TEÓRICO	16
5.1. Memoria colectiva	16
5.2. Historia oral	19
5.3. Comunicación–educación y cultura	21
5.3.1 Comunicación	21
5.3.2 Educación	21
5.3.3 Cultura	22
5.3.4 Comunicación – Educación	23
5.3.5 Relación Comunicación - Educación y cultura	23
6. METODOLOGÍA	25
6.1 Enfoque la investigación	25
6.2 Tipo de investigación	25
6.3 Técnicas de investigación	26
6.3.1 Consulta de archivos	26

6.3.2	Entrevistas Semiestructuradas	27
6.3.3	Observación Participante	28
7.	HALLAZGOS E INTERPRETACIONES	30
7.1	Los entrevistados y sus rasgos	33
7.2	Los hallazgos	39
7.2.1	Plantas medicinales conocidas y sus usos	40
7.2.2	Cómo aprendieron a cultivar	46
7.2.3	Festivales de la zona y su relación tienen con las tradiciones	48
7.2.4	Vigencia del cultivo de huertas caseras	49
7.2.5	Papel de los jóvenes frente a la siembra de cultivos en el campo	52
8.	CONCLUSIONES	54
8	BIBLIOGRAFÍA	56
10.	ANEXOS - ENTREVISTAS	58

1. GLOSARIO

Aterrar: Cubrir con tierra.

Arar: Remover la tierra haciendo en ella surcos con el arado.

Día del Campesino: Se celebra en el mes de junio. Allí se honra la labor de los campesinos.

Encenillo (*Weinmannia spp*): Árbol nativo de los bosques andinos; tienen un follaje denso y una copa cónica invertida.

Festiva del Rodamonte: Celebración que se lleva a cabo en Cogua en el mes de agosto, con motivo del cumpleaños del municipio.

Festival de los Reyes Magos: Se celebra en el mes de enero y es alusivo a la visita que le hicieron los Reyes Magos al niño Jesús después de su nacimiento. Se celebra en la Vereda San Jorge de Zipaquirá.

Festival de San Pedro: Se celebra el 29 de junio en conmemoración a San Pedro Apóstol.

Rodamonte (*Escallinoa myrtilloides*): Árbol representativo del municipio de Cogua, tiene forma de bonsái y un follaje dispuesto en capas aplanadas.

Vermífugo: Purgante, actúa en contra de las lombrices intestinales.

UMATA: Unidades Municipales de Asistencia Técnica, cuyo fin es reorientar la explotación agropecuaria en los municipios, con la perspectiva de ofrecer rentabilidad y mayores ingresos a los campesinos.

2. RESUMEN

Durante las últimas décadas, muchas prácticas cotidianas de las comunidades rurales -cada vez más cercadas por el desarrollo y las dinámicas urbanas- se han disminuido, transformado y, en algunos casos, desaparecido. Tal es el caso de muchas formas de agricultura tradicional, especialmente de la huerta casera. La pérdida de estos saberes conlleva la pérdida de valores, de cosmovisiones, de conocimientos ancestrales, de cultura, de recursos alimenticios y hasta de jerarquías y organización de la estructura familiar y comunitaria.

Sin embargo, algunas permanecen ya sea en el ejercicio cotidiano o en la memoria de los mayores. El proyecto “*Recolección de relatos orales en sectores rurales de Zipaquirá y Cogua, enfocados a la recuperación de prácticas culturales*” buscó rescatar relatos orales de la comunidad, orientados hacia las huertas caseras y plantas medicinales, para identificar rasgos culturales dentro de la población de la vereda; narraciones que permitieran rescatar el uso de las mismas y su relación con prácticas ancestrales.

La investigación partió de un acercamiento con la población para crear una interacción y recolectar información necesaria, así mismo de observar la forma en que los habitantes vinculan el cultivo de huertas caseras y plantas medicinales con saberes que han prevalecido de generación en generación. Se indagó sobre formas de cultivo, uso de plantas medicinales y huertas caseras, utilizando como herramienta fundamental la oralidad y con ayuda de la etnografía, la observación participante y las entrevistas semiestructuradas. De igual manera se tuvo en cuenta aquellas costumbres que se dan a partir del diario vivir de los habitantes y de la manera en que se han relacionado con su entorno; con el fin de fortalecer la identidad de dichas poblaciones y la apropiación del territorio.

A medida que se profundizó en el tema se hacía cada vez más evidente que el uso de huertas caseras ha desaparecido gradualmente y una de las razones que daban los pobladores acerca del porqué, era la falta de interés de los jóvenes por continuar con ese

tipo de prácticas; por otra parte se pudo notar que el uso de plantas medicinales aún está vigente y que en algunos casos dichas plantas están relacionadas con supersticiones, como es el caso de la sábila, empleada para alejar las malas energías. La siembra y uso de plantas medicinales y huertas caseras están relacionados con saberes que se han transmitido de generación en generación, puesto que los habitantes, en la mayoría de casos, expresaron que ese tipo de conocimiento lo obtuvieron como legado de sus padres, sus tíos o sus abuelos, de tal manera que no sólo se transmiten generacionalmente sino que se pasan entre los miembros de una familia; sin embargo, también es innegable el hecho de que las actuales generaciones han perdido el interés por seguir perpetuando dichas prácticas.

3. JUSTIFICACIÓN

Existe una gran dificultad en encontrar información sobre saberes o vida campesina. En el caso de la región de Zipaquirá hay centros municipales de información y documentación como la Biblioteca Pública Regional y la Casa de la Cultura Arturo Wagner que no tienen registros sobre dichas prácticas. Esto demuestra la falta de información que existe al respecto, sin contar con el desconocimiento de temas como la siembra y uso de plantas medicinales y huertas caseras por parte de pobladores jóvenes de la región.

En ese sentido, esta propuesta se sustenta en la importancia que tiene la recuperación de tradiciones culturales y saberes ancestrales y de profundizar en una memoria colectiva de un lugar específico, para propiciar un reconocimiento y una apropiación de estas.

El valor de estas recuperaciones lo reconoce Asbalón Jiménez Becerra, quienes han explorado tal tema de la siguiente manera:

Los dispositivos de activación de memoria también buscan reconstruir vínculos sociales y alimentar identidades colectivas; es decir, son técnicas conversacionales que reconstruyen realidades pasadas y activan lazos subjetivos entre quienes participan. (Jiménez Becerra, A. & Torres Carrillo A. 2006: P. 78)

Se hace pertinente encontrar estrategias capaces de recopilar y hacer visibles las tradiciones de la zona rural de Zipaquirá y Cogua, enfocadas a los usos de plantas medicinales y la importancia de las huertas caseras.

El proyecto investigativo se orientó a compilar relatos orales dados por los pobladores de la región que dieran información sobre cultivos de huertas caseras y plantas medicinales; se buscó en aquellas historias una relación con prácticas ancestrales, mitos, leyendas o cuentos, con la intención de rescatar costumbres que permitieran evidenciar posibles rasgos identitarios de la región, para fortalecer un sentido de pertenencia con el territorio. Esto porque se hace preciso incentivar al apropiamiento del lugar por parte de los habitantes, para que dichas prácticas, que han hecho parte del desarrollo de las veredas, no

sean olvidadas y florezcan, con el fin de aportar bases para generar un dialogo de saberes entre las distintas generaciones.

Uno de los pilares de la investigación fue la memoria colectiva, puesto que ella reúne las características que se abarcaron en el proyecto:

La memoria colectiva es uno de los principales factores constituyentes de la identidad de una agrupación social, sea local, regional o nacional. El repertorio de representaciones que un colectivo posee de su pasado, así como sus usos y actualizaciones, alimenta su sentido de pertenencia, orienta sus prácticas presentes y define el horizonte de posibilidades de su actuar futuro. (Jiménez Becerra, A. & Torres carrillo A. 2006: P. 77)

Puesto que se quería llegar a rescatar algunas tradiciones específicas que se construyen de forma colectiva. Dicha memoria colectiva está enmarcada dentro de una memoria popular, entendiendo que:

Tomamos a la memoria popular como un elemento muy importante en la constitución de la identidad colectiva, pues lo que es actualmente es producto del hacer colectivo de las generaciones pasadas, de los acontecimientos naturales o humanos que los conmocionaron, que les dejaron marcas en su constitución y que son transmitidas, más que por los medios institucionales, como la escuela, y los medios masivos, por la memoria como relatos, como canciones o recuerdos en forma oral a través de las generaciones. (Casas, 2003: 1).

La memoria se convierte, pues, en el lugar de entrecruce de aquellos relatos que han prevalecido a través del tiempo en los recuerdos de las personas y que son transmitidos entre otras formas, gracias a la tradición oral. La tradición oral llega a ser un mecanismo de comunicación con gran importancia dentro de comunidades campesinas, de tal manera que a través de ella se logró establecer una historia oral a partir de prácticas de cultivo y del uso tanto de plantas medicinales como huertas caseras.

La aproximación se hizo desde la comunicación-educación, asumiendo la comunicación como un todo, es decir, como un medio y un fin, y la educación como un proceso de intercambio de conocimientos, en este caso dado por saberes populares arraigados a la cultura, para incentivar un sentido de pertenencia dentro de las zonas rurales donde se indagó.

4. INTRODUCCIÓN

El proyecto de investigación *“Recolección de relatos orales en sectores rurales de Zipaquirá y Cogua, enfocados a la recuperación de prácticas culturales”* indagó en la memoria de los pobladores del lugar en busca de relatos, centrados en el cultivo de plantas medicinales y huertas, que permitieran evidenciar o aflorar rasgos identitarios de la población utilizando como herramienta fundamental la recolección de narraciones a través de la oralidad.

Quien realizó la investigación ha tenido contacto desde niña con ese tipo de población ya que sus padres provienen de veredas del municipio de Tausa y la mayoría de su vida se dedicaron a la agricultura y la ganadería, además ha ayudado a cultivar huertas en un pequeño terreno de la vereda Rincón Santo del municipio de Cogua y también conoce sobre el uso de algunas plantas gracias a las enseñanzas de sus padres.

Zipaquirá cuenta con 25 veredas y Cogua cuenta con 10, en ambos municipios es más extensa la zona rural en comparación a la urbana. Son muchos los relatos que se han tejido en torno al desarrollo de dichas zonas; estos traen consigo una gran cantidad de historias y de saberes que sólo se difunden por medio de prácticas orales. Gracias a la oralidad, se llegó a recolectar un sinnúmero de narraciones que resaltan las diferentes prácticas agrícolas y culturales de la región, en las cuales sobresalen aquellas prácticas que retoman siembra de huertas y plantas medicinales útiles en la población, capaces de hacer visibles características de la población.

El trabajo de investigación buscó responder a la pregunta: *¿Cómo la recuperación de relatos -como mitos, leyendas, utilización de plantas medicinales y festivales tradicionales- permite rescatar prácticas ancestrales enfocadas en los cultivos de huertas, plantas medicinales y sus respectivos usos para abrir espacios a un diálogo de saberes entre las distintas generaciones que se encuentran en este territorio?*

De allí se derivan otras preguntas:

- ¿Cuáles son aquellos relatos que relacionan el cultivo de huertas y plantas medicinales con tradiciones propias de la zona?
- ¿Existen mitos y leyendas en la vereda que tengan alguna relación con la utilización de plantas medicinales?
- ¿Qué tipo de usos tienen las diferentes plantas en el lugar?
- ¿De qué manera se implementan las huertas por parte de los habitantes?
- ¿Cuáles son los festivales que se llevan a cabo y con motivo de qué?
- ¿En la actualidad cómo se perciben, por parte de las distintas generaciones, aquellos saberes ancestrales existentes?

La investigación tuvo como objetivo general recolectar relatos de tradición oral que permitan aflorar y reconocer rasgos culturales de la población algunos sectores rurales del municipio de Cogua y Zipaquirá, con el fin de rescatar prácticas y saberes ancestrales, enfocados en el cultivo de la huerta y la utilización de plantas medicinales y aromáticas, mediante los cuales puedan propiciarse sentidos de pertenencia y de apropiación del territorio entre las distintas generaciones que lo habitan.

A partir del objetivo general de la investigación se derivaron los algunos objetivos específicos:

- Recolectar historias orales entre los pobladores de las veredas, que aludan a las prácticas mencionadas, a los rasgos culturales y a los saberes ancestrales de la zona.
- Analizar las diferentes técnicas de agricultura que implementan los pobladores dentro de sus labores con el fin de establecer la relación de estas con los saberes ancestrales, enmarcadas en el cultivo de plantas medicinales, aromáticas y huertas, que se puedan encontrar.

Para la siguiente investigación se había determinado acudir únicamente a pobladores de zonas rurales, pero en el caso de Zipaquirá, se hicieron evidentes que algunas viviendas del área urbana poseían un pequeño terreno donde cultivaban huertas, todo esto condujo a ampliar el marco territorial y tomar en cuenta los otros lugares mencionados. Además, en la mayoría de lugares visitados las personas provienen de distintas partes de Colombia pero se radicaron en Zipaquirá o Cogua desde hace varios años.

Las personas con las que se estableció cercanía son de diversas edades, algunas han vivido toda la vida dentro de las veredas de Zipaquirá o Cogua, pero en muchos casos los habitantes han llegado de diferentes regiones del país como Santander, Tausa o Cucunubá. Los pobladores de dichas zonas trabajan en la siembra de alimentos, la ganadería y en la elaboración de artículos artesanales donde se utiliza como materia prima lana que ellos mismos hilan y luego tejen.

Esta investigación reafirma el hecho de que la Comunicación- Educación también se presenta externamente de las aulas, que se puede ubicar fuera de los medios de comunicación y que se llega a dar por medio de los diálogos entre las personas que originan un intercambio de saberes; en este caso se resalta aquellos conocimientos populares de poblaciones campesinas que pueden ser aplicados a distintos campos como el de la medicina con la utilización de plantas medicinales, la preservación de huertas para el sostenimiento de la familia y, de igual manera, la riqueza cultural que aportan con sus tradiciones.

En la aproximación a los territorios y sus habitantes, el trabajo presentó algunas dificultades. Así, en veredas como San Jorge de Zipaquirá, los habitantes mostraron muy poco interés con la investigación y fue difícil poder recolectar información, pues dichas personas sienten que es inevitable que algunas tradiciones o conocimientos ancestrales se pierdan, además están cansados de que varios estudiantes universitarios pidan ayuda para sus trabajos porque se sienten utilizados y no han recibido ningún tipo de beneficio por estas. Los encuentros con personas que quisieron aportar a la investigación fueron en ocasiones mínimos por falta de disponibilidad del tiempo de ellos, pues trabajan entre semana y los domingos usualmente se lo dedican a la familia, a descansar y a asistir a la iglesia.

En Rodamontal, vereda de Cogua, también se presentó un poco de desconfianza por parte de los pobladores ya que para algunos resultaba incomodo que lo entrevistaran.

Dentro de los hallazgos encontrados en el desarrollo de la investigación está el uso que les dan los pobladores diferentes plantas como la caléndula, el hinojo, la hierba buena, el paico, el cidrón, la manzanilla, la mora, el arrayan, la ortiga, el tomillo, la mejorana, la ruda, el sígueme y muchas otras más.

4.1 Contextualización de la región

Los municipios de Cogua y Zipaquirá son vecinos. Se separan uno del otro por una corta distancia de unos quince minutos en automóvil o una hora a pie.

El sitio web oficial del Municipio de Zipaquirá precisa que existe una gran zona urbana que consta de 82 barrios y una zona rural que se compone de 25 veredas. La extensión de tierra total del municipio es de 197 kilómetros cuadrados repartidos de la siguiente manera: 8 kilómetros cuadrados de la zona urbana y 189 kilómetros cuadrados de la zona rural; su economía se basa en la venta de productos agropecuarios de toda la región, cuenta con un frigorífico bastante eficiente para el sacrificio y desposte de ganado mayor y menor, en la parte pecuaria y agrícola se siembra principalmente, papá, arveja y zanahoria y se trabaja en la ganadería, también está el comercio que equivale a un 50% de la economía total y finalmente se encuentra el sector turístico gracias a la mina de sal ubicada en este municipio. La temperatura promedio del municipio es de 14°C.

Por su parte, Cogua, de acuerdo con el sitio web oficial del Municipio cuenta con una extensión de tierra de 113 km², dividida de la siguiente manera: 4Km² en el área urbana donde se ubican dos barrios y un área rural de 99Km² que consta de 21 veredas. La temperatura promedio del municipio es de 14°C y su economía se basa principalmente en el sector agrícola, ya que por su estratégica ubicación, sirve como despensa para la capital de la república, de la ganadería y en pequeña escala la industria como la artesanal y ladrilleras. Ambos municipios cuentan con una gran población campesina que cultiva papa, alverja y zanahoria en la mayoría de casos.

5. MARCO TEÓRICO

“Más que un reflejo de la realidad pasada, la memoria es una reconstrucción de la misma en el presente a través del empleo significativo del lenguaje, teniendo en cuenta todas las implicaciones históricas y culturales que ya hemos reconocido.”

Darío Muñoz Onofre

Al aludir a una memoria colectiva se hacen visibles algunos rasgos culturales de determinada sociedad. Dicha memoria se vale de la oralidad, pues esta ha permitido que los relatos sean transmitidos a través del tiempo creando una historia oral que identifica un lugar determinado. En la vereda San Jorge de Zipaquirá los habitantes, en su mayoría aquellos que han vivido por muchos años allí, tienen recuerdos, historias y anécdotas que han prevalecido en el tiempo y que pueden llegar a ser recolectadas para que de esta manera se llegue a generar un diálogo de saberes.

La investigación se fundamentará en los siguientes conceptos: Memoria colectiva, historia oral y comunicación-educación.

5.1. Memoria colectiva

Antes de profundizar en todo lo que conlleva una memoria colectiva es preciso aclarar la diferencia entre esta y la historia, puesto que se llega a pensar que son lo mismo, pero están claramente diferenciadas, como lo hace ver Halbwash:

Memoria Histórica: Supone que la reconstrucción de los datos proporcionados por el presente de la vida social y proyectada sobre el pasado reinventado.

Memoria colectiva: Es la que recompone mágicamente el pasado, y cuyos recuerdos se remiten a la experiencia que una comunidad o un grupo pueden legar a un individuo o grupos de individuos. (Halbwash, 2002: 126)

De tal manera que mientras la primera se ocupa de reconfigurar un pasado a partir de sucesos relevantes y narraciones de fuentes consideradas oficiales; la segunda se remonta a

los recuerdos que tiene un individuo o un grupo de individuos, donde son seleccionados hechos importantes que a su vez permiten que algunas costumbres lleguen a mantenerse.

El concepto de memoria colectiva se toma desde la perspectiva de Halbwach, quien afirma: *La memoria colectiva es el proceso social de reconstrucción del pasado vivido y experimentando por un determinado grupo, comunidad o sociedad.* (Halbwach, 2004: 2).

Así pues surge gracias a la vida en comunidad y a las vivencias dadas desde la experiencia que esta vive; en dicho caso se toma a esta la perspectiva de Dubet, para quien la experiencia es: *...una manera de incorporar el mundo a través de emociones y sensaciones, para tornarse en una manera de construir el mundo.* (Dubet, 1994: 93)

Los pobladores de un determinado lugar han fundado sus formas de vida a través de las relaciones que han establecido entre ellos y con el entorno, puesto que la experiencia permite la construcción de lo real.

Una memoria colectiva se enmarca en memorias populares, de tal manera que

Las memorias populares, que habitualmente están trabajando como resistencia a la memoria oficial, preservan y recrean en el tiempo aquellos sucesos o experiencias que fueron vividas como relevantes por el pueblo y, por cierto, nos proponen otra narrativa del pasado. (Garcés M. 2002:21)

Una memoria colectiva se construye conjuntamente; en un principio parte de una individual que esta tejida dentro de cada persona, luego se construye en comunidad a partir de los distintos recuerdos de los habitantes y estos llegan a tener implícitos saberes que han pasado de generación en generación los cuales permiten identificar ciertas costumbres de dicho grupo. Sin embargo la memoria colectiva no llega a confundirse en aquellas individuales puesto que evoluciona siguiendo sus leyes pese a que recuerdos individuales penetren algunas veces en ella. (Halbwach, 2002).

Una de las características de la memoria es que se establece por marcos sociales, específicamente en marcos temporales y espaciales; en el primer caso se instaura dentro de las fechas y en el segundo en los lugares y objetos. Los marcos temporales aluden a las

memorias que se forman gracias a la recordación de días especiales que conmemoran hechos relevantes como las celebraciones de tipo cívico o religioso. En el caso de los marcos espaciales se hace referencia a los lugares, las construcciones y los objetos puesto que en ellos se crea una memoria gracias la convivencia que se genera con los mismos, de igual manera estos permiten que la memoria perdure una mayor cantidad de tiempo porque tienen gran durabilidad y así sean destruidos las personas que los conocieron tienden a recordarlos sin importar que físicamente ya no estén.

Dentro de la memoria colectiva, el marco espacial es de gran importancia:

Todos los movimientos de un grupo pueden traducirse en términos espaciales, y en lugar ocupado por este grupo no es más que la reunión de todos los términos. Cada aspecto, cada detalle del espacio que sólo es inteligible para los miembros del grupo, porque todos los elementos del espacio que ha ocupado corresponden a diferentes aspectos de la estructura y de la vida de la sociedad, por lo menos en su dimensión más estable. Los sucesos excepcionales, en realidad, se ubican en un contexto espacial; esto ocurre porque el grupo toma conciencia de su existencia con más intensidad y es, hasta ese momento cuando los vínculos que lo unen a ese lugar aparecen con mayor claridad al momento en que parecerían romperse. (Halbwachs, 2004: 133)

El territorio donde se ubica la vereda San Jorge llega a ser muy relevante para que se propicie una activación de la memoria de los pobladores.

Por último se entra a revisar la relación entre memoria e identidad, puesto que llega a existir puntos de encuentro en primer lugar porque, como señala Gillis: *las identidades y las memorias no son cosas sobre las que pensamos, sino cosas con las que pensamos, como tales, no tienen existencia fuera de nuestra política, nuestras relaciones sociales y nuestras historias* (Gillis, 1994: 5). Así, pues, están ligadas en cuanto a que pueden trabajar de la mano alimentándose recíprocamente.

Un sentido de pertenecía muchas veces es generado a partir de esa memoria tanto individual como colectiva, en donde aparecen lugares que están particularmente relacionados con los recuerdos y establece un elemento que vincula la identidad con el sentimiento de lo colectivo:

Se puede decir que la memoria es un elemento constitutivo del sentimiento de identidad, tanto individual como colectivo, en la medida en que es un factor extremadamente importante del sentimiento de continuidad y de coherencia de una persona o de un grupo en su reconstrucción de sí mismo. (Pollak, 1992: 204).

5.2. Historia oral

La historia oral es tomada como un recurso narrativo, de carácter colectivo ya que se crea a partir de múltiples voces, da cuenta de características específicas de una población. En ese sentido, el investigador Darío Muñoz afirma que

Como tal, es un recurso indispensable para la pervivencia histórica de la cultura en la medida en que implica el ejercicio de la comunicación en el marco de relaciones sociales cotidianas y su circulación contribuye, en sí misma, al mantenimiento o renovación de los ámbitos culturales y las tradiciones humanas. (Muñoz D. 2003: 2)

Así, pues, nace a partir de la vida en comunidad, de las experiencias y gracias a un lenguaje en común que llegan a tener los pobladores de determinado lugar.

La historia oral permite el uso de fuentes orales desde los cuales se puede dar una reconstrucción de ciertos procesos; en el caso de esta investigación aquellos que tienen que ver con las huertas y los cultivos de plantas medicinales.: *En la historia oral se dimensiona un narrador que se nutre constantemente de historias, involucra sus vivencias, percepciones e ideologización en el relato que cuenta (Jiménez & Torres, 2006: 131).* Así pues se retoma el hecho de que las narraciones de un individuo se abarcan sus experiencias y como se mencionó anteriormente en otra parte del texto, a partir de la experiencia se nutre una memoria.

La oralidad viene a ser un mecanismo de transmisión de información compone la historia oral, definimos entonces a la oralidad como:

Un conjunto de representaciones colectivas elaboradas por una cultura, en la medida en que es un cuerpo homogéneo, que reconoce la totalidad de formas mediante las cuales una agrupación humana simboliza sus prácticas cotidianas y sus relaciones con el mundo, se da a través del lenguaje que se basa en el hablar

de la voz, y que tiene un carácter de pertenencia al lugar donde se pronuncia (Galindo, García & Valencia. 2005:19).

Lo anterior indica que parte de la memoria de aquellas personas que a través de su lenguaje expresan esos recuerdos sacados de sus vivencias y que dan cuenta del contexto donde se criaron, al mismo tiempo llegan a generar narrativas de índole fantasioso por ejemplo en el caso de los mitos y leyendas donde se permite la creación de una explicación a nuestros orígenes o a la existencia de fenómenos sobrenaturales. La utilización de fuentes orales genera una recolección de información no encontrada de otra manera, sin embargo al ser consignada en un escrito no hace que pierda su origen de carácter oral.

Según Víctor Montoya en el caso de Latinoamérica la tradición oral desde su pasado milenario tuvo innumerables Iriartes, Esopos y Samaniegos que, aun sin saber leer ni escribir, transmitieron las fábulas de generación en generación y de boca en boca, hasta que aparecieron los compiladores de la colonia y la república, quienes, gracias al buen manejo de la pluma y el tintero, perpetuaron la memoria colectiva en las páginas de los libros impresos, pasando así de la oralidad a la escritura y salvando una rica tradición popular que, de otro modo, pudo haber sucumbido en el tiempo y el olvido. Sin embargo la riqueza ancestral de innumerables pueblos que transmitían sus saberes de generación en generación aún persiste de esta manera, y si bien es verdad la afirmación de Montoya también es cierto que puede que no esté recolectada en su totalidad en libros de esta forma puede que existan muchos relatos que aún se desconocen, además como se ha dicho anteriormente la oralidad va a permitir encontrarnos con diferentes versiones de las historias que se han creado y de allí parte la investigación centrada en el reconocimiento de ese tipo de saberes que en su mayoría de casos son catalogados como populares.

Cuando las personas recurren a su oralidad para dar cuenta de sus modos de vida entran a jugar con significados de tal manera que:

Lo que una persona cuenta al narrar una historia está mediado por los significados disponibles en los ámbitos culturales en los que se ha desenvuelto, no sólo porque los hereda de una tradición, sino fundamentalmente porque participa cotidianamente, junto con sus semejantes, en su recreación. (Muñoz D. 2003: 4).

Dichas mediaciones dotadas de significados permiten construcciones sociales establecidas a partir de las diferentes acciones que han desarrollado los habitantes de un determinado lugar y que se mantienen como tradiciones, entendiendo por tradición a la transmisión de costumbres de generación en generación.

5.3. Comunicación–educación y cultura

5.3.1 Comunicación

Se piensa en la *comunicación* como un eje transversal que está relacionado con cualquier tipo de expresión que permite una construcción social a partir del intercambio de significados entre sujetos.

Según la Asociación Nacional de Medios Comunitarios Libres y Alternativos se entiende a la *comunicación* como un hecho social absolutamente ligado a la producción, a la educación y transmisión de saberes sociales colectivos, y a una determinada organización de la vida material de la sociedad. Es, en definitiva, la constitución del espacio público, de sus condiciones de posibilidad y viabilidad.

La comunicación es dialogar y compartir significados de tal manera que esta permite el intercambio de sentidos entre sujetos, así se concibe una construcción de sus realidades, entendiendo que estas son aquellos significados que se les da a las vivencias dependiendo el contexto donde se desenvuelven; todo esto se enmarca dentro de una cultura y esta última es la base de la educación donde se dan puntos de encuentro entre los saberes y aprendizajes planteados a partir de la experiencia de las diferentes formas de vivir.

5.3.2 Educación

La educación usualmente es encasillada en dos perspectivas, en primer lugar aquella que la ubica en los ámbitos escolares con la creencia de que lo educativo sólo se da dentro de una institución, en el segundo caso se piensa en la educación como un hecho ligado a posiciones idealistas y espiritualistas por ejemplo los valores que las personas desarrollan.

Sin embargo la educación va más allá, según Rosa Nidia Buenfil Burgos, citada por Huergo en su Blog, existe otra visión de la educación:

“Lo que concierne específicamente a un proceso educativo consiste en que, a partir de una práctica de interpelación, el agente se constituya como un sujeto de educación activo incorporando de dicha interpelación algún nuevo contenido valorativo, conductual, conceptual, etc., que modifique su práctica cotidiana en términos de una transformación o en términos de una reafirmación más fundamentada. Es decir, que a partir de los modelos de identificación propuestos desde algún discurso específico (religioso, familiar, escolar, de comunicación masiva), el sujeto se reconozca en dicho modelo, se sienta aludido o acepte la invitación a ser eso que se le propone”

En ese sentido, podemos decir que la educación alcanza a ser un proceso donde el sujeto reafirma o transforma su identidad a partir de la vida en comunidad y de los aprendizajes que se dan en diferentes espacios ya sea su familia, su lugar de trabajo, su hogar, y otros. De tal manera que por medio de lo educativo las personas logran apropiarse de legados culturales heredados a través del tiempo pero a su vez estos sujetos transforman o mantienen estos.

5.3.3 Cultura

La cultura, se toma como la totalidad de sentido en las que las prácticas comunicacionales operan, como lo recogemos del profesor Jorge Huergo, en espacios virtuales como su blog.

La *cultura* reúne un conjunto de significados dentro de una población que a su vez generan un sentido de identificación puesto que moldea el entorno donde se desarrolla el individuo creando características específicas en las cuales estos entran a relacionarse entre sí y con su contexto: *La cultura tiene por función ordenar el mundo cognoscitivo y actitudinal de sus miembros y dotar de sentido a los hechos, saberes y conductas de quienes la componen.* (Dallera O. 2006: 5)

La cultura se desarrolla dentro de unos sistemas de significación que se crean en determinada sociedad, estos se sostienen gracias a la comunicación puesto que permite que los miembros puedan intercambiar información y relacionarse. En el caso de la educación y su relación con la cultura la primera está contenida en la segunda puesto que los saberes

populares son resultado de un contexto y estos son transmitidos por diferentes métodos de enseñanza generados a partir de la comunicación que cumple diferentes funciones y una de ellas es la transmisión de conocimientos pero también la de mecanismos de expresión y representación de costumbres y formas de vida.

5.3.4 Comunicación – Educación

La comunicación-educación se da como un proceso que según Huergo está en *un territorio común, tejido por un estar con otros; un reconocimiento del otro en la trama del “nosotros”, un encuentro y reconstrucción permanente de sentidos, de núcleos arquetípicos, de utopías* (Huergo 1999. Pág. 29). En donde el interactuar con los demás permite que las personas presentes adquieran distintos conocimientos que se retroalimentan dentro del grupo.

Por otra parte Huergo en su escrito “Comunicación – Educación aproximaciones” publicado en su espacio virtual afirma que:

Comunicación y Educación, entonces, tienen que comprenderse: como proceso/estancia donde cada grupo organiza su identidad en el interjuego entre hibridación y permanencia; como proceso/estancia simbólica de producción y reproducción de la sociedad, donde se imbrica en lo estructural y, de manera compleja, en lo social y lo cultural; como proceso/estancia de conformación del consumo, la hegemonía y la legitimidad, o la configuración del poder y la política; como proceso/estancia de dramatización eufemizada de los conflictos.

Por tal motivo es evidente que la Comunicación - Educación está inscrita dentro de la cultura y que a partir de cualquier tipo de relación social establece procesos donde se reproduce la sociedad.

5.3.5 Relación Comunicación - Educación y cultura

La comunicación se relaciona con la educación puesto que al educar se crean intercambios por medio del dialogo proporcionado por sujetos que construyen significados.

También está la concepción que establece a la *comunicación* como sinónimo de educación pero con ciertas diferencias como lo asume Gustavo Rodríguez:

Podríamos afirmar que comunicación y educación son lo mismo, salvo porque no todo acto comunicativo tiene intencionalidad educativa, aunque todo acto educativo sí tiene intencionalidad comunicativa y se realiza a través de procesos comunicativos. (Rodríguez G. 2010:132)

Cuando se establece un acto comunicativo, en muchas ocasiones, se transmiten conocimientos lo cual permite generar un proceso educativo en donde los diferentes tipos de saberes se intercambian sin importar el tipo de procedencia que tengan, es decir si son populares o académicos.

Finalmente, se recoge la conclusión dada por Henry Gamba, en su Ensayo sobre la comunicación y la cultura: *el entrecruzamiento real entre comunicación- educación se va a evidenciar es en los procesos de apropiación de la cultura por parte de la sociedad, con los diversos cambios, fenómenos, expresiones y transformaciones con que nos llegue esa cultura. (Gamba H. 2008: 3)*

6. METODOLOGÍA

La investigación tuvo un carácter cualitativo, se manejan historias de vida y también la etnografía teniendo en cuenta la realización de entrevistas semiestructuradas y acompañada por la revisión de archivos.

6.1 Enfoque la investigación

El enfoque cualitativo permite tener un acercamiento más personal con la población ya que se acude a los relatos de los pobladores sin la utilización de mecanismos técnicos como datos estadísticos, se le da mayor importancia a situaciones que no tienen que ser necesariamente medibles o cuantificables.

El Enfoque Cualitativo: Utiliza la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación. También se guía por áreas o temas significativos de investigación. (Hernández Sampieri R. 2010: 7)

6.2 Tipo de investigación

Se hace pertinente realizar etnografía dentro de la investigación puesto que esta permite generar un acercamiento más profundo con la población y así mismo muestra cómo viven los habitantes de dicha región, rescatando esos detalles del cotidiano vivir. “La investigación no se hace "sobre" la población sino "con" y "a partir de" ella, esta intimidad deriva, necesariamente, en una relación idiosincrática “(Guber R. 2001:16) De tal manera que al establecer un acercamiento con la población se obtiene una información mucho más profunda en cuanto al objeto de la investigación, permitiendo así que se visibilice la forma en que los habitantes siembran, recolectan y usan las plantas medicinales y las huertas caseras y de qué manera estas prácticas las relacionan con saberes ancestrales.

Teniendo en cuenta el uso de diseños etnográficos para la investigación dan cuenta de temas referentes a la cultura de un lugar específico, es pertinente servirse de ellos para llegar a analizar y describir lo que las personas de un lugar en concreto realizan usualmente y también los significados que establecen dentro de sus prácticas.

6.3 Técnicas de investigación

En la investigación se tuvo presente el uso de técnicas que posibilitaran un acercamiento más íntimo con la población pero que al mismo tiempo permitieran la utilización de otras fuentes a parte del testimonio de los pobladores del lugar, así que se implementaron las siguientes técnicas:

6.3.1 Consulta de archivos

Por otra parte se realizó una revisión de archivos a partir de documentos que se encuentren en la biblioteca regional o la casa de la cultura, entendiendo que estos *“son el espacio que resguarda la producción, organización y conservación de objetos que dejan constancias, documentan, ilustran las acciones de individuos, familias, organizaciones y dependencias den Estado”* (Catela S:198), se hace pertinente la indagación dentro de los archivos para poder buscar lo existente en textos, documentos y demás respecto a la vereda y cómo está consignada en dichos archivos la historia y el desarrollo de dicho lugar. También es clave resaltar que *“en el ámbito privado, los documentos, cartas, papeles sueltos y fotografías aportan recuerdos y vestigios de seres, eventos y cosas que ya no están”* (Catela S. pág. 202). Por dicha razón muchos de los archivos que los pobladores tienen en su poder y que se han conservado al pasar de los años llegan a convertirse en fuente de información que se puede utilizar dentro de la investigación.

Al principio de la investigación se hizo una visita a la casa de la cultura Arturo Wagner y a la Biblioteca Pública Regional, ubicadas en Zipaquirá, con el fin de buscar archivos que contuviesen información sobre saberes y vida campesina en la zona. Si bien existen en ambos lugares documentos sobre uso, clasificación y procesos de siembra de distintas plantas, no tienen información relacionada específicamente con el municipio ni sus

alrededores; en ninguno de los textos hallados se encontró información que concretamente se refiriera a los conocimientos populares de los campesinos de Zipaquirá y Cogua.

6.3.2 Entrevistas Semiestructuradas

Como apoyo a la etnografía es preciso tener en cuenta el uso de entrevistas semiestructuradas, que nos permiten un dialogo abierto con los pobladores pero que a su vez esta guiado por una temática concreta. Las entrevistas permiten “encontrar con el relato del hecho social de la memoria, es decir, se va a encontrar con *los modos en que la sociedad o los grupos recuerdan.*” (Garcés M. 2002:21) estas entran a jugar como una herramienta capaz de recolectar información y crear relatos, sin embargo el investigador debe ser consciente de la direccionalidad que le da a las mismas puesto que es necesario mantener una tensión dialéctica entre las formas de interpretar y narrar como investigadores y aquellas anécdotas que se encuentran espontáneamente.

De igual manera “el trabajo directo con el testimonio de personas de carne y hueso, ha permitido el encuentro con un aspecto muy importante de la experiencia humana, que tenía poco espacio en las historias tradicionales: el encuentro con la subjetividad.” (Garcés M. 2002:21) de tal manera que a partir de la visión individual de cada persona se recrean narraciones que tienen diferentes particularidades y simultáneamente dan cuenta de sucesos desde diferentes puntos de vista.

Es importante que a la hora de utilizar una entrevista como herramienta de recolección de información se debe identificar al sujeto clave para la investigación, aquel que represente lo que deseamos investigar y que pueda dar información precisa y elemental, también es fundamental tener buenos datos y referiblemente que se hayan recolectado con anterioridad permitiendo así generar una bibliografía sobre la cual trabajar. Es bueno tener diferentes puntos de vista dentro de la información recolectada, así pues no se trata de entrevistar sólo a aquellos que tienen una misma visión sobre el tema, sino más bien recurrir a muchos que puedan dar visiones diferentes que luego se pueden exponer. (Harnecker M. 1995). En el caso de las entrevistas se les realizaran a personas específicas

que han sido seleccionadas según la experiencia que han tenido con el uso de plantas medicinales y la siembra de huertas caseras.

Se realizaron trece entrevistas en un periodo de tres meses, los entrevistados fueron personas que es su mayoría oscilaban entre los 30 y 82 años, sin embargo también participaron dos niños de 11 y 13 años.

El diálogo con los pobladores partió de las siguientes preguntas:

- ¿Qué plantas medicinales conoce y cuál es su uso?
- ¿Cómo aprendieron a cultivar?
- ¿Qué mitos o leyendas relaciona con las plantas y por qué?
- ¿Cuáles son los festivales de la zona y qué relación tienen con las tradiciones del lugar?
- ¿Aún sigue vigente el cultivo de huertas caseras, cómo se realiza y cuál es su importancia?
- ¿Cómo ve el papel de los jóvenes frente a la siembra de cultivos en el campo?

Según estas preguntas, se pudo obtener la siguiente información.

6.3.3 Observación Participante

Para realizar la investigación se llevará a cabo una observación participante, entendiendo que:

Consiste en detectar las situaciones en que se expresan y generan los universos culturales y sociales en su compleja articulación y variedad. La aplicación de esta técnica, o mejor dicho, conceptualizar actividades tan disímiles como "una técnica" para obtener información supone que la presencia (la percepción y experiencia directas) ante los hechos de la vida cotidiana de la población garantiza la confiabilidad de los datos recogidos y el aprendizaje de los sentidos que subyacen a dichas actividades. (Guber R. 2001:22)

De esta manera se puede generar una relación un poco más flexible con los habitantes y así mismo se da lugar que el investigador este mejor involucrado con la cotidianidad de la población permitiendo hacer hallazgos que probablemente de otra manera más distante no se lleguen a dar. Así que se establecerán una serie de visitas a la vereda para interactuar con los pobladores y observar su vida cotidiana y participar de actividades tales como la siembra de huertas caseras y los usos de plantas medicinales.

Se realizó observación participante durante unos cuatro meses en distintas veredas de Zipaquirá y Cogua, en un principio se centró en la vereda San Jorge pero luego se expandió a veredas como San Antonio, El Altico y Rodamontal. Dentro de la observación participante se hicieron diarios de campo y se tomaron fotografías que dieran cuenta de particularidades de la zona, por ejemplo los cultivos, las distintas plantas, la arquitectura de las casas y los entrevistados. La observación fue participante porque se pudo interactuar con la vida de los pobladores.

Quien realizó la investigación ha tenido contacto desde niña con ese tipo de población ya que sus padres provienen de veredas del municipio de Tausa y la mayoría de su vida se dedicaron a la agricultura y la ganadería, además ha ayudado a cultivar huertas en un pequeño terreno de la vereda Rincón Santo del municipio de Cogua y también conoce sobre el uso de algunas plantas gracias a las enseñanzas de sus padres.

7. HALLAZGOS E INTERPRETACIONES

A medida que se desarrollaba la investigación se percibieron algunos rasgos particulares de la población como costumbres, modismos y la manera en que piensan y viven en relación con su entorno. A continuación se presentaran algunas características que se pudieron notar.

Las viviendas en la mayoría de casos están situadas en la parte frontal del terreno, construidas una parte en madera y otra en ladrillo, son muy coloridas y tienen un sólo piso, algunas poseen estufa de carbón, plantas sembradas en diferentes tarros y ubicadas en el frente de la casa sujetadas a las paredes con alambre y puntillas. Cada casa tiene muchas plantas ornamentales sembradas alrededor, también cuentan con uno o dos perros situados cerca y puertas elaboradas con retazos de madera puestas a cierta distancia de la entrada principal.

Es común escuchar palabras como: *pa'*, *entoes*, *tons*, *haiga*, *jumigar*, *toavia*, *too*, *toito*, *toitico*, *toa*, *jue*, *onde*, *ta*, *gueno*, *yerbaguena* y *aguapanela* en el hablar de muchos habitantes de las zonas que se visitaron.

Usualmente las personas que se observan en las veredas visten con ruana de lana y botas de caucho, en el caso de las mujeres las de mayor edad usan faldas hasta debajo de la rodilla, medias largas de lana y sacos de hilo; los hombres visten con pantalones de lino, camisas, ruana y sombrero.

En las personas entrevistadas se pudo descubrir el inmenso amor que le tienen a la vida campesina y así mismo el respeto por la naturaleza y los animales, muchos comentaban que hay que cuidar los arboles porque atraen al agua, querer y tratar bien a los animales porque según como se les trate ellos se comportan además resaltaban que son seres indefensos y que nuestro deber es protegerlos y estar agradecidos por las cosas que proveen, de igual manera con la tierra y las plantas no dañarlas con químicos y saberlas cuidar para que puedan seguir dando buenos frutos.

Uno de los entrevistados, don Álvaro, aprendió a leer y escribir por medio de programas educativos que daba radio Sutatenza.

Anteriormente aquellas personas criadas en zonas rurales acostumbran a trabajar desde muy jóvenes, madrugaban para empezar con las labores del campo y de tal manera que toda su vida continuaron con esa rutina.

Hay campesinos que creen en supersticiones y por lo tanto usan plantas como la ruda, el mirto, la altamisa, la cicuta, el diosme, el sígueme y otras, para atraer la buena suerte y cuidar de las malas energías sus hogares; sin embargo también hay personas que creen fielmente en Dios y que de ninguna manera le dejan su suerte al uso de supersticiones.

Las personas son muy religiosas y suelen encomendarse a Dios en todas las actividades que realizan, critican que las personas jóvenes se han alejado de Dios y que por eso la sociedad cada vez va de mal en peor porque ya no se respeta nada ni se tienen valores.

En las veredas los cultivos más comunes son: la papa, la arveja, y la zanahoria. Los entrevistados comentan que en épocas anteriores dichas siembras se hacían teniendo en cuenta fechas específicas como el día de San Pedro; sin embargo, es una tradición que se ha venido perdiendo porque las condiciones climáticas han cambiado y también la demanda por dichos productos.

Existen algunos problemas dentro de las distintas veredas. En el caso de Zipaquirá, los habitantes con frecuencia se quejan del mal estado de las vías, el mal estado de centros de salud, un abandono por parte de la administración municipal, la falta de inversión dentro de las veredas, la falta de apoyo de los habitantes para resolver inconvenientes y el mal estado de las escuelas. Es destacado el caso del centro educativo de la vereda San Jorge, que tuvo que cerrar por estar en riesgo de caerse.

En la vereda San Jorge de Zipaquirá se están llevando a cabo proyectos como las cercas vivas. La idea de mejorar algunas fincas con el fin de impulsar el turismo ecológico; sin embargo, para los líderes de dicho proyecto ha sido muy difícil encontrar algún tipo de apoyo para su inicio e implementación. En esta vereda realizan dos festivales importantes, la fiesta de San Pedro y la celebración de los reyes magos. El primero se realiza en Barro

Blanco y parte alta y la segunda en el Puyón; la fiesta de San Pedro es patrocinada por la junta de acción comunal de Barro Blanco y Parte Alta, que hace diferentes actividades para reunir ingresos suficientes para sus proyectos. Sin embargo, en los últimos años tales actividades han generado sólo pérdidas económicas, razón por la cual los habitantes han pedido que este año se abstengan de realizarlas. Allí se presenta un dilema, puesto que para algunos pobladores estas representan una tradición que se debe mantener. La celebración de los reyes magos es patrocinada por el municipio pero este año la administración municipal no autorizó la realización de esta fiesta y no se llevó a cabo.

En San Jorge hace tiempo residía un médico naturista llamado Basilio Triviño quien era reconocido por su gran conocimiento en el uso de plantas medicinales, personas de diferentes lugares iban hasta allí con la esperanza de que encontrara curas a sus males y le tenían mucha fe porque curó a bastantes; murió hace 35 años. Respecto a este personaje se indagó más y los habitantes dijeron que él que era una “eminencia” “Las personas venían desde diferentes partes del país para consultarlo” además de esto agregan que también sabía un poco de brujería

En veredas de Cogua como Rodamontal se están adaptando algunas fincas para recibir turistas con el fin de impulsar el ecoturismo en la zona.

En el mes de agosto se celebra en Cogua el Festival del Rodamonte, con motivo del cumpleaños del municipio y se le hace un homenaje a la leyenda del Mohán. Allí se hacen muestras artesanales y otros eventos, algunos de los cuales permiten a los campesinos la comercialización de sus productos.

En la vereda el Altico de Cogua se desarrollan planes para cultivar la huerta casera dentro de la escuela con el fin de incentivar a que los estudiantes aprendan a sembrar y puedan seguir con esa práctica, también este programa se le da a fundaciones como el centro de vida sensorial que ayuda a personas discapacitadas.

7.1 *Los entrevistados y sus rasgos*

CUPERTINO GUTIÉRREZ:



Su edad es de 46 años. Se crió en la Vereda San Jorge de Zipaquirá y ha pertenecido a la Junta de Acción Comunal, en la que ha desempeñado diversos papeles durante 18 años; en este momento es el actual presidente de la Junta. Siempre ha trabajado en el área agrícola y en la ganadería, y últimamente está llevando a cabo un proyecto de cercas vivas dentro de la vereda.

Marta Luisa Triviño: Residente de la Vereda San Jorge durante toda su vida. Estudió topografía en el SENA y desempeña esta labor, además ha realizado muchos otros seminarios y diplomados que ha alrededor de la siembra y mejoramiento de productos agrícolas tales como aromáticas. Su edad aproximada es de 60 años.

ISIDRO TORRES:

Tiene 82 años y es oriundo de Cucunubá. Hace 35 años vive en el barrio el San Carlos de Zipaquirá. Se crió en una zona rural y allí aprendió oficios tales como: la siembra, el ordeño de vacas, la elaboración de ruanas tejidas en lana, entre otros. Se radico en Zipaquirá debido a los problemas de salud de su esposa; pese a pasar de un área rural a una urbana siguió con el cultivo de huertas dentro de un pequeño terreno aledaño a su casa y así mismo continuo con la elaboración de ruanas que constituía su sustento económico. Don Isidro siempre viste ruana y gorra. Fue muy amable al dar la entrevista y mostró entusiasmo a la hora de dar su testimonio resaltando en gran medida su labor como tejedor de ruanas, al hablar de sus tradiciones como la siembra de plantas era evidente la pasión que le despiertan y el amor que les profesa.



MARÍA HELENA CASTILLO:

Tiene de 78 años. Nació en Nemocón pero vive en Rodamontal- Cogua hace bastante tiempo. Su vestimenta es un poco más adaptada a aquellas personas que viven en áreas urbanas, es decir no viste como la mayoría de mujeres campesinas con sus faldas y ruanas sino más bien con pantalón y blusa. El acercamiento con ella fue al principio con un poco de desconfianza pues no estaba segura de dar la entrevista, sin embargo a medida que se le comentaba a cerca del propósito de la investigación fue hablando con más tranquilidad.



ÁLVARO GARCÍA:



No dio su edad, pero tiene aproximadamente entre 55 y 60 años. Vive en Rodamontal, Cogua. Es un líder comunitario y se le nota mucho ese perfil de liderazgo, estuvo muy interesado en colaborar en la investigación e intentó explicarse de la mejor manera posible, en la entrevista lo que más resaltaba era la falta de interés de los jóvenes por perpetuar las practicas campesinas como la siembra de cultivos, pues le parecía muy triste ver que ahora las nuevas generaciones se desprenden de sus raíces y no valoran la tierra ni tampoco los animales. Es una persona muy preocupada por mejorar las condiciones en que vive su comunidad pues a veces tiene problemas de agua y nadie se preocupa por mantener en buenas condiciones el acueducto.

MARÍA DE BERNAL:

De 70 años que reside en la vereda San Antonio del Municipio de Zipaquirá, ha vivido



siempre dentro de este municipio. Fue una persona muy seria y concreta a la hora de dar la entrevista y procuró demorarse lo menos posible porque necesitaba continuar con sus actividades además estaba acompañada de un señor a quien parecía tenerla bastante respeto pues para responder las preguntas estaba pendiente de la reacción de él.

YASMIN EDITH CELIS:

Tiene 30 años y vive en la vereda Rodamontal-Cogua, pero es oriunda del Departamento de Santander. Tiene tres hijos, el mayor de 16 años, el que sigue de 13 años y el último de 11 años. Tuvo bastante interés con aportar a la investigación, resaltaba el papel de los festivales en el municipio explicando en qué consistían, también hizo énfasis en la pérdida de costumbres como la siembra de huertas, ya que los jóvenes no quieren seguir con ese tipo de prácticas.



MAYERLIN ALARCÓN:



Su edad es de 41 años. Vive en la vereda el Altico – Cogua, llegó a este municipio cuando tenía 5 años y es oriunda de Santa Marta. Su contextura es de la gente que vive en la costa, con pelo rizado y muy seco y piel trigueña. A la hora de ser entrevistada fue muy amable y resaltó sobre todo la labor del municipio con los

programas que desarrolla para sectores vulnerables como las personas discapacitadas y los adultos mayores, muchos de estos planes se hacen a partir de la enseñanza del cultivo de huertas caseras.

JAIRO (APELLIDO DESCONOCIDO):

Vivió en Zipaquirá y ahora vive en el sector rural de Cogua vía al Neusa. De sus rasgos físicos se destacan su pelo canoso, un acento campesino y su manera muy sencilla de vestir. Es una persona muy interesada en aprender cómo cultivar su huerta de la mejor manera posible, teniendo en cuenta que él se desempeñaba en el negocio ganadero anteriormente. Don Jairo destinó gran parte del lote donde vive para cultivar diferentes



tipos de alimentos, plantas aromáticas, plantas medicinales y plantas ornamentales de una forma muy organizada; lo hace con el fin de compartir las cosechas con su familia y de abastecerse; se preocupa por mantener una agricultura limpia y orgánica. La finca está rodeada por una pared de plantas llamadas *eugenias*. El acercamiento con don Jairo fue muy agradable porque se interesó en colaborar con su actitud. Su edad aproximada es de 55 años.

AURELIANO LAMPREA:



Oriundo de una vereda de Zipaquirá, es una persona muy interesada por seguir aprendiendo acerca de procesos que tengan que ver con estas prácticas y que se ha preparado en estos temas. Resalta a Dios como lo más importante, también menciona la riqueza que tiene Colombia y en particular Zipaquirá en biodiversidad y recursos naturales, se nota la recursividad en pues usa

de diferentes recipientes para sembrar las plantas y desechos orgánicos que son utilizados para compostaje, útil como abono para la tierra. Él tiene una sensibilidad y aprecio por la naturaleza. Tenía dos perros que lo acompañaban, estaba solo, al parecer a sus hijos no les ha interesado el tema. Tiene alrededor de 60 años.

GLORIA:

De 48 años de edad, nació en Santander y vive actualmente en Zipaquirá. Tiene una tienda de frutas y verduras. Viste muy sencillo con colores vivos, cabello tinturado, ondulado y alborotado, al parecer le colaboraban una hija y una nieta, para ella como fundamento este Dios por lo tanto no cree en ciertos mitos y creencias populares. Llevaba a la reflexión de ver a Colombia y su situación con relación a otros países con menos recursos naturales y otras formas de vida.



JAIRO RESTREPO:

No recuerda la edad que tiene, al parecer porque se siente muy joven. Podrían calcularse alrededor de 60 años. Es oriundo de Buga y ha vivido en varios lugares del país, viene de familia santandereana. Es una persona muy franca, directa y dada a los demás, es muy notoria su inclinación hacia el arte y la naturaleza, se desempeña como artesano, trabaja con madera y vitral. Resalta de manera importante la comprobación científica de los mitos, creencias, prácticas y enseñanzas ancestrales, insiste en el interés que deben tomar las nuevas generaciones por acercarse más a lo natural y critica la errónea pedagogía que



se lleva a cabo dentro de las familias y fuera de ellas, el vocabulario que el maneja es más citadino.

MARÍA DEL CARMEN GARNICA:



Tiene 58 años de edad, nació en Tausa, Cundinamarca y vivió allí hasta los 20 años en una vereda llamada La Era Grande, luego paso a vivir a Zipaquirá. Actualmente tiene una pequeña finca en la vereda Rincón Santo de Cogua donde ha sembrado diferentes tipos de plantas y también cuida gallinas y zuros. Ha inculcado algunos saberes de la vida campesina a sus hijos, como la siembra de huertas y la elaboración de artesanías tejidas en lana. Es una

persona que dice no poder acomodarse a vivir en una zona totalmente urbana porque en la ciudad no hay en que ocupar el tiempo, por ello le gusta vivir en Zipaquirá y poder desplazarse a su pequeña finca en Cogua. Es muy cariñosa con los animales que cuida, les habla y los consiente porque los respeta y valora, le molesta mucho que alguien lastime a un animal porque piensa que son seres indefensos que no deben ser maltratados.

JOSÉ (APELLIDO DESCONOCIDO):

Es oriundo de Santander y durante su vida se estableció en diferentes lugares hasta que llegó a Zipaquirá hace 46 años, tiene 70 años. Aprendió a cultivar por medio de cursos en el CENA y desempeño este trabajo en Santander. En la actualidad ya es pensionado y se dedica al cultivo de huertas caseras. Viste con camisa, pantalón y sombrero y fue muy amable al dar la entrevista.



HELENA (APELLIDO DESCONOCIDO):



Esposa de don José. Tiene 75 años y es oriunda de Borbur, Boyacá. No conoció a sus padres porque traída al municipio de Zipaquirá desde muy pequeña donde creció con una familia adoptiva en compañía de algunos de sus hermanos, allí le enseñaron a cultivar y a cocinar. Es una persona muy alegre que intento explicarse lo mejor posible, resaltaba que los jóvenes ya no cultivan y en vez de esto aprender a hacer cosas malas.

7.2 Los hallazgos

El diálogo con los pobladores partió de las siguientes preguntas:

- ¿Qué plantas medicinales conoce y cuál es su uso?
- ¿Cómo aprendieron a cultivar?
- ¿Qué mitos o leyendas relaciona con las plantas y por qué?
- ¿Cuáles son los festivales de la zona y qué relación tienen con las tradiciones del lugar?
- ¿Aún sigue vigente el cultivo de huertas caseras, cómo se realiza y cuál es su importancia?
- ¿Cómo ve el papel de los jóvenes frente a la siembra de cultivos en el campo?

Según estas preguntas, se pudo obtener la siguiente información.

7.2.1 Plantas medicinales conocidas y sus usos

Cada una de ellas conforme el conocimiento que los pobladores tenían. Resulta oportuno aclarar que esta descripción se le agrego el nombre científico de cada planta pero que ninguno de los entrevistados nombraba la planta de dicha manera.



Altamisa (*Ambrosia persiana*): *Planta usada en floreros para atraer la buena suerte en los negocios.*



Arrayan (*Luma apiculata*): *El agua del cocimiento de esta planta se utiliza para bañar la cola de los bebés cuando tienen pañalitis.*



Borraja (*Borrago Officinale*): *Sirve para desintoxicar los pulmones.*



Caléndula (*Calendula officinalis*): *Sirve para sanar heridas, y como desinflamatorio para cualquier hinchazón. Se prepara una infusión en agua y luego se aplica a las heridas o se realizan buches cuando se tiene dolor de muelas, para mejores efectos se mezcla con otra planta llamada **Guaba**. Esta planta también se utiliza para curar eccemas de la piel producidas por el mal funcionamiento del hígado.*



Cidrón (*Lippia Citriodora*): Se utiliza para hacer bebidas aromáticas y también como relajante y estimulante; ayuda a controlar los nervios.



Cicuta: Es una planta que utilizan dentro de las siete hierbas, no se puede ingerir porque es toxica.



Diosme: Incluida dentro de “las siete yerbas”, se usa, básicamente, para atraer la buena suerte.



Guaba: Des inflamatorio, se prepara en infusión para baños.



Hinojo (*Foeniculum Vulgare*): El cocimiento de esta planta sirve como colirio (gotas) para los ojos cuando están irritados o se tiene conjuntivitis, también se prepara en leche para que la mujer lactante pueda producir gran cantidad de leche materna y con el agua de su infusión se baña a los bebes.



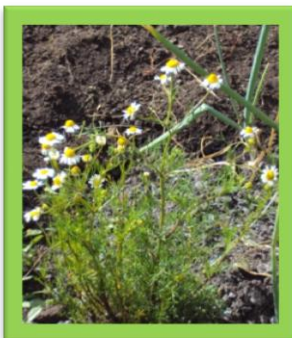
Llantén: *Se usa para desinflamar, se hace una infusión y se baña la parte afectada. En las comunidades consultadas, la denominan como “lantén”.*



Malva (*Malva Sylvestris*): *En infusión actúa contra la diarrea.*



Malvavisco (*Althaea officinalis L.*): *Se utiliza como componente en medicamentos contra la tos.*



Manzanilla Dulce (*Matricaria Chamomnilla L.*): *Planta aromática que sirve en infusión para los cólicos menstruales, alivia la mala digestión y aclara el pelo.*



Manzanilla Amarga: *En infusión sirve para descongestionar las vías biliares y el hígado.*



Mejorana (Origanum Maioranna L.): *Planta aromática, en infusión sirve para los malestares digestivos.*



Mirto (Myrtus communis): *Planta que se usa dentro de “las siete hierbas”.*



Mora: *Esta planta en infusión sirve para curar resfriados, catarros y ayuda a bajar el colesterol. Usualmente se utiliza para preparar jugos.*



Ortiga (Urtica Urens): *Esta planta en infusión sirve para ayudar a sanar las alergias que se presentan en la piel, depura la sangre y ayuda a estabilizar la cantidad de hierro en las personas anémicas.*



Paico (*Chenopodium Ambosionoides L.*): El extracto de sus hojas sirve como vermífugo (purgante) para combatir paracitos intestinales.



Papayuela: Es una planta que da un fruto que en cocción, su agua sirve para la tos.



Pimpinela: Sirve para el mal de corazón.



Romero (*Rosmarus Officinalis L.*): En infusión ayuda a mejorar la tos.



Ruda (*Rutagraveolens L.*): En infusión sirve para aquellas mujeres que tienen problemas de matriz. En cataplasmas sirve para el frio.



Sábila: *Se licuan los cristales para hacer una bebida contra la tos.*



Tilo (*Tilia Europea L.*): *Las flores de esta planta sirven para los catarros y la tos y el cocimiento de sus hojas ayuda a aliviar los ataques epilépticos.*



Toronjil (*Melissa Officinalis L.*): *Planta aromática dulce, en infusión ayuda a calmar la ansiedad y los nervios, también para los que sufren del corazón.*



Uchuva (*Physalis Peruviana*): *Consumir este fruto mantiene una buena visión. En jugo ayuda a curar cataratas y terigios.*



Yerbabuena (o hierbabuena) negra: *Es una aromática dulce y sirve para el dolor de estómago, la llenura. También es usada en infusión para sanar la pañalitis en los bebés.*

7.2.2 Cómo aprendieron a cultivar

Sobre el cultivo de huertas y plantas medicinales muchos de los entrevistados coinciden en que la costumbre de cultivar huertas y diferentes tipos de plantas, entre las que se incluyen las medicinales, proviene de un saber que ha pasado de generación en generación en sus familias. Al respecto doña María de Bernal dijo:

“eso sí, desde pequeña nos enseñaban a sembrar las maticas, se siembra papa, maíz, alverjas o las maticas de yerbas por ahí, las yerbitas aromáticas, tomillo, cidrón.”

Don Isidro de Zipaquirá, quien toda su vida se dedicó a la agricultura, indicó que:

“los aguelos sabían para que es bueno y toda esa vaina entons (Sic) uno ahí siguió, siguió la tradición de que esto es bueno para tal cosa”

En el caso de doña Yasmin, habitante de la vereda el Altico de Cogua afirma que:

“Desde mi crianza siempre en mi casa onde (Sic) mis padres han tenido la huerta y eso y uno pues de ahí aprendió y ahí voy, de pronto pues más bien no sé cómo la enseñanza o como le dijera, como la crianza más bien de uno le enseñaron, uno ve que los padres hacen eso, pues uno también y le enseñan y todo eso uno también pues, pues como no deja perder ese ¿cómo se dice? bueno esa tradición y eso si de, de tener la huerta y lo otro es que pues le sirve a uno de mucho para uno mismo.”

Doña Carmen garnica al referirse a el tema dijo

Pues yo aprendí con mis papás, me acuerdo tanto que mi mamá me ponía a ayudarle a sembrar las matas para hacer las comidas, a veces sembrábamos trigo y así yo fuera pequeñita nos ponían a cortarla.

Aunque en la mayoría de los entrevistados la costumbre de cultivar se dio a partir de la enseñanza que le impartieron sus padres también hubo un caso en que la persona aprendió por medio del SENA. Para don José, oriundo de Santander las actividades de agricultor no le eran familiares hasta que en busca de trabajo encontró capacitaciones sobre la siembra de diferentes plantas, así lo relato:

“Trabajaba allá en el SENA, allá fue donde aprendí, yo no sabía de ordeño, allá le enseñan a uno todo a manejar, a ordeñar, a cultivar, cómo se pica un surco, cómo se alza, qué distancia se siembra de una mata a la otra.”

Por otra parte, en cuanto a mitos y leyendas que tengan relación con la utilización de plantas medicinales fue frecuente encontrar que los pobladores relacionaban a algunas plantas con supersticiones pues en casos como de la ruda, el mirto, el sígueme, la sábila, la altamisa, el romero, el diosme, la hierbabuena entre otras se les atribuye poder traer la buena suerte y son utilizadas en diferentes combinaciones para mejorar casos específicos, como el trabajo, el dinero, etc.

Doña Helena, habitante de la vereda San Antonio de Zipaquirá, relató sobre las plantas y las supersticiones:

“Las matas que son de suerte por ejemplo nosotros tenemos lo que es el mirto y yerbas aromáticas (...) Esta mata es de mirto que esa la usan mucho pa’ que son de las siete yerbas que pa’ (SIC) los negocios y todo eso, que dan suerte.”

También comento que la cicuta se usa para la suerte para los negocios pero no para usos medicinales, doña Helena y su esposo don José hablaron sobre las siete hierbas para atraer las buenas energías, que en algunas ocasiones se arman floreros u otras veces se hierven en agua para que la gente se bañe; las siete hierbas utilizadas son: el mirto, el sígueme, la ruda, el diosme, la altamisa, el romero y la hierbabuena.

En otra entrevista Doña Jazmín menciona sobre la ruda lo siguiente:

“Tengo conciencia (SIC) de la ruda, mantengo aquí en la casa mi mata de Ruda y de pronto cojo y hago un florero de ruda y lo coloco adentro pero eso es para digamos extraer las malas energías y nada más.”

Doña Mayerlina de la vereda el Altico acerca de las plantas y las supersticiones dijo:

“pues de la ruda eso que dicen que propiedades pues creencias que pa’ lavar la casa los martes o los viernes antes de mediodía con ruda o con yerbabuena, se junta la yerbabuena, ruda y altamisa, las tres que sirven para protección (...) que cargar un ajo macho para las envidias, para protección. Hay una que escuché hace poquito que la mata de ruda en las semillas buscarle cinco puntas a la semilla y coger cinco pepas de esas y cargarlas en la cartera que nunca le va a hacer falta la plata; lo que es la ruda, el mirto y la altamisa la colocan en las tiendas que para mejor venta o protección, no

sé, una que llaman la cicuta, no me acuerdo si ese es el nombre, también que para protección.”

Pese a que algunas personas creen en el poder de ciertas plantas para atraer las buenas energías otras afirman que en esas cosas no se deben creer pues sólo hay que tener fe en la voluntad de Dios y de la Virgen.

7.2.3 Festivales de la zona y su relación tienen con las tradiciones

Dentro de la información que se recolectó se destacaron dos festivales en la vereda San Jorge de Zipaquirá: la celebración de los Reyes Magos y el día de San Pedro, el primero en enero y el segundo en junio.

En el municipio de Cogua los habitantes hablaron sobre el Festival de Rodamonte donde se celebra la leyenda del mohán, pues a este personaje le agradecen el cuidado de los animales, las plantas y el agua. Don Álvaro explicó:

“En Cogua en el pueblo por ahí en el festival cada año que se hace de cumpleaños de Cogua, los cuatrocientos creo que ahoritica son como los cuatrocientos y pico de años en el festival del rodamonte que se celebra del mito y la leyenda del mohán eso de los antiguos antepasados que se encontraba por allá hacia arriba hacia el lao del cerro que bajaban en el rio Susagua que bajaban los mohanes, que bajaban las yuntas de bueyes, bajaban las gallinas con las nidadas de huevos , los paticos y así sucesivamente, gente que iba ahí entre mohanes, por eso llaman la fiesta del mohán.”

La señora Yasmín ha participado activamente en los festivales, puesto que en la escuela de sus hijos piden que los estudiantes se disfracen para estas celebraciones, así lo comenta:

“En Cogua se celebra el festival del mohán, el más popular y también celebran junto con los señores de UMATA también se celebra todo esto que de lo de la huerta y todo eso, salen a la plaza de mercado a vender sus productos y todo eso, todo lo que sean hortalizas.”

“Lo que pasa es que o sea nosotros en realidad somos de Santander y no sabemos muy de fondo la leyenda del Mohán pero pues ahí colaboramos y esto por lo que los niños están estudiando y todo toca vincularse uno al festival pero o sea a fondo a fondo no conozco la leyenda, disfrazándose, hacer disfraz porque todos los años en Cogua celebran el festival del Mohán y cada vez lo celebran de una forma diferente o sea el festival del agua, el

festival de la tierra, el festival de no sé qué y así entonces uno va y se disfraza alusivo al día que se celebra.”

Doña Mayerlina contó que la celebración del Mohán se hizo gracias a un alcalde que quiso conmemorar a este personaje:

“Pues el mohán es un festival que se hace anual gracias al alcalde Garzón, el saliente, no sé si este año lo harán porque como era una propuesta de ese alcalde, eso era, como en cada pueblo hay una leyenda, una costumbre, era como algo de un espanto que salía a proteger el agua, la tierra y así entonces cada año se hace una celebración con referencia por ejemplo cada vereda tiene que representar el Mohán, se disfrazan, el alcalde se disfrazaba de Mohán, en cada vereda por ejemplo el año pasado fue de esto del reciclaje cada vereda hacia que por ejemplo que semejante que tuviera que ver con el agua otra que tuviera que ver con cosas desechables, otra con proteger los animales y así cosas distintas, era como un concurso.”

7.2.4 Vigencia del cultivo de huertas caseras

Las huertas caseras, para los pobladores más antiguos, significan una forma económica de consumir alimentos pues en vez de tener que comprar algunos productos, ellos mismos los pueden sembrar teniendo la ventaja de que no llevan ningún tipo de químico. A cerca de este tema don Álvaro dijo:

“Pues en la realidad las huertas para nosotros aquí en el campo por ejemplo el caso aquí el caso de nosotros, en la casa pues nosotros tenemos aquí por ejemplo vea tenemos nuestra cebolla que no tenemos que ir al pueblo a traerla sino la cultivo aquí y aquí se saca de una vez, digamos a la cocina y a la olla, las lechugas lo mismo, las acelgas también, por ejemplo la mora se coge para el jugo tampoco se compra, el pepino vea el pepino ese que se, que se compra en las plazas tampoco porque aquí tenemos la mata y lo cogemos para consumirlo, la arracacha por ejemplo también esa se consume todo prácticamente, papa no tengo porque hace unos días las matas que tenía, porque me gusta sembrar un surco de papa pero entoes (SIC) no tengo oritica (SIC) sembrada papa, no he sembrado, también para ir teniendo en la casa y no tener que uno que comprar no tener que ir al pueblo a comprar entons (SIC) uno la tiene aquí sin ningún jumigo (SIC)”

De la misma manera doña Yasmín piensa que las huertas constituyen una fuente de alimento para la familia:

“bueno esa tradición y eso si de, de tener la huerta es que pues le sirve a uno de mucho para uno mismo, para el consumo todo, ya no tiene que uno

desplazarse tanto a la plaza a comprar tanto lo de por ejemplo hortalizas la cebolla que yo siempre mantengo es eso”

“tener su propia huerta casera así sea un pedacito pequeño pero al menos tener algo para uno de ahí mismo también sostenerse y too(Sic) que eso es muy bueno para uno y para todos o sea si no dejar perder la tradición y que sigan procesando eso, la ventaja pal(Sic) bolsillo, la ventaja es para alimentar mi familia que son productos naturales, no vienen con químicos o regados con aguas de pronto no aptas para las plantas, para el consumo humano sabe uno que tiene sus maticas ahí sanas si sin químicos ni nada de eso”

Para sembrar los diferentes tipos de plantas los entrevistados explicaron que se deben seguir ciertos pasos, en ocasiones se tiene en cuenta las fases de la luna para que los cultivos tengan buena cosecha.

Doña Helena hablaba sobre las fases de la luna para los cultivos:

“Por ejemplo si usted siembra en creciente la siembra se le embara, si siembra en menguante, la buena cosecha, la menguante da la buena cosecha, entonces toca uno saber cómo va la siembra.”

En el caso de don Álvaro afirma que ese tipo de conocimiento sobre las fases de la luna y los cultivos es una tradición que viene de las personas “antiguas”:

“Pues aquí lo único dicen de la fase de la luna los antiguos, claro que nosotros ya somos viejos también, pero prácticamente los más antiguos los puros antiguos las fases de la luna era que en menguante era para podar árboles y sembrar huertas y too (Sic) eso y capar animales, quitar vellones de lana a las ovejas, si sucesivamente así too (Sic) el proceso, pues en la realidad si lo que jamás yo pero de pronto también pa’(Sic) peluquiarse(Sic) uno pa(Sic) que más le salga mecha, en la creciente la gente tiene el agüero es de que cuando es el cuarto creciente entoes (Sic) que llueve todo el día, eso es lo que dicen, son los agüeros de la gente, cuarto menguante es para podar, cuarto creciente.”

Para sembrar las huertas cada uno de los entrevistados explicó cómo lo hacen, tienen muchas cosas en común como la utilización de ají en la elaboración de fungicidas y la forma en que siembran las plantas. Por ejemplo en el caso de doña María de Bernal, expresó lo siguiente:

“Pa’(Sic) sembrar trabajar la tierra que te (Sic) bien finita eso con el arao con el tractor se ara y se siembra bien y si no con azadón aquí se pica con el azadón y se pica puro finito la tierra y se pone abonito, se va echando la

semillita o primero el abono ahí se echa la semillita y se tapa, abono de ganado se recoge el abono de ganado y se le echa y claro eso es mejor echar el abono de ganado, se recoge se deja secar, se machaca y se le rusea (Sic) así. Apenas que comience a nacer la mata toca fumigar con un remedio que venden para que mate los gusanos, los microbios que haya y así se sigue y sigue y ya que te (Sic) grandecito se deshierba, se le quita la hierba y así hasta que siga y siga irlo fumigando hasta un término que ya esté todo florecido.”

La señora Yasmín utiliza abonos orgánicos para sembrar:

“Con abonos orgánicos, con lo mismo, a veces, pues desperdicios de la cocina se, se hace el este y con eso mismo o con lo que saca uno de los galpones de los pollos y todo eso, eso sí ahí sirve para de abono y eso es orgánico, no necesita uno abonos químicos ni nada de eso; bueno en cuanto a la cebolla yo siempre utilizo, o sea, no utilizo semillas sino un gajito de la misma mata, la trasplanto y ya la aporca uno con la tierrita y too(Sic) y ella empieza a reproducirse, esa es la forma, en, la hortaliza en vivero le compro la plantica y esa la, la siembra uno y las cuida ahí hasta que dan y ya, esa si no tampoco utilizo semillas sino la plántula de donde la germinan, de los viveros o eso, y es la forma de, de sembrar, bueno hay que estar pendiente de que si de pronto una enfermedad, de pronto de pronto si digamos un bicho trozador o un piojo o eso pues uno está pendiente si se le echa ya su fumigación, si también yo creo que es con ajo y ají pues uno, uno licua eso el ajo y el ají y todo y lo fumiga y ya”

Los plaguicidas son elaborados por las mismas personas que cultivan, utilizando plantas como el ají. Por ejemplo, don Álvaro al hablar del tema dijo:

“Las huertas se dan prácticamente casi que orgánico porque esto yo aquí poco, de como para formas naturales de, para jumigar (Sic) pues yo cuando, cuando tengo el ajenjo machuco, o la ortiga, y con eso jumigo (Sic), la ortiga, el ajenjo y ¿Qué mas era lo que machucaba? el ají, es lo que machuco y hago el zumo y fumigo así pequeño, pa’ (Sic) aquel, pa(Sic) que no me, el gusano no, no se coma, lo dejo nueve días, lo mezclo y lo dejo nueve días en un garrafón negro y luego ahí si fumigo únicamente, yo no le hecho no más sino así, yo mezclo el ajenjo, la ortiga y el ají y se fumiga.”

También doña María de Bernal comento:

“Pa’ sembrar trabajar la tierra que te (Sic) bien finita eso con el arao con el tractor se ara y se siembra bien y si no con azadón aquí se pica con el azadón y se pica puro finito la tierra y se pone abonito, se va echando la semillita o primero el abono ahí se echa la semillita y se tapa, abono de ganado se recoge el abono de ganado y se le echa y claro eso es mejor echar el abono de ganado, se recoge se deja secar, se machaca y se le rusea(Sic) así. Apenas que comience a nacer la mata toca fumigar con un remedio que venden para que mate los gusanos, los microbios que haya y así se sigue y sigue y ya que

te (Sic) grandecito se deshierba, se le quita la hierba y así hasta que siga y siga irlo fumigando hasta un término que ya esté todo florecido.”

7.2.5 Papel de los jóvenes frente a la siembra de cultivos en el campo

Finalmente en relación a la concepción que tienen los entrevistados a cerca de los jóvenes y su papel en la actualidad con tradiciones como el cultivo de huertas y plantas medicinales y sus respectivos usos doña Helena y don José dijeron:

Doña Helena: *Pero orita (Sic) los hijos no son de los que siembren, dígame usted, orita (Sic) ellos no son los que se van a poner a decir voy a meterme aquí a la tierra, ¡ay! No porque, la hija ¿sí?, no porque se me dañan las uñas, el hijo: ¡ay! No porque me empuerdo los zapatos me da no sé qué y si se cuándo, les da pena con los otros amigos.*

Don José: *Yo me canso de llamar al hijo menor que está estudiando en bachillerato toavía (Sic), tiene once años, le digo: venga me ayuda lo enseño a que trabaje, algún día no estoy yo entonces venga y aprende algo de una cosa u otra, buena, pero no, dicen que no lo dejan dormir. Ellos creen que eso era para otra época, les digo yo: que sueño, en esta edad que tengo yo desde las dos de la mañana pa' (Sic) delante yo no duermo, pu' (SIC) allá como era mero (Sic) trabajando desde esas horas.*

Doña Helena: *Como seria de bueno que volviera como en la época de antes, todo el mundo a cultivar su tierra, a tener su siembra a trabajar y a tener sus animalitos y de todo. Eso es bonito.*

Por otra parte doña Yasmín afirmo:

“en este momento está muy flojo para la juventud de ahora, los niños eso ellos no quieren trabajar en eso de pronto que embarrarse o que esto o que lo otro, son muy flojitos para eso ya se ha perdió arto si la tradición y todo.”

Doña María de Bernal coincide en que los jóvenes en la actualidad no se preocupan por cultivar la tierra:

Ya casi los jóvenes no aprenden, dicen que eso ya no sirve para sembrar eso, que eso ya queda poca la gente que siembra.

Según doña gloria los jóvenes van de mal en peor porque no saben utilizar el tiempo libre, ya no se ocupan y eso les da espacio para que tomen malos caminos:

“en ese tiempo pues que yo me acuerde nosotros nos criamos divinamente en ese tiempo los jóvenes tenían más valores que los de hoy en día porque en ese

tiempo a uno le enseñaban que el tiempo que le quedaba libre a uno del colegio lo empleaba uno para ayudarlo a ellos entonces vivía uno ocupado, habían menos muchachos como dicen calle arriba calle abajo desocupados sin interés de nada y como todo eso se acabó entonces por eso es que los jóvenes de hoy en día no tienen ningún rumbo de nada porque no saben hacer absolutamente nada porque los papas no les enseñaron nunca a hacer nada porque ahora ya no hay nada yo no veo ningún muchacho que se ocupe en nada ni estudian ni se ocupan en nada entonces porque eso no existe ya es que los jóvenes de hoy en día cada día van de mal en peor”

Para doña Carmen Garnica es una lástima que los jóvenes sean tan desagradecidos con el campo:

Lo que pasa es que ahora los muchachos no quieren untarse las manos y no sé si creerán que la comida llega por obra y gracia del espíritu santo, a veces los jóvenes que se crían en el campo solo quieren irse porque les da pena ser campesinos.

8. CONCLUSIONES

De la presente investigación se desprenden una serie de conclusiones:

Es evidente la falta de interés de los jóvenes hacia las tradiciones que conservan generaciones más antiguas como la siembra de huertas caseras y los conocimientos sobre plantas medicinales, por lo tanto un dialogo de saberes entre la juventud y las personas mayores es algo difícil de realizar por el desinterés de los primeros y porque los segundos no utilizan estrategias que despierten el afecto de las actuales generaciones hacia perpetuar las prácticas que se han conservado a través del tiempo.

Las personas de mayor edad poseen un gran apropiamiento de su territorio, han desarrollado un ferviente afecto por el campo y por todo lo que les provee, varios de los entrevistados aseguraron preferir vivir en zonas rurales que en la ciudad porque tienen la convicción de que la vida campesina tiene muchos más beneficios puesto que ellos mismos pueden cultivar sus alimentos libres de químicos y suciedad, además afirman que la agricultura mantiene a las personas ocupadas, así no se meten en problemas y aprenden a trabajar. Al contrario de dichas personas, los jóvenes adoptan más actitudes de ciudadanos y usualmente prefieren al terminar sus estudios salir a trabajar en empresas que les permitan radicarse en ciudades pues no ven en el campo un lugar donde mejorar su calidad de vida.

Pese a que las nuevas generaciones no tienen mucho interés en el cultivo o actividades netamente campesinas, aún perduran tradiciones como la siembra de huertas caseras y el uso de plantas medicinales; no obstante su práctica se ha disminuido en comparación con otros tiempos.

En las poblaciones campesinas es más frecuente el uso de plantas medicinales para combatir enfermedades que la utilización de medicamentos pues las personas prefieren remedios naturales a tener que tomar algo que contiene químicos.

A la hora de implementar técnicas de agricultura se tienen en cuenta prácticas que han perdurado de generación en generación como el uso fungicidas que se elaboran con la mezcla de distintas plantas, los abonos orgánicos y las fases de la luna para obtener buenas cosechas.

A medida que pasa el tiempo algunas tradiciones como la realización de festivales van perdiendo importancia y están a punto de desaparecer por ejemplo en el caso de la celebración del día de San Pedro en veredas como San Jorge donde los pobladores han optado por suprimir dicha actividad.

8 BIBLIOGRAFÍA

Asociación nacional de medios comunitarios libres y alternativos (2001), Modelos de comunicación.

Casas, J. (2003): Las rupturas y cristalizaciones en la memoria colectiva: Los casos de San Juan y Jachal. Kairos – Revista de temas sociales, Año 7, Nro. 12, 1er Semestre '03 No. 12. Documento PDF <http://www.revistakairos.org/k12-archivos/casas%20jose.pdf>

Da Silva Catela Ludmina. (2007), *El mundo de los Archivos*.

Estupiñán N. & Agudelo C. Identidad Cultural y Educación en Paulo Freire: Reflexiones, página 47.

Galindo Mauricio, Carlos Augusto García y Jorge Valencia. (2003) *Mitos y leyendas de Colombia, tradición oral indígena y campesina*, Intermedio Lectores.

Guber R. (2001) *La Etnografía: Método, Campo y Reflexividad*, Editorial Norma

Harnecker M. & Raubel I. (1995). *Memoria Oral Y Educación Popular*, II Capitulo Segundo: Metodología.

Jelin E. (2002) *Historia y Memoria Social. Módulo virtual: Memorias de la violencia – Cholonautas*, sitio web para el desarrollo de las ciencias sociales en el Perú. <http://www.cholonautas.edu.pe/memoria/jelin3.pdf>

Jiménez Becerra Absalón y Torres Carrillo Alfonso (2004). *La práctica investigativa en Ciencias Sociales*, Universidad Pedagógica Nacional, Bogotá.

Kaplun M. (1998) *Una Pedagogía de la Comunicación*, Ediciones de la Torre

Martín Barbero, Jesús (2002), *La educación desde la comunicación*, Editorial Norma.

Osorio D. & Roldan J. (2005) Volvamos al campo, Plantas aromaticas y medicinales.
<http://www.infojardin.net/fichas/plantas-medicinales/plantas-medicinales-a-b.htm>

Pollak, Michael (2006): Memoria e Identidad Social.

Rodríguez, G. (2010): Comunicación y Educación. Comunicación: (Memorias IX versión
catedrática Manuel Ancizar) Universidad Nacional de Colombia, Unidad de Publicaciones,
Facultad de Ingeniería, Bogotá. Documento PDF
http://www.bdigital.unal.edu.co/34/10/353_-_9_Capi_8.pdf

Sitio web oficial del municipio de Zipaquirá: <http://www.zipaquiracundinamarca.gov.co/index.shtml>

Sitio web oficial del municipio de Cogua: <http://www.cogua-cundinamarca.gov.co/index.shtml>

Huergo Jorge. Comunicación/Educación. Textos de la Catedra de Comunicación
Educación. Blog. <http://comeduc.blogspot.com/2006/04/jorge-huergo-lo-que-articula-lo.html>

10. ANEXOS - ENTREVISTAS

ENTREVISTA A DON CUPERTINO GUTIERREZ DE LA VEREDA SAN JORGE DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ

Nosotros dentro de nuestras costumbres nos dedicamos a la siembra de cultivos, ¿sí?, pero también al ganado. mire lo que pasa es que primero todos estábamos bien con nuestros cultivos, ¿sí?, pero entonces se empezó a poner feo el mercado porque los que nos compran la comida que cosechamos no quieren pagarnos bien, ellos dicen que las ventas están malas que no sé qué más y que compran a un precio para que les quede algo, que eso es el negocio de ellos pero no ve que nos friegan a nosotros; por eso mismo es que la gente en la vereda dejo de cultivar, porque no venden nada, pensaron que si metían ganado iban a llenarse de plata, pero no, no, eso se engañaron porque metieron ganado hace como unos dos años y todos metiendo ganado, entonces eso se puso malo, por lo del invierno y porque se pusieron malas las relaciones con Venezuela y eso también afecto que el ganado se moviera en el mercado. Entonces le digo una cosa, la gente no se dio cuenta que con tanto ganado se dañaba el suelo porque eso lo pisan y queda todo compacto, pierde nutrientes, además el ganado se come todas las matas, acaba hasta con el monte, eso mejor dicho la gente ya ni sabe que hacer porque ahora tampoco están bien las tierras para sacar buenas siembras.

Bueno pues ahora no se siembra según las fechas como antes porque todo ha cambiado, el clima y el mercado, entonces no, eso ya no se puede, mire señorita antes nosotros sembrábamos por ejemplo papa en junio el día de San Pedro ¿sí? pero ahora traen papa de otros lados, desde cualquier parte y además los paperos siembran mucho entonces salen cosechas a cada rato, ¿cómo compite uno de pequeño agricultor con eso? Ellos llenan esos cultivos de puros químicos y por eso salen a veces tantas cosechas.

ENTREVISTA A DON ISIDRO DE ZIPAQUIRÁ.

Para cualquier hinchazón o para eso, es esta la caléndula la hierba mora también para una hinchazón un golpe, ¿Qué yerba más es? El cidrón que es ese, ese es para la aromática, la ruda también es para tomar con leche, esa, y estos son frutales, este es durazno, este es cerezo también es frutal, aquello ya es mora, la matica esa que ta (Sic) allá floreciendo. Aquello es tallos para la sopa, esa matica de yerbabuena (Sic) también es para la aromática esa que ta (Sic) bajita porque el cidrón jue el mismo que le enseñe, estos palitos que se ven ahí esos chiquitos son para la aguapanela (Sic) eso es canelón, bueno aquí ta(Sic) la misma yerba, esto es frijol para la sopa, papa, lulo la mata de lulo para hacer jugos, esto es guchuva(Sic) también para hacer jugos, bueno el resto ya, bueno estos son nabos que eso también es para hacer seco, eso ya se prepara con frijol con la papa y con toda esa cosa. Esto es papa esto es una yerba también para la tos esto se llama ... se llama ¿qué? Se me olvidó como se llama, ay! Se jue(Sic) la onda ay! Se me olvidó como es que se llama esta mata pues se me jue(Sic), y el curubo también para hacer jugos, esta matica es para adorno de la finca, esta es sábila que era la que taba cogiendo para asunto de la tos, los pulmones para eso la estoy tomando, bueno aquí no hay más, ah! Bueno el maíz y esto es tomate y esto es la misma guchuva (Sic) que le enseñe allá y malva también que esa es buena para que se le endurezca a uno el estómago entonces es muy buena, aquello es huyama (Sic) estas maticas es huyama(Sic). Y ahí cultivamos vainas ahí y aquella es la sábila y esto es caléndula y esto es guchuva (Sic) y esto es otra matica para adorno de la finca, se siembra. Pero se me olvidó cómo jue(Sic) el nombre de la mata esa, porque claro que eso es lo que interesa es el nombre, pero no es muy enredado el nombre de la mata pero no me acuerdo ahorita, bueno de pronto me acuerdo, esto es huyama (Sic) también esto es huyama, lantén eso es lantén esta matica también es buena para cualquier hinchazón así que se golpee uno la cocina y se baña, estas maticas son adornos que sembró el municipio, enton(Sic) él sembró esas maticas para adornar el lote, dicen que hay que sembrar árboles para que la agua no se retire, para llamar el agua, enton (Sic) por eso nosotros también sembramos ahí maticas. Pero le cuento que se me olvidó el nombre de la matica esa y es muy buenisísima(Sic) para el asunto de la tos, se cocina y se toma, pero se me olvidó el nombre, bueno esto es papa, frijol, eso también estamos ahí cultivando esto es papa esa chiquita, papa también, que más le digo.

Pues los aguelos (Sic) como usted dice, ellos sabían para que es bueno y toda esa vaina entons (Sic) uno ahí siguió, siguió la tradición de que esto es bueno para tal cosa, entonces las maticas ¿necesita el nombre de la mata? pero se me olvido el nombre de esta yerba como es, se me olvido como es.

Nosotros apreciamos mucho las aromáticas porque hay aromáticas que son buenas digamos los pulmones y toa(Sic) esa vaina y también para el organismo, ya es bueno que se enferma uno y se toma una aromática y se mejoró. Lo que es la yerbaguena (Sic) es la chiquita que le enseñe y se me olvido el nombre de la yerbita aquella. Esto ya le digo pa (Sic) cualquier golpe que se llama caléndula, eso pa cualquier golpe es muy medicinal lo que se llama, para una hinchazón, ya se cocina con la tal guaba que se llama la matica esa grande que está floreciendo, guaba, entons (Sic) se cocinan esas yerbas y se baña uno y es muy buenesisima(Sic) pa (Sic) cualquier hinchazón pa (Sic) cualquier golpe que se dé uno, el cidrón que es la matica aquella y allá la matica es la yerbaguena (Sic) y la otra matica es mora para las aromáticas eso es muy bueno para tomar aromáticas lo que es el cidrón y la yerbabuena y hay otra matica aquí, ay! Virgen santísima que es que se me olvida a mí como es que se llama la matica, esta matica pero se me olvida como es el nombre. Estos son tallos para la sopa, ¿qué más, qué más le digo? Y esta es la ruda, otra matica de ruda ¿qué más? Ay! Se me olvido el nombre de la matica esa.

ENTREVISA A DON JOSE Y DOÑA HELENA DE LA VEREDA SAN ANTONIO DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ.

Don José: Yo soy natural de Bucaramanga y ya llevo 46 años aquí, aquí en Zipa y trabaje en Bogotá, trabaje en la sal, trabaje en Alpina en Sopó, yo he tenido buenos puestos y después me agarre para la pensión. Como dicen por ahí el aburrimiento de la buena vida cansa y la mala amansa pu(Sic) allá le tocaba a uno joderse pero negramente pa' ganar 25 pesos, cuando eso era así pero yo vine a ganar aquí 10 pesos, eso hace años, le pagaban a un tractorista 15 pesos en la semana, yo sé manejar esos tractores.

Ella es de Borbur Boyaca, pu(Sic) allá donde sacaban las esmeraldas y la sacan todavía.

Doña Helena: a mis papas y no los conocía, ni conozco el pueblo siquiera.

Don José: porque la trajeron en brazos, tenía dos años, pa' ca' pa' (Sic) Zipa y aquí se crio en Zipa y aquí nos conocimos.

Doña Helena: Me crio una familia ¿sí?, yo no conocía mis papas, jum, estuve con dos hermanos pero papas no. Eran familia de esos ricos pero ellos me enseñaron a cocinar bien y todo.

Don José: Mire lo que comemos en un ajiaco, para preparar un ajiaco con gallina, con pollo.

Doña Helena: Las guascas

Don José: Si, uy! pero le da un sabor pero riquísimo.

Doña Helena: Claro que ahoritica no vamos a comer gallina, no hay gallina.

Don José: Estamos pelados de gallinas. Yo trabajaba allá en el SENA, allá fue donde aprendí, yo no sabía de ordeño, allá le enseñan a uno todo a manejar, a ordeñar, a agricultar, como se pica un surco, como se alza, que distancia se siembre de una mata a la otra. Yo medio, medio conocí los aguelos, (Sic) eso sí, pero a mis papás no, ah! Mi mamá si porque con ella me vine yo pa' (Sic) Bogotá a ojo cerrado de Bucaramanga. Mi mamá era ama de casa mucho antes, de los oficios de adentro, ella le importaba era ver semejante patiadon (Sic) de gallinas, pavos reales, gallinetas, ganzos, patos y si, gallina, pavo del otro, del que llaman pisco eso los traia pu (Sic) allá de la Palma pá (Sic) tener acá.

Doña Helena: Pero él por allá de donde es.

Don José: De Santander.

Doña Helena: Aprendió a hacer la panela y todo eso.

Don José: Allá trabajábamos era en el café, arroz, cacao, allá trabajábamos en cacao y qué, cacao fique, café, alverja, ¿y qué más era? Toda esa fruta, mamoncillo, guanábana, papaya, todo eso; y pu(Sic) allá era un territorio en pura orilla del rio Chicamocha hacia el

lado de Bucaramanga, y allá no entraba carro porque no había carretera, allá se perdía toda fruta que salía, lo que hubiera pa' (Sic) vender. Aquí uno pasando hambre con ganas de comerse uno una fruta y allá toda esa fruta, limón dulce, eso eran esos reguerones el ácido lo mismo el limón ácido, allá no se llamaba el maracuyá que lo llaman acá, allá era gualchapa, pero tocaba era con una macheta pelarlo así y cortarlo en dos partes. Allá durábamos dos meses moliendo caña noche y día sin cesar. Uno trabajaba muchísimo y andaba más jodido. La enseñanza de todo me parece muy bien cómo nos hicieron a nosotros porque anduve en el SENA pu (Sic) allá por Fomeque, yo me sentí muy bien.

Doña Helena: Pero yo le digo una de las cosas, orita (Sic) un muchacho, ya ellos no están en esto, en ir a sembrar algo, ellos piensan es en estudiar.

Don José: A donde no se mojen, no se asoleen.

Doña Helena: Y si llegan a salir adelante salen y otros piensan es en otras cosas, en hacer cosas malas. ¿Sí? Pero no piensan en hacer cosas buenas, por ejemplo ir a cultivar la tierra o ir a hacer esto ¿sí? Para que no se acabe la generación, pobres las maticas, por ejemplo los arbolitos que los tumban y todo eso, eso no debieran de hacer eso es porque ¿qué es lo que pasa oritica (Sic)? ¿Qué ha habido?

Don José: La raíz de un árbol llama mucha agua y entonces tiene la tierra, la tranca que no se desvolcane, se deslice.

Doña Helena: Pero orita (Sic) los hijos no son de los que siembren, dígame usted, orita (Sic) ellos no son los que se van a poner a decir voy a meterme aquí a la tierra, ay! No porque, la hija ¿sí?, no porque se me dañan las uñas, el hijo: ay! No porque me empuerdo los zapatos me da no sé qué y si se cuándo, les da pena con los otros amigos.

Don José: Yo me canso de llamar al hijo menor que está estudiando en bachillerato toavia (Sic), tiene once años, le digo: venga me ayuda lo enseño a que trabaje, algún día no estoy yo entonces venga y aprende algo de una cosa u otra, buena, pero no, dicen que no lo dejan dormir. Ellos creen que eso era para otra época, les digo yo que sueño, en esta edad que tengo yo desde las dos de la mañana pa' (Sic) delante yo no duermo, pu (SIC) allá como era mero trabajando desde esas horas.

Doña Helena: Como sería de bueno que volviera como en la época de antes, todo el mundo a cultivar su tierra, a tener su siembra a trabajar y a tener sus animalitos y de todo. Eso es bonito.

Don José: que no le tuvieran miedo al trabajo material y que estudiaran también y aprendieran a trabajar también.

Doña Helena: pero eso no!

Don José: En lo agrícola pa' (Sic) abonar un pedazo de tierra pa' (Sic) sembrar toca saber conocer, pu (Sic) allá todo eso me enseñaron fue con la vaina de la luna, toca saber conocer las fases de la luna para sembrar y si no.

Doña Helena: Ah sí! Sí, porque por ejemplo si usted siembra en creciente la siembra se le embara, si siembra en menguante, la buena cosecha, la menguante da la buena cosecha, entonces toca uno saber cómo va la siembra. ¿Sí? Saber cómo él dice saberla sembrar y todo eso, como él sí sabe de todo eso, antes que yo le ayudo ahí a todo eso si, porque cuando él siembra yo le ayudo a echar el grano él abre ahí el hueco y yo le echo el grano y así.

Don José: entre ambos cultivamos

Doña Helena: Él está ahí limpiándole el pastico y todo y atterrandola(Sic) ¿no? Para que la matica se produzca porque si no, si apenas se siembra y se deja ahí jum.

Don José: No produce, no produce. Ah mire la cebolla.

Doña Helena: Todo eso ahí está. Las matas que son de suerte por ejemplo nosotros tenemos lo que es el mirto y yerbas aromáticas que son, esas están allí por el lado de nuestra casa, orita (Sic) las vemos allí ¿sí? Bajamos por ahí. Vea esta está toda pepiadata. Esta matica es de mirto que esa la usan mucho pa' (Sic) que son de las siete yerbas que pa' (Sic) los negocios y todo eso, que dan suerte.

Don José: Toca tenerla en la entrada de la casa pa' (Sic) la buena suerte.

Doña Helena: Esta mata dicen que es que es de muy buena suerte también pa' (Sic) los negocios, esta es la cicuta, pero esta no sirve pa' (Sic) remedios porque solamente pa' (Sic) negocios.

Don José: No, pero si, si la utilizan para varias enfermedades.

Doña Helena: ¿sí?, pero yo había escuchado que solo para los negocios y tenerla así en la puerta al lado derecho para que no entren malas energías. Este es el tallo, este tallo es comestible para echarle a las sopas. Esta matica es el tomate de árbol para jugo, ¿qué otra matica le digo yo?, allí está la ruda, hasta una mata de manzano tenemos ahí pero no ha brotado. La mata de ruda que también es para los negocios y todo eso, la ruda para los negocios es para que si haya venta y para de remedio también porque eso lo toman las mujeres que sufren de la matriz.

Don José: Mire que si tengo una mano poderosa, antier sembré un gajito de ruda de esta que florece y mire como prendió ya.

Doña Helena: ¿Qué otra cosa le digo yo?

Don José: Ah! El cidrón mírelo arriba, cidrón, lo tenemos sembrado por dentro.

Doña Helena: Eso es el cidrón, eso son aromáticas para hacer aromáticas. Ya aquella es la altamisa que también es la otra mata que le ponen a los floreros para los negocios también, va con las siete yerbas, esa es altamisa, es que aquí nos falta, por ejemplo teníamos el sígueme per es que ese, esa matica es muy delicada ¿sí? Para que se prolongue, eso de que la pellizquen o eso se va secando. Vea la ruda, altamisa, sígueme, el mirto, el romero, y ¿Cuál es la otra? ¿Cuál son las otras dos yerbas, de las siete yerbas? Faltan dos.

Don José: El diosme.

Doña Helena: El diosme, ¿el sígueme ya lo dije? Ahí otra, falta otra ¿Cuál es?, ¿Cuál es?, no me acuerdo, el diosme, son siete, son siete yerbas pero no me acuerdo orita (SIC) la otra, ay! Es que con esta cabeza mía, pere (Sic) a ver si me acuerdo. Falta una para las siete yerbas.

Don José: ¿pero cuál?, el mirto mire, la ruda dos, la altamisa tres, el sígueme cuatro y el diosme cinco y faltan dos.

Doña Helena: El romero ya

Don José: Ah ¿ya? Ah no, ese no lo había hecho yo de cuenta.

Doña Helena: Pero falta una, pero es que no me acuerdo bien de cuál es, esa la ponen en todas las siete yerbas pero ¿cree que me acuerdo?, el romero no, se me olvido la otra yerba.

Don José: Son siete yerbas pa' (Sic) bañarse uno.

Doña Helena: Ah! La manzanilla, no manzanilla no es, yerbabuena, yerbabuena.

Don José: la yerbabuena! Eso le retira las malas energías y todo lo malo.

Doña Helena: Por ejemplo esas son buenas pa' (Sic) ponerlas en un negocio, atraen a la buena suerte.

ENTREVISTA A DOÑA MARÍA DE BERNAL – VEREDA SAN ANTONIO, ZIPAQUIRÁ

Yo soy de aquí de Zipa tengo 70 años, us(Sic) eso sí, desde pequeña nos enseñaban a sembrar las maticas, se siembra papa, maíz, alverjas o las maticas de yerbas por ahí, las yerbitas aromáticas, tomillo, cidrón. La mata de cidrón, el cilantro, las moras, allí hay una mata de ruda que esa también es buena pa' (Sic) las aromáticas, la mora para el jugo, para hacerle aromáticas a los niños pa' (Sic) la tos también es buena, la papayuela eso se siembra así la matica, se siembran las semillas y de ahí sale la matica, para hacer dulce para la tos. El cilantro, la flor sirve para dejarla para que eche semilla se seca y da la pepita y se recoge la pepita para volver a sembrar.

La ruda sirve también por ahí para hacer aromáticas pa'(Sic) poner cataplasmas pal frio pa' hartas cosas, estos son cubios y matas de maíz que el maíz si es para el consumo, las cebollas mire esto es cebolla las maticas de cebolla para cocinar para darles a las comidas,

las cañas sirven pa' picarles a los animales que coman para echarle a las vacas lo trituran en máquina y lo guardan con melasa y eso les dan de alimento a las vacas.

Pa' sembrar trabajar la tierra que te(Sic) bien finita eso con el arao con el tractor se ara y se siembra bien y si no con azadón aquí se pica con el azadón y se pica puro finito la tierra y se pone abonito, se va echando la semillita o primero el abono ahí se echa la semillita y se tapa, abono de ganado se recoge el abono de ganado y se le echa y claro eso es mejor echar el abono de ganado, se recoge se deja secar, se machaca y se le rusea(Sic) así. Apenas que comience a nacer la mata toca fumigar con un remedio que venden para que mate los gusanos, los microbios que haya y así se sigue y sigue y ya que te(Sic) grandecito se deshierba, se le quita la hierba y así hasta que siga y siga irlo fumigando hasta un término que ya esté todo florecido. Fumigan con DDT, con Manzate y Foradan. Pa(Sic) fumigar ora dicen que(Sic) que están fumigando con aji, que aji se compra en la plaza y machacarlo y echarle el agua, machacarlo, tritularlo en la licuadora como hacer jugo, se revuelve con el agua y con eso se fumiga.

Dicen que sembrar en menguante, sembrar las maticas en menguante y también después pa(Sic) recogerla también en menguante que así se da mejor.

Ya casi los jóvenes no aprenden, dicen que eso ya no sirve para sembrar eso, que eso ya queda poca la gente que siembra.

Pa brujas a veces dicen que la ruda que poner floreros de Ruda y de Altamisa pa(Sic) espantarlas, y confiar en Dios lo único que hay es que confiar en Dios, nadie puede hacer nada sin la voluntad de Dios porque a veces dicen que hay que ponerle floreros de ruda, de altamisa pero quien sabe esos son como cuentos, lo que me han enseñado es que hay que confiar en la Virgen y en Dios, no hay más.

Hay hartas fiestas la fiesta de la virgen, como la semana santa que paso, ahorita el domingo es la fiesta al señor de, no me acuerdo.

Digo que no se pierdan las enseñanzas que sigan adelante, entre más jóvenes haiga(Sic) que se preocupen por aprender las cosas del campo.

Las aromáticas sirven para todo, el cidrón en aromática sirven pa(Sic) los nervios, el tomillo pa(Sic) echarle a la comida pa(Sic) que quede de buen sabor, el cilantro pal(Sic) caldito por ahí pal(Sic) gasto de uno, la hierbabuena pa(Sic) el dolor de estómago una aromática se hace y se toma uno y ya.

ENTREVISTA A MARÍA HELENA CASTILLO, 78 AÑOS, NACIDA EN NEMOCÓN, HABITANTE DE RODAMONTAL - COGUA.

Aquí está la criolla, están naciendo unas criollas. Esto es de matas de haba. Aquí se sembró más criolla, toavia(Sic) no ha nacido; y aquí es lechuga, como que es, lechuga o coliflor, y aquí zanahoria nace po(Sic) acá, pero ta(Sic) ahora si naciendo, aquí mire, esto es acelga y aquí cilantro, que ponen ahí de muestra que es cilantro que se sembró; y esto es tomillo para la carne con laurel componen la carne, condimento pa(Sic) la carne y para otras cosas; y esto es una mata de calabazo, calabaza mire aquí hay calabaza y sale la pepa así; si la mata e mora; y esto es toronjil, es que no le quita la hierba, toronjil, eso es para la aguas aromáticas, pal que sufra al corazón, yesto(Sic) es se me olvido orita(Sic)... cidrón, ay una mata de cidrón, aromática, mire es que es una yerba muy guena que huele muy rico; y esto es mejorana también es pa(Sic) aromáticas, esta otra mata es pempinela que eso es para el corazón; para tomarlas se cocina el agua y se echa al pocillo y se sopea la hierba, entre el pocillo se echa la hierba y se sopea pa(Sic) tomar la agua y ese es el remedio pal(Sic) corazón , el agua pa(Sic) tomar aromática por eso le digo esto es en fusión casi todas echarlas al pocillo y echarle el agua hervida caliente; y esto es guchuva(Sic); matas de tallo, la mata de tallo para la sopa le echan, las guchuvas(Sic) para hacer jugo de guchuva(Sic), para remedios, por ejemplo mi yerno las utiliza pa(Sic) comer ay así y para las vistas dicen que son muy guenas(Sic) y esto hacen gotas para las vistas; la cebolla, mire la cebolla; el tomate, tomate de árbol para jugo; la mata e sábila mire, mírela aquí también para remedio, esto le sacan eso de por dentro el cristal de la sábila y hacen... licuan eso para remedio; esto es el cubio, mata e cubios, ese cubio se utiliza para comer, dicen que tiene vitamina, para hacer salao(Sic) o sudao(Sic).

Mucha importancia, el que se ofrece una mata, una aromática, un gajo e cebolla, ahí está en la... en la huerta, pues para seguir... como para seguirle para vender o pa(Sic); yesto(Sic) es mata de ruda que también es de remedio esta mata, esto es para baños utilizan

y para todo, para la suerte con la ruda, esta es guena(Sic) pal frio con leche; y esto es romero; todo esto es vendido en la plaza, toda esas yerbas; romero también no se pa(Sic) que la utilizan pa(Sic) las aguas o no sé, si también con esto; este es laurel para la cruz de mayo; y otra mata de tomate, mora; la gallina toca echarle maíz to(Sic) lo que queda del campo, comidas de campo son buenas, la carne de las gallinas campesinas, los huevos, así que sean campesinas porque esos huevos que venden no, poco salida tienen, los del campo sí; los jóvenes pues que aprendan lo mismo que ya uno de edad sabe, como se siembran las matas y to(Sic); esto es chisgua para hacer tamales, para envolver la masa los tamales que hacen; únicamente siembro ay así, aquí había rodamontes pero se acabaron no hay; esa es una mata de laurel para la carne; nada sino que es la mata de rodamonte aquí vendía el marido hartas(Sic) tenía semilleros sembrao(Sic) pero se acabó porque él se murió, el sembraba hartas(Sic) matas y vendía; eso ellos ya no hacen nada, claro que el nieto jue(Sic) el que sembró esos cilantro eso que hay sembrao(Sic) ahí, pues algunos hacen por algo otros no, pues si ellos les enseñan en el colegio por eso él sembró eso ahí, si allá en Cogua eso les enseñan a sembrar eso matas por allá; crisantema, una mata de jardín pero es muy bonita no le falta la flor; mata de tilo eso utilizan la jlor(Sic) para cuando uno tiene gripa y tos, la agua también; mimbre se llama esa mata para de adorno; la papayuela si para las aguas, para los dulce de papaya, para la gripa también la agua; y esto es de arrayan ahí de adorno es que esa mata crece como una sombrilla es muy bonita de adorno; únicamente que siembra uno esas matas ay que se ofrecen para la casa, cuando haiga(Sic) cilantro lo que sea se saca a la plaza y se vende.

ENTREVISTA A DON ÁLVARO GARCÍA, RODAMONTAL-COGUA

Bueno aquí esta lo único huerta que tengo yo, claro que es que hasta ahora porque el verano no nos había dejao(Sic) nada toes como hasta ora comenzó la lluvia, lo único que ve usted mire el maicito está naciendo, la aba y la alverja están revueltas allá, allí tengo lechuga, tengo unos coliflores, tengo unos... un pepino cocombro vea como puede ver y aquella es la... se me olvido... la lechuga ¿ta(Sic) que es?... esta es la tal acelga china, la tal acelga china que esa aquí no, toca que esa la importan la traen de po(Sic) el otro lado en las plántulas pequeñas si allá como le dije mire ahí ve saliendo la alverjita, saliendo el maíz, la habita, es lo que tengo; y aquí a este lao tengo unas maticas de tomillo que hasta

ahora están saliendo, allá tengo el perejil allá tengo la cebolla y allá tengo las acelgas, como ve por aquí tengo cilantro pero hasta ahora está empezando a salir, y así sucesivamente, allá por arriba tengo un surco de arracachas, papa; pues en la realidad esta es pues es rica en toítico(Sic) para, para ay si para comerla, consumirla es muy rica y es mejor casi que aquella, esa es la acelga de siempre aquí colombiana pero esta es la que traen, la que le digo, esta es acelga china viene de la, de la China ay si pero vienen en plantulitas, o sea traen la semilla y aquí la germinan pero entoes(Sic) yo deje una mata que me diera semilla y sembré pero entoes(Sic) ya no me salió acelga, toes(Sic) no sé por qué motivo, las acelgas en guisadas, en guiso, guisaitas; po(Sic) allá tengo esa mata de mora que esa es una mata de mora-fresa también que esa cómo ve mire es la pepa chiquita; aquí tengo el tomate de árbol vea ahí como ve los tomaticos para el jugo que más le digo así ahoritica ciruelos ya no hay, duraznos tampoco, ya se acabó; pepino el pepinito de allá que ve mire, ese pepinito largo de allá, papa no tengo sembra(Sic) toavia(Sic) porque no; mire aquí está la, vea aquí está la mire ahí va saliendo la, el maíz, va saliendo la habita, va saliendo la alverja y aquí tengo la arracacha vea, como pueden ver vea, aquí hay maíz, haba y alverja vea, maíz, alverja y haba vea; oiga y ahí tengo, hay ta(Sic) naciendo la arracacha, aquí ta(SIC) el pepino de guiso, vea allá los pepinos, ahí está la morita, así por el momento no tengo nada mas sembrao(Sic) toavia(Sic).

Pues en la realidad o sea que... ¿cómo es que me dice de festivales?, pues aquí festivales en la realidad en la vereda no se han hecho festivales en el pueblo es en donde se hacen los festivales pero ahora hace mucho rato que no hacen festivales, en Cogua en el pueblo por ahí en el festival cada año que se hace de cumpleaños de Cogua, los cuatrocientos creo que ahoritica son como los catrocioentos y pico de años no me acuerdo ahorita y el festival del rodamonte que se celebra del mito y la leyenda del mohán eso de los antiguos antepasados que se encontraba por allá en hacia arriba hacia el lao del cerro que bajaban en el rio Susagua que bajaban los mohanes, que bajaban las yuntas de bueyes, bajaban las gallinas con las nidadas de huevos , los paticos y así sucesivamente, gente que iba ahí entre mohanes, se llama el, por eso llaman la fiesta del mohán.

Pues en la realidad lo único que, por ejemplo, la hierbabuena pero actualmente no tengo que sirve para, para los dolores de estómago , el ajenjo pero tampoco tengo, ¿qué más

plantas así? que jue que se me acabo el ajenjo, se me acabo la hierbabuena ¿qué más? plantas las aromas to eso se me acabo porque el verano no me deajo y hasta ora otra vez estoy arreglando para, por ejemplo aquí tengo para seguir sembrando hortalizas, po(Sic) allá too(Sic) eso toy(Sic) arreglando, cómo ve usted que ta(Sic) too(Sic) acabao(Sic), es que eso too(Sic) se acaba, por ejemplo ese es el rábano de los pájaros, el tal rabanito que venden pal(Sic) pájaro, el amarillo como alimento pa(Sic) los, pa(Sic) los canarios, ese, ese es el rábano del canario

Pues en la realidad las huertas para nosotros aquí en el campo por ejemplo el caso aquí el caso de nosotros, en la casa pues nosotros tenemos aquí por ejemplo vea tenemos nuestra cebolla que no tenemos que ir al pueblo a traerla sino la cultivo aquí y aquí se saca de una vez, digamos a la cocina y a la olla, las lechugas lo mismo, las acelgas también, por ejemplo la mora se coge para el jugo tampoco se compra, el pepino vea el pepino ese que se, que se compra en las plazas tampoco porque aquí tenemos la mata y lo cogemos para consumirlo, la arracacha por ejemplo también esa se consume todo prácticamente, papa no tengo porque hace unos días las matas que tenía, porque me gusta sembrar un surco de papa pero entoes(Sic) no tengo oritica(Sic) sembrada papa, no he sembrado, también para ir teniendo en la casa y no tener que uno que comprar no tener que ir al pueblo a comprar entons(Sic) uno la tiene aquí sin ningún jumigo(Sic) sin ninguna, ninguna ¿qué? insecticidas ni nada de eso, too(Sic) esto se da sin, sin, practica, prácticamente casi que orgánico porque esto yo aquí poco, poco y nada conmigo; de, de como para formas naturales de, para jumigar(Sic) pues yo cuando, cuando tengo el ajenjo machuco, o la ortiga, y con eso jumigo(Sic), la ortiga, el ajenjo y ¿Qué mas era lo que machucaba? el ají, es lo que machuco y hago el zumo y fumigo así pequeño, pa(Sic) aquel, pa(Sic) que no me, el gusano no, no se coma, lo deajo nueve días, lo mezclo y lo deajo nueve días en un garrafón negro y luego ahí si fumigo únicamente, yo no le hecho no más sino así, yo mezclo el ajenjo, la ortiga y el ají y se fumiga. Pues aquí lo único dicen de la fase de la luna los antiguos, claro que nosotros ya somos viejos también, pero prácticamente los más antiguos los puros antiguos las fases de la luna era que en menguante era para apodar árboles y sembrar huertas y too(Sic) esa y capar animales, quitar vellones de lana a las ovejas, si sucesivamente así too(Sic) el proceso, pues en la realidad si lo que jamás yo pero de pronto también pa(Sic) peluquiarse(Sic) uno pa(Sic) que más le salga mecha,

como que otras pa(Sic) la, en la , en la creciente la gente tiene el agujero es de que cuando es el cuarto creciente entoes(Sic) que llueve todo el día, eso es lo que dicen, son los agujeros de la gente, cuarto menguante es para podar, cuarto creciente, luna llena si no, en la realidad si no, esa si no, no la, no tengo... pa(Sic) cultivar lobos pa(Sic) que no lo, pa(Sic) que no lo muerdan, si sucesivamente, yo tengo mis conejos también ahí, esto están recién purgaos si todo hay que hay que ay si como dijo hay que acariciarlos vea ellos toos(Sic) son mansitos porque si se trata a las patadas no ve que el animal también se va a las patadas y lo muerden cambio vea , tenerles aseado sino que no he ido, no he venio(Sic) a hacerles el aseo, los conejos, es un machito, es una hembra, allá está el otro machito, pues yo toda la vida me han enseñado desde ay si desde pequeño, yo trabaje desde, estoy trabajando desde la edad de como de cinco años prácticamente tengo sesenta y dos años trabajaos, en la actualidad tengo sesenta y siete años, pues a mí me enseñaron lo primero en el tiempo antiguo me enseñaron que a eso era muy poco el estudio que, que nos daban, y sinceramente yo fui uno de los que estudie en una escuela radiojonica(SIC), actualmente que una escuela radiofónica había por allá arriba, Sutatenza, esa jue(SIC), yo ahí medio, ahí medio aprendí porque la señora que tenía la escuela pues ella nos enseñaba las vocales, nos enseñaba los números, nos enseñaron por ahí a medio leer y escribir es lo único que yo estudie en esas escuelas, mi escuela radiojónica(Sic), si, si era la única que era un radio grande y una pila grandota que tocaba bajarla al pueblo a cargar y aprendí desde esos tiempos arriando los burros con la leche por allá de, arriando los burros con, bajando la leche por allá de arriba del campo donde teníamos que ordeñar a mano las, cualquier veinticinco o treinta vacas de leche, por la tarde en las horas de la, a las cuatro de la mañana comenzábamos a ordeñar acabábamos por ahí a las siete de la mañana ocho, después llevar la leche a Zipaquirá en los burros en ese tiempo, ese tiempo no habían carros sino nos tocaba irnos en burro y de para ca(Sic) pues nos veníamos con el envase y llegábamos a la casa arriba donde, donde trabajábamos nosotros y a lavar cantinas y almorzar e irnos a, a recoger todos los terneros pa(Sic) amarrarlos porque cada ternero tenía su lazo y tenía su estaca pa(Sic) dejarlo amarrao(Sic) no como ahora que da cría la vaca le quitan el ternero y taluego(Sic), el ternerito es el que queda jodido y ahí sucesivamente la vida de ahí para ca(Sic) trabaje que en la agricultura, que coger la yunta de bueyes, que arar, que coger el burrito e ir a la plaza a Zipaquirá a traer el mercado, que cuidar el marranito, que en ese tiempo nos veníamos que yo vivía arriba, en ese tiempo con

mi mama nos íbamos por allá y llegábamos a Zipaquirá con el marrano a cabresto a vender y con la lona en las costillas desde Zipaquirá llegar a la casa cualquier arroba dos arrobas tres arrobas de mercado a las costillas, yo arriba en los cerritos, la casa paterna está arriba ahoritica ya todo es reserva forestal es hacia la parte alta, claro que todavía está la casa paterna arriba que allá vive una hermana, toda la vida cuidando los, como dicen los arboles cuidando toitico(Sic), la, por ejemplo el agua, todo, por ejemplo ahoritica actualmente ya estamos pa(Sic) entregarla a ver si nos relevan porque somos del comité de trabajo de la junta de acción comunal aquí de rodamontal, estamos ya ahoritica están en rumbo de pronto a ver si de pronto nos relevan o nos reeligen haber que hace la gente porque nosotros somos los que nos toca ir a, a peliar(Sic) por allá con el agua, a peliar(Sic) no sino a traer el agua del rio que es onde(Sic) nos toca ir a hacerle aseo a la bocatoma y luego la planta y luego estar pendiente de todo el acueducto para poder traer el agua a casa a casa porque eso viene desde tras de la caldera, detrás de los cerros viene el agua allá por tubería desde allá, los vecinos pero es que ya ahora hoy poco, muy poco vecino es el que casi, casi agricultura la huerta, too(Sic) mundo es prado, ellos son felices que tienen por ejemplo aquí siembran pasto y el prado, es que hoy en día muy poquitos son los que sembramos, les gusta es que lo que ve ahí, el vecino de, tiene listo pal, pa sembrar su huerta, no les, o sea, como le digo, no les gusta, les gusta más prado, el prado para poder recrearse y tar(Sic) feliz con la familia, no siembran por ese motivo, siembran es pasto y lo podan y se van pa(Sic) Zipa a traer lo, o pa(Sic) las plazas, a traer lo, las verduras y todo, aquí hay mucha gente que hace eso, si entonces no hacen es lo que uno hace porque les da pereza embarrarse la mano toes(Sic) ese es el problema, es que hoy en día sinceramente, hablémoslo así categóricamente, los niños de hoy en día pa(Sic) coger un azadón, coger algo... nada, ya muy pocos somos los, los viejos, los antiguos que, que cogemos el azadón y lo hacemos, pues yo les daría que enseñaran a la juventud, que la sacaran al campo a trabajar porque es que la ciuda(Sic) mata, usted en la ciuda(Sic) o yo, mejor dicho, en una ciuda(Sic) yo me aburro, yo no, no puedo estar yo por ejemplo aquí voy a Cogua a la santa misa, por allá voy como por traer la carne pal almuerzo o así sucesivamente, pero del resto yo aquí como me ven, yo aquí tengo la mayoría de todo, allá que toque ir a traer el arroz, la panela, la carne y lo que es así eso sí, si se diera aquí pues yo lo agricultura(Sic), pero, pero aquí se da es en la olla. El rodamonte es que como aquí pues prácticamente aquí la vereda se llama rodamontal se celebran lo que le digo, la fiesta

del rodamonte, tonces(Sic) ese es el árbol nativo de acá de Cogua, de acá del municipio de Cogua, de la región, esa es la que, el árbol nativo de, de acá toes(Sic) por eso es que celebran todos los años la fiesta del rodamonte, los cuatrocientos y pico de años, cuatrocientos siete años tal vez, ahoritica no me acuerdo.

Pues las propiedad es prácticamente del agua, o sea para sostener el agua para que haiga más, que no lo corten, que más bien lo agriculten(Sic) que lo tengan en sus casas porque eso es bonito tenerlo en las casas, yo aquí no tengo rodamonte porque no, sinceramente no tengo onde(Sic) porque es bonito tenerlo onde(Sic), donde lo vean, a las, hacia las orillas, tengo es el laurel, vea, de la cruz de mayo, lo único que tengo y el encenillo vea allí una mata que tengo pequeñita, esas matas son antiguas, esas matas son nativas de aquí, o sea nativas el encenillo y el laurel que ese es el pa(Sic) la cruz de mayo, mire acá está el encenillo, esta es la mata de encenillo ese lo traje pequeñito y lo tengo ahí para sembrarlo para tenerlo bien y el laurel vea que es el de la cruz de mayo de resto no, no, no tengo más así árboles nativos, ¿cómo qué más? no, no hay más, el tres de mayo, la cruz, la cruz del tres de mayo, uno coge las ramas y las envuelve y hace uno la cruz.

ENTREVISTA AYASMIN EDITH CELIS, 30 AÑOS, DE COGUA.

Si yo sí o sea desde mi crianza siempre en, en mí, en mi casa onde(Sic), ende mis padres siempre han tenido si, han tenido siempre la huerta y eso y uno pues ahí de ahí, hace, aprendió y ahí voy, de pronto pues más bien no sé cómo la enseñanza o como le dijera, como la crianza más bien de uno le enseñaron, uno ve que los padres hacen eso, pues uno también y le enseñan y too(Sic) eso uno también pues, pues como no deja perder ese ¿cómo se dice? bueno esa tradición y eso si de, de tener la huerta y lo otro es que pues le sirve a uno de mucho para uno mismo, para el consumo too(Sic), ya no tiene que uno desplazarse tanto a la plaza a comprar tanto lo de por ejemplo hortalizas la cebolla que yo siempre mantengo es eso; pues en este momento está muy flojo para la juventud de ahora los niños es ellos no quieren si trabajar en eso de pronto que embarrarse o que esto o que lo otro, están, son muy flojitos para eso ya se ha perdió arto si la tradición y todo. Con abonos orgánicos, con lo mismo, a veces, pues desperdicios de la cocina se, se hace el este y con eso mismo o con lo que saca uno de los galpones de los pollos y too(Sic) eso, eso sí ahí sirve para de abono y eso es orgánico, no necesita uno abonos químicos ni nada de eso;

bueno en cuanto a la cebolla yo siempre utilizo, o sea, no utilizo semillas sino un gajito de la misma mata, la trasplanto y ya la aporca uno con la tierrita y too(Sic) y ella empieza a reproducirse, esa es la forma, en, la hortaliza en vivero le compro la plantica y esa la, la siembra uno y las cuida ahí hasta que dan y ya, esa si no tampoco utilizo semillas sino la plántula de onde(Sic) la germinan, de los viveros o eso, y es la forma de, de sembrar, bueno hay que estar pendiente de que si de pronto una enfermedad, de pronto de pronto si digamos un bicho trozador o un piojo o eso pues uno está pendiente si se le echa ya su fumigación, si también yo creo que es con ajo y ají pues uno, uno licua eso el ajo y el ají y too(Sic) y lo fumiga y ya. Pero en cuanto a la hortaliza no, no se utiliza eso, en cuanto a lo que es la huerta casera y eso no, no se utiliza tanto esas fases, por ejemplo siembras de maíz o de eso pero eso en esta tierra no, si se tiene en cuenta eso, pero lo de la huerta no, en ciertos cultivos si se tiene en cuenta las fases de la luna por ejemplo cuando lo que es el maíz, el frijol, de pronto por allá donde siembran el arroz y todo eso, eso sí, si lo tienen en cuenta pero así cositas de hortaliza y eso no, yo simple mire, yo no miro luna ni nada de eso, pues no solo planticas aromáticas y eso así, pero no, aromáticas nada más, menta, hierbabuena, el cidrón, toronjil o sea lo que yo tengo aquí no más, bueno, digamos que casi siempre las utilizo solo para aromáticas y de pronto eso baja la tensión alta algunas, otras sirven para el dolor de estómago como la hierbabuena y la mejorana, el cidrón que para el corazón, que si esto, por ejemplo el apio e castilla, ese es bueno para eso, solo esas tengo nocencia si o sea a fondo no, no tengo mucha nocencia(Sic), no es así de mas no lo único que tengo así o sea más o menos por encimita algo de nocencia(Sic) es con la ruda pues mantengo aquí en la casa mi mata e ruda de pronto cojo y hago un florero de ruda y la coloco adentro pero eso es para digamos extraer las malas energías y ya nada más, a veces por ahí de vez en cuando hace uno un trisito de aromática de ruda y ya o para los huevos (risa) con huevos tibios, hay gente que hace los huevos tibios, los rompen y les pican ruda y ay dicen que eso es mejor dicho gueno(Sic); por ahí de vez en cuando me ayudan nada más, decir ellos coger, ellos mismos sacar de su intuición no, no es muy así, no son muy católicos (risa) dicen por ahí.

Fredy Marin Celis, hijo de Yasmin, 13 años: pues que eso está bien uno tener su huerta y mantener las cosas ahí, pues que tener su huerta ahí para seguir la tradición de de los padres de los abuelos de los antepasados y así a mi si me gusta y ahí tengo unos frijoles ahí

atrás yo los sembré y ahí, ahí vamos, con u palo se hace un hueco y se echa dos pepitas dos frijoles ahí pero primero deben estar secos y ahí después uno les echa agua y así los mantiene bien después se enriedan en un palo que crezcan y ahí se tienen las matas después ahí si se espera que florie(Sic) y de la cosecha.

Lorenzo Dario Marin Celis, hijo de Yasmin, 11 años: La tradición que mi mama hace es muy bonita porque quiera sacar una cebolla la saca, nos prepara lo que quiera hacer o la lechuga, too(Sic) eso para hacer las ensaladas, si me gusta sembrar la lechuga, pues uno va y compra la plantica y uno con un palito hace el hueco, la mete y la tapa y le echa agüita y ya, uno le va echando agua la va mirando hasta que este grande.

Yasmin Edith Celis: En Cogua se celebra el festival del mohán, el más popular y también celebran los, con, junto con los señores de UMATA también se celebra too(Sic) esto que de lo de la huerta y too(Sic) eso, salen a la plaza de mercado a vender sus productos y too(Sic) eso, too(Sic) lo que sean hortalizas.

Lorenzo Marín: se celebra el día del campesino.

Eso es o sea dirigido por la UMATA de Cogua si porque eso una vez por ahí vinieron los de la UMATA y hasta nos dieron plantas para la gente para sembrar y too eso y también tienen su grupito de personas ya que ellos tienen sus puestos en la plaza y eso y allá sacan los productos y too(Sic) eso y también hay gente que quieren vincularse a eso pues también pueden y si hay un día, un domingo al mes que sacan ahí eso en el parque a vender todos los productos de huerta, casi todas las personas tienen su huertica y más bien se compra del uno al otro así o sea que le den a uno o que uno esto casi no, lo que pasa es que o sea nosotros en realidad somos de Santander y no sabemos muy de fondo la leyenda del Mohán pero pues ahí colaboramos y esto por lo que los niños están estudiando y todo toca vincularse uno al festival pero o sea a fondo a fondo no conozco la leyenda, disfrazándose, hacer disfraz porque todos los años en Cogua celebran el festival del Mohán y cada vez lo celebran de una forma diferente o sea el festival del agua, el festival de la tierra, el festival de no sé qué y así entonces uno va y se disfraza alusivo al día que se celebra.

Primero que todo que los niños, los muchachos de hoy en día y lo que viene de generación en adelante o sea que no dejen perder la tradición de nuestros antepasados de nuestros abuelos, nuestros papas y de nosotros mismos de tener su propia huerta casera así sea un pedacito pequeño pero al menos tener algo para uno de ahí mismo también sostenerse y too(Sic) que eso es muy bueno para uno y para todos o sea si no dejar perder la tradición y que sigan procesando eso, la ventaja pal(Sic) bolsillo, la ventaja es para alimentar mi familia que son productos naturales, no vienen con químicos o regados con aguas de pronto no aptas para las plantas, para el consumo humano sabe uno que tiene sus maticas ahí sanas si sin químicos ni nada de eso

El trato con las maticas, con las plantas yo voy y consiento mis matas en mi huerta, les echo tierrita, les quito las hojitas secas, si las trata uno con cuidado para que salgan adelante y todo bien, de hablarles poco más bien lo hago sola.

Fredy Marin Celis: pues tratarlas con cuidado, no dañarlas y mantener el ambiente, no botar basuras, diferentes basuras a recogerlas, no ir a botarlas a los ríos y que dure bien el medio ambiente; pues uno tener su propio cultivo así, tener diferentes cultivos, tener una propia empresa de frutas o verduras.

ENTREVISTA A MAYERLINA ALARCON, 41 AÑOS, HABITANTE DE VEREDA EL ALTICO (COGUA)

Acá pues sembramos papa, alverja, maíz lo que es las verduras, zanahoria, remolacha, por tiempos, vamos cambiando de cultivos cada vez, las moras si llevan como unos 11 años que esa se le va podando, a medida que va creciendo se le va podando, se le van quitando las malezas secas y se le va removiendo la tierra se le echa abono, acá ningún cultivo se le echa ningún químico, todo es natural.

Yo desde los cinco años me trajeron acá porque yo soy de la costa, de Santa Marta. Pues mi mama por ratos le da por cultivar maíz así, es una actividad que más que todo la desarrollamos ella y yo porque mi esposo trabaja tons(Sic) cuando le queda un tiempo libre se dedica también a eso; hierbas aromáticas hay hierbabuena, toronjil, paico, hinojo creo que es el que utilizan para bañar los niños cuando son recién nacidos, lo utilizan para bañar los niños; también hay unas matas de tomate que pues ahorita están un poco

cargadas pero entoes(Sic) hay un animalito que se los está comiendo a eso se prepara la ruda con otra hierba, no me acuerdo cual es, se macera y se deja varios días en agua y se fumiga con eso para que el animal no se la coma, con paico también se puede hacer la preparación por ahí dos veces al mes; pues de la ruda eso que dicen que propiedades pues creencias que pa lavar la casa los martes o los viernes antes de mediodía con ruda o con yerbabuena, se junta la yerbabuena, ruda y altamisa, las tres que sirven para protección; el toronjil lo que es para el nerviosismo y para el corazón, la hierbabuena esa si no me acuerdo bien para que es, el hinojo que es para bañar los niños, eso es como las mas que conozco; aquí también se ha sembrado cebolla que llaman larga y cebolla cabezona, también ahorita teníamos la huerta de verduras calabacín y esa que esta florida es brócoli pero entoes(Sic) se florio y estamos dejando la semilla para volver a sembrar pero los pajaros se la comen, acá la UMATA nos regala las semillas que es de acelga, brócoli, repollo, lechuga, calabacín entoes(Sic) nosotros preparamos el terreno, las sembramos y vamos desyerbando a medida que va creciendo la planta, ya cuando esta para cosechar se saca, se vende o se consume aquí en la misma jinca(Sic); pues primero se prepara la tierra, se desyerba, se le sacan las por ejemplo piedras, se deja fina la tierra se hacen las camas y después según la medida se siembran las plantas en los huequitos, se les echa el abono y se riega si no llueve se riegan y así después de que van creciendo se van desyerbando, se le quitan las hojas secas y después cuando están grandes ya se cosecha para el consumo y después vuelve y se hace el mismo proceso; por ejemplo hay una extensión de tierra plana, se hacen como surcos pero anchos y encima de onde(Sic) se hace el surco o sea como hacer así esta parte, en la parte de arriba se siembran las plantas queda plana y eso es para que a los lados escurra el agua y no se dañen las matas, si hacerles camas, eso se le llama hacerles cama para la siembra, es más fácil arrancar la maleza y desyerbar y escurra el agua, no retiene humedad el terreno. Una planta de cidrón que también se le echa mucho a lo que es la bebida el agua de panela con cidrón que también dicen que es para los nervios y le da un sabor como a limón a la bebida y también hay unas matas de curuba, de durazno, pues ahorita lo que ve, el maíz, mora, las moras son cada cuatro días se escoge dos kilos de mora para el jugo, consumo harta de la misma finca o se la comen ellos así la mora con azúcar; repollo, lechuga, calabacín, cilantro, zanahoria, remolacha y cebolla cabezona y cebolla larga, pues lo que es reportarle las comidas a los niños para que coman

las verduras, o sea las cultivamos así y sabemos el cuidado, pero así de hierro y too(Sic) eso así poco, o sea sabe uno pero se le olvida y así.

Pues esto es importante en la medida que por ejemplo yo cuando estude en el colegio de acá y en ese tiempo era agropecuario, nos enseñaban a cultivar, teníamos la huerta escolar allá toes(Sic) pues a mí me gusto, siempre me ha gustado cultivar la tierra y eso que uno que dicen que ahí que no se ensucian las manos, hay varias mujeres que les gusta cuidarse así, yo por ejemplo vivo metia(Sic) en la tierra, sea cultivando, sea arreglando, sea en cualquier cosa y también enseñé a mis hijos que hay que cultivar porque el día de mañana todo mundo se dedica que a la computación, que a una cosa y a otra y se olvidan del campo entoes(Sic) ¿quién va a cultivar la tierra para comer?, ¿qué vamos a comer después?, por ejemplo hay gente que no come la carne y entonces los que son vegetarianos como van a hacer si no hay gente que cultive el campo y la gente que lo cultivan son por ejemplo productores mayoristas que cultivan extensiones grandes y ya no va a ser el mismo cuidado que uno en la casa, pues más que todo se están dedicando es a la tecnología, no le ponen cuidado a los que, hablan mucho que hay hambre por too(Sic) lao pero no hay gente que se comprometa, que se dedique más a cultivar el campo, la mayoría escogen carreras técnicas y piensan es en otro país siendo que la situación es la misma en todas partes, porque en todas partes come la gente y en todas partes se cultivan cosas pero yo creo que eso es falta de practica en los hogares que hay gente que como le digo, gente que no le gusta ensuciarse las manos, que ay que el campo que no se qué, entoes(Sic) piensan más en el avance y en el lujo más que todo, si yo siempre desde que he vivido acá siempre he cultivado, acá en esto hemos sembrado alverja, papa, maíz, criolla habas y hemos tenido dos años seguidos lo que es la huerta de la tercera edad del programa de la tercera edad que han venido acá y yo les he colaborado en sembrar y así hemos tenido; pues así a veces viendo programas agropecuarios, si porque la única capacitación fue en el colegio que en ese tiempo dictaban una clase de agropecuaria se llamaba y había un colegio cooperativo de Cogua en ese tiempo estaba el profesor Gamboa que era el que enseñaba esa clase como sembrar y todo, cooperativismo, todo eso; pues como decían en un programa todo mundo promete pero nadie se compromete una cosa es decir se va a hacer esto, se va a hacer lo otro, pero en realidad no hay una parte que digan por ejemplo vamos a destinar tantos recursos y a capacitar tantas personas para que vayan a las

regiones y se hagan todos estos proyectos realmente no hay un proceso que se empiece a trabajar, que empiecen a decir vamos a ir casa por casa o la gente que esté interesada en hacerlo, por ejemplo por parte de las alcaldías deberían de decir bueno hay tantos proyectos agropecuarios para que nos hagan en las casas y vamos a hacer por ejemplo un concurso del que mejor, como hacen en los Estados Unidos, el que cultive la mejor calabaza, el que cultive mejor tomate, el que saque mejor producto se le da un premio aunque sea para incentivar, para motivar la gente es que aquí en Colombia no hay motivación en nada, lo que es en esa parte debería ser así, el concurso de la mejor vaca, el mejor marrano, el que tenga las mejores gallinas, el que saque los mejores huevos, todo eso no hay una motivación y eso tiene que venir es de arriba, del gobierno, porque un campesino lucha por hacer esos proyectos pero se pone a pensar ¿y a mí de que me sirve? Saco los huevos, saco esto, tengo el mejor ganado, tengo el mejor producto, lo estoy viendo solo yo y donde lo vendo, nada más en cambio así que haya una motivación pues la gente tiene esa alegría para hacer las cosas.

Pues nosotros nos ponemos a sembrar con ellos, por ejemplo el maíz, ellos nos ayudaban a tapar los huequitos, la tierra, claro que como son los niños esos se ponen a jugar y todo pero uno les va enseñando como hacer las cosas, a ellos les gusta además que todo por lo que es practica en tierra, les gusta, juegan y todo pero van aprendiendo y ellos curiosean por ejemplo como hace la mata para que echa una semilla y sale una mata y da tal cosa toes se les explica que la mata va germinando, la semilla y va creciendo y ya cuando esta grande echa fruto y van aprendiendo si porque ahorita por ejemplo aquí hay un colegio, les están enseñando a hacer huerta también ahorita pero entoes(Sic) ellos ya tienen ese más o menos un conocimiento y van aprendiendo más.

Más que todo yo con mi mama somos las que sembramos, también tenemos no solamente las huertas sino pollos, pues nosotros aquí también es para el consumo de acá de la finca, también es en compañía con mi mama, las compramos pequeñas, les hacemos el corral, cada ocho días lo estamos limpiando, hasta los dos meses ya que están grandecitos se dejan encerrados ya después se sacan así que anden en el potrero y se les echa comida y por la tarde a las seis de la tarde se recogen y ya cuando están grandes se consumen o si empiezan a poner las pollas se dejan mientras ponen, eso máximo se dejan un año, uno o

dos años, no mucho porque se va cambiando, se van comprando para volver a criar, la ventaja es que si hay unos cinco o seis diario o que estén poniendo no se compra por que a veces uno no tiene para comprar un huevo entonces esa es la ventaja que va ahorrando uno lo del consumo del huevo, pues calcio creo que es la propiedad que tiene el huevo que ayuda para el crecimiento de los niños si no me equivoco, que a ellos les sirve mucho preparado lo que es tibio que llaman o frito pero no muy frito, no con mucha grasa, les sirve mucho a ellos, lo que es con cebolla y tomate también, claro que yo tengo un hijo que a él no le gusta la yema del huevo, no se la come por nada y si se la come tiene que ser batido el huevo así sola no. Pues aquí al principio se les echa lo que es el maíz molido que venden y la purina, ya a lo que están más grandecitos se les complementa, yo les cocino los desperdicios, los hollejos de la papa y desperdicios de las verduras, eso se les cocina y se les echa o se les cocina también calabaza y se les va mezclando.

Eso queda bueno, eso se prepara con papa, con yuca, con plátano verde, con lo que es las verduras que viene la alverja, la habichuela y la zanahoria, y se le echa por ejemplo los que les gusta la arracacha porque a mí no me gusta la arracacha, se le echa arracacha y papa criolla picada y papa de año que llaman, ajo, cilantro; eso la matan, yo no sé abrirlas, pero eso la matan y se calienta el agua que este bien caliente y se sumerge para después pelarla, ya pelada se le sacan las tripas de por dentro y después de eso, no me acuerdo como es que se llama esa parte en que le chamuscan los pelos porque eso trae unos pelitos, la chamuscan y después se divide por partes y se cocina.

Pues aquí se hace lo que es el festival del Mohán que son la parte cultural de este municipio y así que tenga que ver con las huertas caseras hacen el mercado comunitario, el mercado campesino que es donde sacan por ejemplo los que tienen del programa de la tercera edad sacan todos los productos que han cultivado, sacan a vender a la plaza del pueblo; nosotros tenemos con los niños de discapacidad lo que es la huerta también y sacamos los productos a vender lo que es la huerta así como esta que son verduras y eso es para beneficio de ellos con el Centro de Vida Sensorial, o sea a mí me toca ir con ella a hacer lo mismo que con esta huerta, preparar la tierra, abonarla, hacer las camas, sembrar las matas, después ir a desyerbar y ya cuando esta para cosechar pues se sacan para vender o nosotros mismos las compramos y la plata es para ellos por ejemplo para fin de año

darles un regalo o celebrarles los cumpleaños, por ejemplo ellos tienen el programa de ellos en el centro de vida, los de la tercera edad tienen su programa y los de los colegios tienen otro o sea son programas distintos pero entonces(Sic) todos salen al mercado comunitario; pues yo lo que tengo conocimiento hasta ahora las huertas caseras, hay artesanías pero eso sí yo no conozco esos programas. Pues el Mohán es un festival que se hace anual gracias al alcalde Garzón, el saliente, no sé si este año lo harán porque como era una propuesta de ese alcalde, eso era, como en cada pueblo hay una leyenda, una costumbre, era como algo de un espanto que salía a proteger el agua, la tierra y así entonces cada año se hace una celebración con referencia por ejemplo cada vereda tiene que representar el Mohán, se disfrazan, el alcalde se disfrazaba de Mohán, en cada vereda por ejemplo el año pasado fue de esto del reciclaje cada vereda hacia que por ejemplo que semejante que tuviera que ver con el agua otra que tuviera que ver con cosas desechables, otra con proteger los animales y así cosas distintas, era como un concurso; he oído de la patasola, de la llorona, de eso de las brujas que a veces aparecen por las casas y así, pues así lo más que he escuchado yo es que rezar o a veces que cargar un ajo macho para las envidias, para protección, hay una que escuche hace poquito que la mata de ruda en las semillas buscarle cinco puntas a la semilla y coger cinco pepas de esas y cargarlas en la cartera que nunca le va a hacer falta la plata, lo que es la ruda, el mirto y la altamisa la colocan en las tiendas que para mejor venta o protección, no sé, una que llaman la cicuta, no me acuerdo si ese es el nombre, también que para protección.

Lo que es la sábila, esa sí sirve, una fórmula que me invente yo, ella tenía la piel se le rajaba, se le reseca mucho y ella la llevábamos al médico al dermatólogo y no le funcionaban las cremas entonces(Sic) yo un día me puse a ensayar, cogí el cristal de la sábila, la nata de la leche y la miel y mezcle eso y le unte como por un mes y le desapareció, no le volvió a salir eso porque eso humecta la piel y la suaviza y la sábila también va matando la infección o lo que tenga en la piel, ya no le ha vuelto a salir hace rato sino que la miel le deja un olorcito como a dulce en la piel, si después de que se hierve la leche sale esa nata y esa se le recoge porque también tiene grasita y humecta. Estaba haciendo el almuerzo, quien sabe si se me quemarían las ollas.

Ese abono que nos dan en la UMATA que es que hacen lombricultura o también lo que es de gallina y de vaca se recoge y se revuelve y después se le echa a la tierra o desperdicios de las hortalizas, eso se hace ocho días antes de sembrar.

ENTREVISTA A DOÑA MARTA LUISA TRIVIÑO DE LA VEREDA SAN JORGE DE ZIPAQUIRÁ

Mi nombre es Marta Luisa Triviño, soy de la vereda de San Jorge, soy topógrafa, profesional del SENA, pero fuera de eso soy microempresaria, he ganado dos premios, uno con manos amigas de la asociación de España. Pues como campesina que soy, soy autóctona y yo siempre peleo porque aquí a los campesinos deberían ponernos más atención pero desafortunadamente las administraciones, sí hacen algo y no hacen nada, ¿en qué sentido?, que hay veces que se van como por amistad del presidente y dicen que lo van a ayudar a uno, traen cursos y cursos pero nunca se ve el comercio de lo que nos enseñan, sino que todo el mundo tenemos y sabemos, vaya usted a preguntarle a alguien y le dice ¿Usted qué sabe? Y le dicen yo sé todo lo que es los procesos de leche, lo que son quesos, mantequilla, cuajadas, panelitas de leche; todo lo que tú quieras te puedes imaginar lo sabemos casi la mayoría de allá, la generación mía y la pasada y así sí, que si tú sabes de aromáticas pues entonces hay mucha gente que sabe por ejemplo que en la vereda nos criaron, nos educaron a base de la venta de las aromáticas, de la siembra del trigo, el maíz, la papa, eso se daba mucho, pero entonces empezaron a llegar los productos, lo que son abonos y el abono orgánico inmediatamente empezó a decaer y a acabarse el suelo, no tuvimos ya mercado y de un momento a otro empezó que el mercado no era reconocido, ¿por qué?, porque llegaron los químicos y trajeron un producto mayor, el doble de cantidad más no de calidad, por ejemplo por decir algo, llevan la lechuga y la riegan con esos químicos o con unas sustancias que no es la misma, y eso produce que crece mucho pero si nosotros lo vamos a hacer con la lechuguita de nosotros a llevarla al mercado la comparan y la gente no tiene la capacitación, aquí del pueblo, de ningún lado cómo nosotros producimos esa lechuguita tan pequeña que ven, es la que mejor que mejor esta, sin ningún químico ni nada, mientras que la otra tiene todo químico y con preservativo , y como a ellos les gusta ¡ah no! es la belleza pero no saben la calidad, les gusta comprar pero no calidad. Por experiencia, de un momento a otro ya no se vendía nada, traíamos un bulto

de aromáticas y nos daban mil pesos, entonces todo mundo la votaba la dejaba ahí, empezó a acabarse, ya nadie se preocupó por eso, luego el verano, el invierno y eso se acabó, y empezó todo el mundo fue a comprar ganado, entonces ya se volvió todo ganadero y ahorita se está acabando la ganadería y entonces no sabemos ni que hacer porque estamos en ese proceso, pero con plantas aromáticas tuve una experiencia porque siempre, siempre, debido a mi topografía yo viaje mucho, estuve en los llanos, estuve en Arauca, estuve en la costa, estuve en Cali, todo con trabajos de Topografía y vine a parar acá en la alcaldía, entonces empecé a mirar a nivel de todo, de las veredas que entonces si hace falta mucho que la administración miren allá y hagan programas, pero no ni siquiera los sacan, entonces cuando nosotros salimos por reestructuración de la alcaldía, me dedique a estudiar aromáticas, el proceso de aromáticas entonces hicimos una asociación de aromáticas pero eso la asociación fue muy discutida ¿por qué? Porque resulta que nosotros nos reunían la mayoría de campesinos pero salíamos de las veredas dos o tres personas, dos o tres familias de cada vereda y la mayoría eran acá del centro, entonces: ah no que yo soy profesor que quiero aprender pero nunca tenían tiempo de nada entonces ellos cogieron que la administración que ser presidente que ser tesorero e incluso ellos tomaron los cursos y a nosotros no nos los dejaron coger pero si querían que nosotros les trabajáramos, entonces nos llevaron unas semillas para trabajar con el tomillo o romero tipo exportación para Canadá, para Estados Unidos para otras partes pero entonces eran intermediarios, tenían intermediarios. Nos llevaron unos esquejes, por ejemplo yo siempre era partidaria de que porque no hacíamos una especie de laboratorio en alguna finca no tomaron alrededor de las veredas de Zipaquirá que participo, San Antonio, la Granja, San Jorge con cuatro o cinco familias, Rio Frio, bueno en fin la mayoría de veredas de Zipaquirá pero entonces cuando se sembró y eso da la casualidad que eso todo el mundo todo eso ilusionado, nos pintaron pajaritos, nos dijeron que eso ustedes van a exportar, no mejor dicho eso que no era lo que nos decían y nosotros felices pero da la casualidad que cuando ya estaba la cosecha y por decir algo llegaron y miraron y dijeron bueno de hoy en ocho venimos a cortar porque eso era un día especial, ese día anterior llovió y de un momento a otro eso, mi pedacito de cultivo que tenía más de mil matas eso parecía un mantel rosado y blanco porque se floreció, esa semilla no era la propia, la propia semilla que estaban exigiendo porque se floreció, cuando llegaron a cortar dijeron que no había

llegado a la altura que se necesitaban de trece centímetros y los de nosotros unos llegaban a los doce y otros a los once, ¿sí? Entonces ahí fracasamos

ENTREVISTA A JAIRO, HABITANTE DE COGUA.

Yo vengo de Zipaquirá y hace tres años y medio tengo este lote acá entonces pues la idea mía es de mantener las huerticas caseras así toes en este momento tengo sembrado alverja, tengo frijol, tengo papa, tengo maíz, tengo hortalizas que se compone de acelga, espinaca, brócoli, lechugas todo eso mantengo ahí sembradito y eso pues se siembra las plántulas, la hortaliza se siembran las plántulas pequeñas, son puras pequeñas y digamos en este tiempo así que está bastante lluvioso digamos esa hortaliza está más o menos en 45 días ya para el consumo humano, no se usa ninguna clase de químicos ni nada de esas cosas, para eso nada, únicamente abono orgánico y listo, digamos así el orgánico de res y de caballo, pues generalmente uno obtiene un poco de eso, se riega antes de sembrar, unos ocho días, ya eso está seco entoes(Sic) eso se riega ahí la tierra después se hacen los huequitos y se va sembrando cada plantica ahí, lo que pasa es que eso esta tierra es muy buena y eso pues realmente, es más, cuando la alverja ya se seca la rama entoes(Sic) nosotros cortamos eso y lo dejamos en el prado eso se seca y eso es un abono pero, si nosotros no utilizamos casi el abono químico, químicos casi para nada, lo único aquí que digamos cuando se va a sembrar cualquier clase de planta a la tierra se le echa un desinfectante como para que mate la lombriz, las chisas y too(Sic) esas cosas y luego ya, digamos eso se hace unos ocho días antes de sembrar y ya llega y se empieza a sembrar entonces digamos los tallitos de la alverja y too(Sic) esas cosas se secan y eso es un abono pues eso se esparce por todos lados y eso seco ya se pudre y eso es el abono que se utiliza para eso; yo tengo un señor que me hace eso acá entonces eso se compra un galoncito de desinfectante o un medio galón digamos para esta parte donde está la alverja por acá medio galoncito se le echa a la tierra sencillamente ahí no más, se fumiga con una fumigadora de esas fumigadoras que le echan de brazo así que la ponen en las costillas ahí se le echa eso no más para desinfectar la tierra; la alverja si se fumiga pero cuando empieza el tallito este por ahí de unos 20 cm para que digamos el tiempo de invierno que no se amarille la alverja entoes(Sic) es la cuestión que se llama desarrollo para que crezca la matica eso es químico pero eso es una vez que se le echa ya pero que la planta este pequeña, pura pequeña, por ahí una cosita

así porque ya después así como esta alverja ya no se le hace nada mas ya cuando empieza a dar el fruto; generalmente aquí no, o sea le hablo porque el señor que nos trabaja aquí sabe mucho de eso, generalmente aquí digamos por lo menos la alverja se siembra en cualquier época cualquier momento que haya campito en la tierra y listos, el maíz es casi lo mismo porque el maíz lo que pasa es que el maíz dura como seis meses para producir entonces el maíz si necesita es que le caiga agüita en cambio la alverja si es mucho lluvia se daña totalmente, eso sí es sembrarla nada más se le echa, o sea nosotros tenemos en la parte de atrás tenemos es un siembro de lombriz tonces (Sic) nosotros le echamos todos los desperdicios allá y le echamos por lo menos cuando se poda el prado se le echa ese pasto y entonces de pronto territa de esa se le saca para sembrar eso, pues que la tierra este bien preparada sencillamente, esta tierra es muy suelta, muy bonita, muy fácil de trabajarla es demasiado, por lo menos cuando está haciendo arto verano esa tierra es que se mueve, eso parece ceniza para trabajarla, toes(Sic) que este limpiecito, que no haya maleza de hierba ni nada de esas cosas, mantener eso limpiecito, por lo menos las hortalizas no es nada más; por lo menos ahí tenemos cidrón, tenemos hierbabuena, tenemos... se me olvida el nombre de eso pero si tenemos de todo para aromática esto; bueno, la trascendencia para mi es tener toa(Sic) esas cositas para las aromáticas, para eso, que sabe uno qué es totalmente limpio, que no se ha regado con aguas malas, nada de eso, entoes(Sic) uno generalmente la trascendencia de eso es tener sus hierbitas para la aromática, saber que es totalmente limpio; pues yo por lo menos a mis hijos les digo eso de que digamos pues porque yo hasta ahora soy nuevo de tener así la parte rural, pero generalmente uno dice la recomendación es de cuidar bien las maticas, de cuidar bien las cosas y por lo menos de generalmente que uno nunca use riegos de agua así sucia, mantener eso bien limpiecito, ahí sí como dicen esto es únicamente lo que produce la tierra, la recomendación mía es de no utilizar mucho químico para las siembras, lo que le digo yo la alverja lo único que se le hace es desarrollo cuando esta pequeñita de resto ya, por lo menos así esta que ya está dando fruto ahí ya no se le hace nada más; por lo menos la alverja eso va cada 3 cm la mata para sembrarla se le echa 3 o 4 granitos en cada huequito, lo mismo digamos el maíz, el maíz es lo mismo, se le echan 3 granitos o 4 en cada mata y lo que le digo yo, mantener la tierra bien revueltica, bien trabajadita; digamos en una cuestión de estas que aquí casi ya no se utiliza cuando ha habido arto pasto y después se va a sembrar entonces se utiliza el tractor y generalmente ya la tierra que ha sido cultivada ya se, le dicen aquí el retovo que es un arado bien finitico

que la tierra la va dejando bien, eso es lo que se utiliza; que este muy bravo el sol tratar de regarla, por decir allá donde tengo las aromáticas, las hortalizas, toes(Sic) se le pone una manguerita por la parte de arriba y eso va humedeciendo todo el resto, se humedece es por el lado del tallo de la planta; a mí me nace porque compre esto entonces lo que yo más o menos se es porque el señor que nos colabora aquí le he aprendido algo, inclusive estas huerticas no es con el fin de vender, de nada, ¿qué pasa? yo tengo harta familia cuando hay cosecha de tal cosa ahí vienen y se les da y ese es el hobby de uno ya porque lo que pasa es que va a hacer ya más de un año que yo quería eso, adquirir un pedazo de tierra en el campo y ponerlo a producir para uno mismo, por lo menos ese es el cultivito de la papa, es que esa tierra esta suavcito, esto es frijol, esto ha dado cualquier cantidad de frijol, esos cinco surquitos que es poquito, realmente es poquito, y aquí tengo sembradura de 4 arrobas de papa, esas 4 arrobas de papa así formalmente me dan 35 a 38 bultos; estos tanques existían cuando generalmente usted mira estos otros lotes tienen sus tanques en la mitad del campo porque los utilizan para los bebederos de las vacas, toes(Sic) esto cuando yo lo compre era así potrero, toes(Sic) un tanquesito de estos se necesita para lo que le digo yo fumigar la papa digamos la papa se fumiga cuando hace sol y llueve así que esa lluvia le afecta arto a la papa que se llama la gota entonces se utiliza un fungicida para que no se negree la hojita; hace poquito sembramos ese maíz porque realmente aquí hay veces la huerta es muy bonita, mire que hace como unos seis meses vino una chica de Lima, es tal vez, y esto estaba pero totalmente una belleza, la mazorca estaba mucho más alto que estas varas, que sorpresa tan bonita cuando llegan y me muestran una foto como de más o menos como de 2 metros por 1 metro así, habían tomado así una foto pero una divinidad y les dije que por lo menos me dejaran sacar una copia o que me la vendieran pero no tenían en el momento pero eso era una divinidad; aquí está sembrado estas tres partesitas es de papa, aquí tengo frijol, aquí vea alverja, habas, maíz, es que esto está todo recién, mire generalmente cuando se corta ya que la mazorca porque aquí nunca le dejamos secar el maíz no, sino se utiliza la mazorca entoés(Sic) qué pasa, cuando ya se ha acabado, se ha terminado de coger toda llega uno y va cortando la matica y la corta así por pedazos pequeñitos y la deja uno ahí y eso es un abono súper buenísimo, eso y lo mismo el tallo de la alverja, se seca y eso es un abono pero de lo mejor que hay, abonos totalmente limpios porque es que eso es; ahora pues lo primero que yo hice fue sembrar esta cerca de eugenias por todo el rededor del lote que ahí las mantengo podando y ahí van, o sea, el detalle mío

es no dejarlas crecer por ahí hasta la parte donde están los palos de la cerca y mantenerlas bien peluquiaditas; eso es pepino sino que todavía no está produciendo, esta para unos mesecitos, pero le cuento que una sola matica de esas da cualquier cantidad de docenas oiga; cebolla, mejor dicho es que aquí de cada cosa hay un poquito, este es otra de pepino vea sino que ella toca dejar sembrar una mata y otra más lejitos porque eso se expande hartísimo; la cebolla ahí tengo, esto es criolla y de aquí para arriba eso es jardín vea, esto es unas matas de haba de una semilla canadiense que eso por aquí casi no se utiliza, no se ve, qué ocurre con esta mata, esta ya la escogimos pero esta matica inicia desde acá a producir eso es una cantidad sino que son pequeñitas, mire esto parecen frijoles vea son pequeñas, ellas engruesan un trisitico mas, esto es una semilla canadiense; ahí están las aromáticas ,todo esto es aromáticas vea; estas son acelgas y estas son espinacas, vea lechugas y esto es remolacha vea; tomate, eso es muy raro que se dé por aquí en tierra fría, pero es raro que dé; y de ahí para arriba mire este sector de rosas, esos de ahí los helechos, vea cartuchos, pero en cada triangulo de esos es maticas diferentes, geranios, novios; calabazin también tengo por aquí; vea la lechuga tengo de tres clases, vea la liza, crespas y esta otra, igual sino que es una semilla diferente; el día del campesino que yo sepa si, la fiesta del campesino, pero realmente yo pues no, o sea es que lo que le decía yo llevo poco tiempo acá yo toda la vida he vivido es en Zipaquirá entonces me dio por comprar por acá y ahora yo me vine de Zipaquirá a vivir acá, anualmente hacen carrozas y así generalmente así todo lo del campo adornan los carros así con cantidades de plantas, de papa, de maíz, pero yo pues realmente no; por lo menos esto es calabacín, esto está recién, ellos crecen arto; yo el otro día vi aquí, tal vez era en esto, en toda esas partes, hartísimo, eso produce hartito, cada matica eso produce hasta 10 vainas de esos, unas cosas así; dicen que hacen, una sola vez pase yo así de afán pero si hacen concursos; sino que en esta parte generalmente le cuento una cosa que casi aquí es la única parte donde hay huertos así, porque no mire usted ve en cualquier parte solo potreros y ganadería, qué es lo que pasa con esto que esto es un poquito costoso mantener la agricultura así como la lleva uno es un poco costoso, por lo menos la alverja imagínese hay que colgarla tres veces y eso se va una cantidad de hilaza y si ve que allá toca ponerle cantidad de varas extender alambre y la primer colgada se hace como al mes y medio, por lo menos la de allá ya lleva dos colgadas, tonces(Sic) se utiliza harta hilaza y la mano de obra que eso no lo hace cualquiera esto es muy intenso, aquí hay un señor que viene a hacer esto pero un señor que

sabe muchísimo de eso, dos personas en un día hacen eso, lo de colgar esa alverja, pero eso tienen una agilidad para hacer esto, no dañan una matica, es que no la dañan eso llegan y cogen pero con una facilidad la única oiga, eso va a hacer uno yo creo que yo en un día no haría no de aquí a allá, no porque no sabe uno, ellos cogen esto y no dañan un gajito, eso es colgar, mire por una comparación estas las cuelgan cuando esta la matica así después todos estos gajitos vuelven y los recuelgan, todo el gajito así que va creciendo para que no eche para el piso, todo esto, esto llaman ellos recolgar, vuelven y toda la hojita que va así vuelven y la cuaelgan entoes(Sic) esto hace que crezca, que produzca más cantidad, ahí costosito pero bueno esa es la idea, eso es algo que a uno le gusta, por lo menos a mí me gusta porque ver el pedazo de tierra con cultivos bien bonitos, porque digamos esta parcela, esta cantidad de tierra que hay para tener ganado le cuento una cosa que realmente se pueden tener, para tenerlas más o menos bien por ahí dos vacas digamos entonces no, a mí me gusta más ver la huerta así que tener una vaca ahí, por eso entre mas se mantenga esto, entre mas se mantiene la tierra bien sueltica, sin tanta maleza de hierbas entonces eso es mire por lo menos lo que yo le decía es que vea en cada parte de estas no se debe, vea aquí era alverja este pedazo así como lo ve del cultivo de maíz eso era de alverja, no se debe sembrar seguido lo mismo sino cambiar para que la tierra no se cansé de eso; mire toda la rama de la alverja vea, si ve se deja secar y eso es un abono pero del súper abono de los tallos de la misma mata hace dar una broza pero divina para el cultivo; caléndula si hay, hierbabuena, por eso le digo yo, mejorana, toda esas cosas hay, esta matica de caléndula usted sabe que eso es medicinal pero hartísimo para cualquier herida que para inflamaciones todo eso se baña uno con agua de esta y eso es una belleza; eso es una matica de tabaco, vea de las mismas que tengo allá de la carreta para abajito, o sea no se venían en un jardín ahí y nacieron y es bonita la mata cuando florece es divina, no mas ahí, para los cigarrillos pero aquí no es sencillamente que o sea esas nacieron ahí y me gustan es porque cuando están florecidas es divina esa mata; lo que pasa es una cosa mire generalmente aquí la mayor parte de vecinos ellos admiran mucho la huerta aquí porque lo que le estoy diciendo a usted mire en cualquier parte de estos y vera que es únicamente potreros toes aquí llegan y dicen ay que no se que, por lo menos aquí llego un día un señor y dijo que era agrónomo, un ingeniero agrónomo a preguntarle al señor que nos colabora aquí que utilizaba porqué estaba la alverja y una cantidad de maíz que teníamos en ese tiempo el maíz acá, la mazorca, que qué utilizaba que le diera una pista y él le dijo no, si

usted es ingeniero agrónomo viene a preguntarle a un tipo que lo único que sé es echar azadón y él sabe hartísimo pero él tampoco le quiso decir nada, que qué utilizaba para el cultivo que estaba muy bonito porque es que el hombre sabe harto de eso pero él tampoco no se va a poner a decirle a la gente utilizo esto, tal día siembro, a los cuantos lo deshiero.

ENTREVISTA A AURELIANO LAMPREA, HABITANTE DE BARRIO SAN JUANITO, ZIPAQUIRÁ.

Nací en Zipaquirá en una vereda distante aquí de la ciudad me crie en esa vereda, también tuve finca en Pacho en tierra de 22°C, también estuve en Mesitas del Colegio donde también hay 22°C entonces pues esas experiencias son las que me han llevado a la idea de mantener ciertas plantas ya que son reconocidas que son plantas medicinales entonces esa es la razón; el valor principalmente es que llega uno a cierta edad cuando empieza a reconocer la naturaleza entonces siente esa nostalgia de haber abandonado el campo, estar en la ciudad, entonces eso le llena a uno tanto físico y espiritual entonces es muy bueno entretenerse uno con las plantas, con muchos secretos que tiene la naturaleza entonces es bueno revivirlos, esencialmente las nuevas generaciones apreciar la naturaleza y creer en Dios, no solamente basta con ir a misa y hacer lo que oyen sino que reconocer la grandeza que tiene Dios en la naturaleza entonces conociendo la naturaleza nos conocemos más fácilmente como seres humanos; eso definitivamente tiene que ver mucho con esa tradición porque esas son tradiciones que continúan generación por generación y que lastima que toda esa belleza que tiene la vida hoy sea desconocida, hoy tenemos una filosofía totalmente errónea que desconocemos muchas cosas de la naturaleza ese desconocimiento es lo que ha llevado a tanto colapso que hoy tienen las grandes ciudades y las grandes poblaciones mirando pues desde el punto de la situación económica de países que tuvieron mucha civilización entonces hoy están en decadencias entonces debido a la falta de esa información, esa es la causa principal, pues qué bonito que las nuevas generaciones empiecen a reconocer esos valores tan importantes que tiene la vida porque definitivamente nos dice Dios que Él nos da el pan nuestro y en el padre nuestro que nos enseñó entonces investigándolo y poniéndolo en práctica entonces ahí está la respuesta que definitivamente la naturaleza es parte de la vida sin naturaleza no hay vida; ahí está la borraja, la borraja tiene una gran propiedad porque es especial para la gripa para

desintoxicar los pulmones por eso hoy en día algunas medicinas están preparadas con borraja y tilo, el tilo también es una plantica que hay aquí pero aquí normalmente se llama sauco, además la borraja se mantienen mucho las abejitas y también las abejas es parte de la vida, donde se acaben las abejas se acaba la naturaleza porque las abejas son las principales polinizadoras entonces mire como permanecen y a mí me encantan esas maticas porque permanecen muchas abejitas, la ortiga también tiene bastantes valores porque sirve para purificar la sangre y también sirve para controlar ciertas plagas que afectan la agricultura entonces la ortiga es como una defensa contra las plagas; la guchuva(Sic) es una planta muy medicinal también especialmente la usan mucho para la vista, se ha comprobado que el jugo de la guchuva(Sic) arregla mucho las enfermedades de la vista como cataratas y terigios, etcétera, etcétera, el malvisco tiene unas propiedades para preparar las medicinas contra la tos entoes tengo el malvisco y la borraja son dos plantas indispensables, el papayo también, especialmente el sabanero también tiene muchas cualidades, el papayo, hay también una plantica que se llama los nabos esos son muy ricos en hierro pues los que vivimos en la sabana carecemos de hierro y fosforo entoes(Sic) por eso se llama que eso es el pescado de los boyacenses porque el boyacense consume bastante nabo y por eso tienen buena salud porque el hierro es muy indispensable en la alimentación diaria, también hay planticas de cebollas pues la cebolla es muy bien conocida, también hay una plantica que se llama ruda, esa ruda también es una planta tanto medicinal como también la usan como planta de la buena suerte, también hay planticas de tallos que también es una verdura que es muy rica en clorofila y sabemos que la clorofila es el que nos da estabilidad en el ph que tiene el cuerpo y la clorofila al parecer es muy importante porque habiendo clorofila en el cuerpo el cuerpo está sano, libre de cáncer y es muy delicioso especialmente en el famoso cuchuco de trigo con espinazo de marrano y cuando quieran apreciar un cuchuco rico allí Patricia lo hace con tallos de aquí; bueno y a propósito que estamos ahorita hay un programa que se llama agricultura urbana me gustaría tener información acerca de esa agricultura ese programa lo está dando Telemiga, que hay un programa hoy en día que trasmiten por Telemiga que están concientizando a la gente de hacer agricultura urbana, se trata de invernaderos, pequeños invernaderos hacer en los solares, se siembra lechuga, tomate y otras plantas, esa es una muy buena alternativa porque ya que carecemos aquí con escasez de empleo cualquiera que tenga un espacio en su casita pues aprovecharlo, me gustaría encontrar información sobre ese programa; el

papayo a pesar de ser una planta medicinal también tiene ciertos misterios porque inclusive hay algunas historias que es una planta que contiene energía, algunos han comprobado que pueden sacar cierta cantidad de voltaje para alumbrar un bombillo algo así es el papayo sabanero, la ruda la usan especialmente para cuando los negocios no funcionan bien es utilizada la ruda, la estrancadera, una hierba que se llama estrancadera y la cicuta pues es una planta que es muy venenosa pero también tiene su historia que es una planta que retira los malos espíritus que hay en una vivienda, bueno existen muchos mitos y leyendas pero hoy en la era que nos encontramos todos esos mitos y leyendas están muy aclarados en Jesucristo , Jesucristo es la verdadera respuesta de todos esos mitos y leyendas, lo maravilloso es entender a Jesucristo, qué significa salvación, entonces ahí está el verdadero contenido de los mitos y leyendas; pues la investigación que he venido buscando es tratando de utilizar los desperdicios caseros como cascara convertirlas en abono porque es bueno por ejemplo estas plantas que no necesitan fertilizante son ciento por ciento orgánicas entonces prácticamente es volviéndose a lo que fue anteriormente la agricultura cuando no existían los químicos sino solamente usaban los desechos orgánicos entonces qué bueno que rescatáramos esas tradiciones; hay muchas plantas que son contra por ejemplo el barbasco, el ají, el ají es un insecticida muy bueno o sea está comprobado que el ají y hay muchas plantas que ya hoy en día se están reconociendo que hacen mucho mejor que usar insecticidas peligrosos que a pesar pueden controlar las plagas pero también nos afectan bastante el organismo, el barbasco lo usan para la pesca pero también se usa para fumigar ciertas plantas el barbasco se machuca y se echa al agua y se mueren los pescados pero entonces es un veneno que no es mortal para el ser humano entonces puede el pescado estando envenenado o sea el pescado sufre una especie de asfixia pero es apto para comer entonces esas son las cualidades del barbasco y hay otros países que lo comercializan o sea que aquí en Colombia están muy atrasados sobre eso porque en otros países ya las plantas medicinales se cultivan en grande escala y son agriculturas muy rentables, hoy en día hay el romero de castilla que sacan aceite, la albahaca también sacan esencias, el tomillo, la hierbabuena; pues aquí hay muy poquito espacio porque el conejo es un animal que se debe tener, han hecho estudios que la orina del conejo es un fertilizante muy bueno y por ejemplo hoy en día en Quindío hay un señor que descubrió las grandes cualidades que tiene la orina del conejo, el abono también en él se puede cultivar lombriz hacer el composte(Sic) hoy en día hay una revolución extraordinaria es un

negocio muy bueno porque por lo menos en la costa ya están esos proyectos y les ha dado muy buenos resultados inclusive hay un sitio en la costa donde hay gente que ese es su trabajo, vive como hoy en día cultivar las flores y le cuento que la guerrilla les perfecciono para sacar utilidades entonces ellos se desplazaron un tiempo y nuevamente volvieron otra vez con su negocio y es un negocio muy bueno porque hoy en día el composte(Sic) que se saca de la lombriz también se está vendiendo como un producto de exportación, pues hoy en día gracias a Dios en Colombia tenemos bastante información porque por ejemplo hay un programa que se llama Teleagro que nos da una información muy buena entonces qué bonito que las universidades lo pusieran en práctica y le pusieran a exposición en muchos planteles de educación donde sería muy bueno concientizar a las nuevas generaciones, pues al ser zipaquireño considero que nosotros estamos sobre una mina de plata que es la mina de sal porque la mina de sal tiene algo más que la sal para echarle a la olla porque si estudiamos por ejemplo en el mar muerto hoy en día es un país donde producen muchos recursos porque hay unos elementos que están sacando, son la principal materia prima de los abonos orgánicos que es por ejemplo el hierro, el nitrógeno, el potasio y hay una concentración extraordinaria entonces Zipaquirá tiene un potencial que es en las salinas de Zipaquirá, pero que tristeza que desconocemos esa materia prima y lo tenemos por experiencia esos eucaliptos que nacen sobre la mina son eucaliptos extraordinarios en ninguna parte del país se ven ocales tan corpulentos y varas tan perfectas que lastima que no se dedicaran mas a buscar esos recursos y yo en lo que veo las universidades están en capaces de conseguir una investigación sobre eso por ejemplo que bonito que esta universidad Uniminuto dedicaran un profesional para traerlo que hiciera el estudio sobre esos elementos tan necesarios que tienen porque Zipaquirá podría ser un potencial con esos recursos que tenemos tan extraordinarios pero que tristeza los estamos echando al rio Bogotá que se vayan y no los aprovechamos; pues realmente no le he puesto mucha atención simplemente lo estoy haciendo tratando de utilizar desperdicios y también haciendo unos ensayos con composte(Sic) porque de esos desperdicios entonces se transforma en unas lombricitas que son las que trabajan por ejemplo aquí le puedo indicar hay un yacimiento de lombrices mire, mire esa cantidad de lombrices que hay ahí esa es las que producen el composte(Sic) entonces ahí se está transformando en un abono muy útil para agricultura mientras que con la basura lo que hacemos es echarla al camión y los botaderos de basura están que no les cabe entonces qué bonito concientizar la gente que

use esos recursos porque eso es parte de la vida, eso se va transformando en tierra fértil en lo que se convierte los desperdicios por ejemplo la cascara de limos, la cascara de la papa, la cascara de frijoles, de mazorcas, después de que se cultivan ahí lombrices entoes(Sic) la lombriz se encarga en convertir en tierra apta para la agricultura; pues Jesucristo nos habla que la semilla que dio el ciento por ciento fue sembrada en tierra fértil porque la que cayó en tierra reseca sobre piedras, sobre lechos no dio nada entonces hay esta la respuesta pues que se necesita tierras fértiles para cualquier plantica desarrollarse, como una familia cuando en un núcleo familiar hay un a tierra fértil salen hijos maravillosamente inteligentes pero si no hay tierra fértil, por lo menos yo me considero tierra fértil porque tengo cinco hijos profesionales, pues definitivamente todo mundo tenemos una falla pues mi hogar funciona muy bien o sea mi esposa me abandono hace unos 14 años pero a pesar 30 años de casaos que duramos nuestros hijos se formaron como personas pero debido a que cuando un matrimonio falla todo se va al piso porque esa estructura que era la familia ya empieza a flagear ya no es la verdadera estructura que Dios quiso que el hombre formara aquí en la tierra; hoy la tecnología, el computador, la nueva era no da tiempo de mirar hacia atrás siempre va enfocado hacia adelante por una autopista de doce carriles, esto ya no llama la atención; pues ahí se va trasplantando en esa tierrita por ejemplo ahí tenemos frijol, cilantro, ajos, habas, aromáticas, papa, esto también aquí hay papa por ejemplo ahí es tierra fértil ahí sembré un colino se llama de los tallos, las semillitas también de las plantas que quiera sembrar, colinos por ejemplo plantas que se reproducen por medio de colinos por ejemplo el plátano, los tallos, otras planticas es que no recuerdo, colino es coger un cogollo de la planta y se parte y se siembra como a 10 cm depende el tamaño de la plantica que vaya a sembrar si es una grande pues más profunda si es mas pequeñita pues más superficial; ahí está la insulina, la que necesitan los diabéticos, la utilizan como inyecciones, cuando el páncreas no produce la insulina tiene que ser aplicada inyectada toes esta es una plantica donde extraen la insulina entonces también es una planta muy medicinal.

ENTREVISTA A GLORIA, 48 AÑOS, DE SANTANDER, HABITANTE DE BARRIO SAN JUANITO DE ZIPAQUIRÁ

En Japón o China, allá el mínimo espacio lo cultivan de arroz y otra planta pero todo el mundo tiene y el que no tenga lo tiene en materitas entonces por ejemplo aquí nosotros con tanto terreno que tenemos tanto espacio entonces si nosotros sembráramos la lechuga, el cilantro, perejil toda esas maticas no tendríamos que estar yendo a la plaza ¿cierto? la zanahoria, la remolacha que ocupa tan poquito campo porque en un espacio pequeño ahí se pueden sembrar las tres cosas la lechuga, la zanahoria y la remolacha y otras maticas como la hierbabuena, el cilantro, el perejil, a ruda y toda esas maticas que sirven para hacer agüitas para el dolor de estómago, para todo eso entonces nosotros si hiciéramos eso no tendríamos que recurrir tanto a las plazas y otra cosa que por ejemplo nos mostraban ahí ellos no necesitan, en Japón o China uno de esos dos países y allá ellos todos conservan su huerta casera aun en las terrazas como le decía cultivan de todo, allá como la comida de ellos es el arroz más que todo, y el te son maticas que ellos mismos cultivan entonces por ejemplo nosotros aquí en Colombia tanto espacio que hay, tanta parte que hay libre por qué no hacer eso, entonces si nosotros hiciéramos eso no habría tanta escasez de alimento, allá ellos no necesitan tanto espacio para cultivar sus cosas y otra cosa que ellos no se enferman tanto ¿por qué? porque ellos mismos riegan sus matas con agua limpia, las mantienen limpias, por eso ellos viven alentados, cuándo por ejemplo, dónde se enferma esa gente, ellos duran mucho mas, son más saludables que nosotros porque ellos todo lo que se comen es limpio en cambio uno aquí qué come, todo sucio porque uno no cultiva en las casas; pues que mis papas ellos vivían en el campo es que lo que pasa es que yo me vine muy pequeñita de allá pero yo recuerdo que ellos cultivaban de todo maíz, tomate, caña de azúcar, yuca, arracacha, tenían ganadería, todo eso tenían pues no necesitaban estar constante, al contrario ellos vendían en lugar de comprar ellos vendían, ellos vivían de eso, vivían bien, divinamente y en ese tiempo pues que yo me acuerde nosotros nos criamos divinamente en ese tiempo los jóvenes tenían más valores que los de hoy en día porque en ese tiempo a uno le enseñaban que el tiempo que le quedaba libre a uno del colegio lo empleaba uno para ayudarle a ellos entonces vivía uno ocupado, habían menos muchachos como dicen calle arriba calle abajo desocupados sin interés de nada y como todo eso se acabo entonces por eso es que los jóvenes de hoy en día no tienen ningún rumbo de nada porque no saben hacer absolutamente nada porque los papas no les enseñaron nunca a hacer nada porque ahora ya no hay nada yo no veo ningún muchacho que se ocupe en nada ni estudian ni se ocupan en nada entonces porque eso no existe ya es

que los jóvenes de hoy en día cada día van de mal en peor y uno se da cuenta muchachos de 18, 15, 13 años en adelante ya totalmente destruidos porque no tienen nada en que ocuparse esa es la verdad, lo único que se podría hacer con los jóvenes en realidad hoy en día es volver a, por ejemplo cuando yo estude en mi colegio había una huerta casera sembrábamos zanahoria, remolacha, rábano, lechuga y repollo, todo pequeñito pero lo sembrábamos entonces que pasa que si en los colegios hicieran eso hoy en día, ahora yo por ejemplo estude en bosa en un colegio de curas y allá pues me enseñaron de todo entonces de corrales en adelante había en ese colegio entonces eso ya de los mismos profesores porque en los colegios en lugar de tener tantas vainas que no sirven debían de dedicar un lote ya que los colegios tienen arto espacio entonces por qué no enseñarle a los muchachos a hacer la huerta casera yo digo en los colegios si los profesores hicieran eso porque los mismos profesores les inculcarían a ellos a hacer eso pero eso ya hoy en día no existe ya todo eso lo acabaron entonces si ellos hicieran eso los jóvenes tendrían un buen futuro para el mañana de resto no porque hoy en día hay muchos padres de familia que no les van a enseñar a los muchachos a hacer nada y los muchachos de hoy en día tampoco lo van a hacer porque ellos no lo hacen usted por ejemplo ve un muchacho de 8 a 10 años y lo manda por ejemplo a cortar ese pasto y no lo hace porque le da pena, hoy en día los jóvenes viven del que dirán pero si en los colegios le enseñan y uno como padre le va inculcando esos principios pues la juventud tendría un fin muy bueno pero al paso que vamos mira si uno esta así que será la otra generación si seguimos así como vamos la generación que hay y la que viene no le espera ningún futuro bueno; mi mamá ella tenía todo eso cultivado así pero ella tenía para la casa ella no las vendía pues si llegaba alguien a pedirle ella si le daba pero en cuanto a todo lo que era de aromáticas ella no cultivaba para vender solamente para la casa por ejemplo la hierbabuena porque tanto allá como acá se daba la hierbabuena, el cidrón, el toronjil, el hinojo, manzanilla, todas esas plantas, entonces ella cualquier cosita las utilizaba incluso ella no creía mucho en los médicos sino en los médicos naturistas, ella decía que la medicina natural era mucho mejor que ella ponerse a tomar pastas que le arreglaban una cosa y le enfermaban otra entonces ella creía mucho en los médicos naturales; eso yo tengo hierbabuena, tengo cebollín, poquito, pero maticas de tomate de árbol, mora, manzanilla, cidrón, sábila, no tengo nada mas, por ejemplo la hierbabuena que para el dolor de estómago, que la agüita de hinojo que para que los niños le diera el sueño, que si les daba agüita de hinojo y los bañaba con esa agüita

ellos dormían divinamente los niños chiquitos o por ejemplo la sábila quitarle los cristales y sacarlos para la tos, los bate con las claras de huevo y le echa miel de abejas y los bate bien hasta que forme como una espumita y eso se lo toma, ponche que llaman, el tomate de árbol amarillo sirve es para la tensión en jugo pero sin azúcar; pues la lechuga porque son verduras que sirven, la espinaca también una verdura normal, así la guayaba más que todo es la que tiene más propiedades sirve mucho más que todo para los niños es buenísima, la mandarina, pues la papaya también; pues yo lo voy a aceptar, yo simplemente veo un pedacito así como le decía y yo llego y con cualquier herramienta le hago un huequito le echo tierrita y la siembro y la riego y ahí se da, son así de fácil que prenden, no necesito estar haciéndole tantas cosas sino no simplemente le abro un huequito le echo tierrita bien abonada y la siembro ahí y ya, echarle agüita constantemente, pues tener cuidado que los animales no se las coman por ejemplo si llegan a comerse las maticas y la babosa que por ejemplo ese animal se come las matas entonces uno pues uno le echa cualquier cosa para que ella no se la coma yo le echo sal porque es que la sal las quema de una vez entonces yo llego y si veo la babosa ahí la cojo con un palito y la saco y le echo un poquito de sal pero que no vaya a quedar encima de la mata porque la seca y así no yo no le echo químicos de nada, de eso se trata de que lo que uno siembra pues no lleve químicos porque los químicos son los que están afectando todo lo que uno se come hoy en día todo tiene químicos por eso es que por ejemplo hoy en día las personas que por que duren duran 50 a 70 años mínimo y la que aguanta por ejemplo hoy vemos una generación personas que tienen 80 a 90 años porque esas personas no llegaron a comer los químicos que nosotros estamos comiendo hoy en día, las cosas eran más naturales en esa época en cambio oritica(Sic) qué, ya personas de 30, 25, 40 años ya están acabadas porque presentan una edad que no debían de presentar porque todo lo que uno come son solos químicos, por ejemplo en esa época mi papá luchaba que no se para que animales seria pero el utilizaba mucho la ceniza él le echaba la ceniza, le echaba cal así y por ejemplo los abonos orgánicos de las gallinas, del ganado, todo eso era lo que le echaba a las matas, yo nunca vi que mi papá comprara abonos de ninguna clase.

Bueno de que hay brujas las hay porque yo no voy a decir que no pero yo en eso no creo en eso, de pronto existirá pero yo no creo en esa vaina mejor dicho, yo estudio mucho la biblia y yo no creo en nada de esas vainas ni creo en brujas ni creo en una planta, Dios

hizo las plantas para nosotros para alimentarnos, para beneficio, por ejemplo la marihuana Dios hizo todas esas plantas pero él no la creó con el propósito de hacerle mal a nadie y yo tengo esa plantita de remedio y yo la he utilizado porque yo sufro mucho de esta pierna, con esa matica yo la echo en alcohol y es con esa agüita yo me baño y eso me ayuda a mí mucho, yo la marihuana la echo entre una botella de alcohol la dejo ahí y con un guante la cojo y me froto la piel y eso a mí me ayuda hartísimo entonces qué pasa que si uno utilizara las cosas para el bien, para el beneficio de uno pues no estaría la gente así pero la gente la utiliza para causarse daño a sí mismo por ejemplo la cocaína sirve para muchas cosas pero la gente la emplea para el mal los seres humanos mismos nos causamos ese daño porque no utilizamos las cosas que Dios creó para nuestro bien sino que las usamos para hacerle el mal a las personas, hay muchos productos que preparan con la coca pero las utilizan para bien pero entonces hay muchas personas que las utilizan para hacer daño, la utilizan en algo que no sé si es una gaseosa, no sé si es en la coca cola y he oído que para otras cosas porque hay un programa sobre eso en televisión que ahí muestran para que sirve todas esas plantas pero la gente la utiliza para hacer el mal entonces es ahí donde uno se da cuenta que Dios creó las cosas, a mí me gustan mucho las matas yo todas las matas las tengo pero no que para “x” mata para esto no, digamos que para que se vea la casa bonita y todo pero de resto no, para nada más.

ENTREVISTA A JAIRO RESTREPO, HABITANTE DE ZIPAQUIRÁ.

Me están entrevistando para hacerme unas preguntas relacionadas con la naturaleza con la huerta casera, con el jardín. Nací en Buga, Valle, no recuerdo el año porque es que he tenido últimamente unos problemas de memoria aquí la edad me aterra entonces resolví borrar eso y he venido descontando entonces me estoy sintiendo más joven cada vez que pasan los años, he vivido en varias ciudades, madre de Nemocón, padre charaleño, vivo aquí por adopción, hace mucho tiempo he vivido en Buga, Libano (Tolima), Pereira, Chiquinquirá, Bogotá, Zipaquirá en los alrededores he disfrutado por algunos tiempos viviendo en fincas de familia por lados del Neusa y he tenido permanente contacto con la naturaleza aun cuando en muchas de las casas donde he vivido no ha habido ni solar, ni tierra, de pronto, si me ha llamado la atención cuidar maticas pero en algunos sitios donde he vivido si ha habido solar o algún espacio pequeño con tierra donde pueda yo dedicarme

por distracción y por amor a la naturaleza por inclinación a cultivar algo de plantitas, creo que no dure más de tres años en Buga, mi papa era profesor de ciencias naturales, química, física en la época donde los profesores dictaban de todo yo tenía mucha inclinación por las plantas, soy de ancestro campesino porque mis abuelos maternos vivieron en el campo tuvieron fincas en Checua, Nemocón y fuera de eso los padres de mi papa también, yo creo que la mayoría de la población colombiana más los que hemos estado en provincia, en los pueblos pequeños, tenemos mucha relación con la vida en el campo pero yo nací en ciudad y he vivido más que todo en ciudad, mi papa era profesor en Buga (Valle) de la Vocacional Agrícola o sea relacionado con la naturaleza y paso al técnico industrial de Libano (Tolima), recuerdo que vivíamos en una casa donde había mucha naturaleza porque había un patio grande con café, con muchas matas y por la parte de atrás colindaba la casa con un cafetal, la casa estaba en el límite en que esta el pueblo son la parte del campo y por la parte de atrás limitaba incluso con el colegio industrial, todavía yo no sentía como un afecto consciente o inclinación hacia la naturaleza, luego salimos para Pereira y en una casa donde estuvimos había jardines y yo observaba mucho las rosas, había como un parquesito con praditos en el centro de la casa y observaba mucho una araña de esas que tejen simétricamente la red y eso me parecía maravilloso, ahí empezaba yo a inquietarme y a mirar la belleza de la naturaleza, me fijaba como la araña atrapaba los mosquitos, los envolvía y casi todos los días yo me levantaba a ver dónde estaba la araña yo tendría por ahí unos cinco años, después como a los seis años ya nos fuimos para otra casa y no había solar recuerdo que mi papa llevo una mata, una Azalea y yo observaba mucho esa mata, ayudaba a cuidarla, no habían mas matas; un gatico que recogimos, un morrocoy, una tortuga que teníamos nos toco dejarla porque nos veníamos a clima frio, en Libano Tolima yo no tenía más de 4 años y me salía a esos cafetales solo y recogía animales mi mama tenía que mirar todos los días la almohada de mi casa porque yo recogía los lagartos y los sapos y me los llevaba a mi cama que porque afuera sentían frio para protegerlos, lástima que no estuviera mi mama, ella contaba eso como las diabluras que hacia Jairo, en Pereira cuando ya tenía como 7 años comencé a estudiar en La Salle y nos gustaba dar vueltas a los tres mayores hermanos por el campo, no era tan peligroso, yo observaba y me inclinaba mas por las plantas ornamentales que por las que son útiles para la alimentación, por la belleza, la flor, la hoja, la batatilla fue una de las primeras flores que yo observe mas, entonces me gustaba como cuidar, admirar y proteger las plantas, una vez me robe del

parque unos geranios, me robaba pies y los sembraba en tarritos en mi casa, no tengo recuerdos de que mis padres me estimularan eso, como indiferentes, yo ya de cierta edad aquí en Zipaquirá a mi mamá le gustaba cuidar sus plantas, pero era más bien yo como solo en eso, yo veo a veces en mi familia por ejemplo mi hermano Omar después de casarse le dio por cuidar plantas, antes no y las observa y tiene casi el gusto mío y las cuida y las poda, las mujeres menos, Marlen de pronto algo pero también después de casada; yo pienso que hay que cuidar la naturaleza porque uno hace parte de esa naturaleza como hace parte del cosmo, si alguien dice que existe Dios pues ahí está Dios porque es mucha diversidad, mucha belleza, mucha enseñanza, hasta la combinación de colores la toman de la misma naturaleza, entonces nos está mostrando que la naturaleza es algo hermoso, algo bello que hay que cultivar, a mí me parece que los seres humanos en la medida que se alejan, que se van a vivir a apartamentos, a muros de cemento, que solo conocen el cemento, los ladrillos, el confort, la técnica y todo eso, todo lo artificial, lo que ha creado las manos del hombre, y se han alejado de la naturaleza, que eso es negativo para el planeta, para el ser humano, eso es lo que va a provocar unas catástrofes más adelante, el otro día un muchacho me dijo ay eso es una pura selva ahí, me criticaba aquí este espacio y yo le decía pero eso es lo que yo quiero que se vea como una selvita, entonces me he dado cuenta que el mismo joven está alejado porque están en el computador, en las pendejadas, en las bobadas, que brindan ese desarrollo y toda esa maquinaria los videos y toda esa basura que nos traen los gringos alienados por la moda por las marcas y se están alejando del valor que realmente tiene la naturaleza, yo creo que el ser humano en la medida que se fusione con la naturaleza pues se está enriqueciendo y está perdurando, en la medida que haga lo contrario pues se está destruyendo y está ayudando a destruir el planeta, recuerdo cuando estudiaba en la Salle acá yo me metí a la biblioteca, investigaba un poquito y me gustaba leer libros sobre botánica pero debo reconocer y me inquiete por estudiar algo de biología en la universidad pero paso algo extraño que yo también tenía una inclinación artística por el lado del canto, la música, pues yo canto pero esa parte la tuve como tapada, como hobby y resolví entrar a la universidad a estudiar biología, yo pienso que si era parte de lo mío pero también tenía más fuerte lo de la parte artística, el canto y yo entre a estudiar biología pero no seguí estudiando, yo mismo no entiendo, creo que en ese momento no tenía como conciencia plena de lo que es el cuidado al medio ambiente, tenía la inclinación y el gusto hacia las plantas pero no tenía conciencia

de que era necesario estar más metido en eso, desarrollar científicamente esa parte y es extraño pero en la universidad yo me dedique a otras cosas y también tenía el deseo de estar en la música, en el canto y se me formo un conflicto donde yo no, y otros problemas personales donde yo me fui alejando de la carrera, de la profesión y comencé como otra etapa diferente, a cuestionar la parte social y termine por alejarme del estudio además hubo un paro muy grande en la universidad en ese tiempo más de un año, conseguí puesto, me retire de la universidad y comencé a trabajar, seguí mi inclinación hacia las plantas, cuidar mis maticas, yo no voy a llamar que fui un investigador de las plantas, un autodidacta, que estuve profundizando no, no es cierto, creo que no paso de cuidar las maticas de conseguirme otras pero había otra parte también personal y necesitaba dedicarle tiempo entonces de pronto fui un biólogo frustrado porque me aleje de eso, yo me di cuenta de que falta esa cultura no solo de hacer personas inclinadas por el estudio de la biología, la naturaleza, la agronomía, sino creo que todo el mundo aquí en los colegios y el ambiente familiar se debe como enseñar y inculcar la responsabilidad de ser humano hacia el afecto y el cuidado a la naturaleza que debe ser para todo el mundo, hay un vacío grande en la sociedad, si observaba cuando iba donde mis abuelos a Nemocón que tenían en la casa antigua su solarcito y tenían sus aromáticas, sus maticas y a mí me parece eso importante yo sé que no se puede en una urbe en Bogotá o en donde la vivienda es apartamentos pero si la gente debería tener por lo menos una matica para cuidarla, es símbolo de afecto a la naturaleza pero me parece muy valioso donde se pueda, donde hay el espacio, aun la misma arquitectura no debía descuidar eso, si hay edificios con apartamentos debe haber una zonita y me parece muy valioso las casas, las familias donde tienen su solarcito interno y que ojala sea bien utilizado porque a veces se encuentra uno de jardines o solares solos no le ponen atención a ese pedacito de tierra que podía producir.

Como ven ustedes acá esto no tendrá más de cinco metros y hay un papayuelo que puede dar papayuelas, hay el limón mandarino que ese es propio de tierra caliente sin embargo aquí lo cuidamos y nos da, esta arrinconado contra esa pared, podría estar mejor si tuviera más espacio, cuanta gente tiene más espacios sin utilizar da todo el año y da hasta para regalarle a los vecinos, los amigos, yo no necesito comprar limón, en un pedacito y siendo que es una planta de tierra caliente y sin embargo da aquí, yo creo que no también le bota buenas energías a las plantas y ellas también le devuelven a uno cosas, el otro día

hablábamos con alguien de las cargas negativas los aniones, ahí hay musgo, hay helechos, hay una pequeña selva mini pero tengo hay una selvita, hay el cidrón, el ají no ha prosperado mucho, estamos cuidándolo haber si mejora, las dalias. Lo que dicen por tradición que el toronjil es bueno para los nervios, para poder dormir, para tranquilizarse uno y la hierbabuena para los dolores de estomago, aquí el cidrón que un amigo lo sembró ese es delicado pero ya parece que no se seca ese sirve dicen para los nervios y para darle sabor a algunos alimentos por ejemplo hojitas de cidrón con melao delicioso, con agua de panela con aromática, habrá gente que le da más utilidades, esas maticas que uno quisiera averiguar o gente que han estudiado que se inquietaran por eso nos comentaran que propiedades tienen por ejemplo ahí está la matica de cigarrillo, aquí vienen los colibrís y chupan de esto tiene dulce en el fondo, no sé qué propiedades pueda tener tomar de eso hubiera un cultivo grande de eso y con una jeringa extractar esa mielesita haber que aporte se le podría hacer a la ciencia y esa flor es bonita es agradable a la vista y da flor todo el tiempo el nombre vulgar es cigarrillo, la matica de cera está sembrada en otra parte y echa una flor muy bonita muy exótica, es una planta de tierra caliente pero aquí se da y bota también un almíbar, produce un aroma agradable se percibe sobre todo de noche como maticas simpáticas pero si se ha probado ese almíbar y es delicioso; el limón mandarina pues es cargado de vitamina C, pues eso evitaría infecciones, además entiendo que el limón sirve un poco para adelgazar la sangre no la deja espesar, es conveniente estar consumiendo, ya en exceso no, puede ser mala para los riñones; este es papayuelo que puede ser de la familia de la papaya se parece a la papaya es como en el color del fruto como en la forma de la hoja, pues yo sé de la papaya que tiene vitamina A y la papayuela no se pero de pronto tiene las vitaminas A y C porque también la aconsejan mucho para los pulmones, para la tos también, es posible que sea anti-infeccioso, la papayuela es uno de los mejores dulces, de los dulces más ricos, esta mata crece muy fácil y da mucha fruta yo no sé si esto podría ser hasta exportable, me imagino que en algunos países ni se conoce.

En las nuevas generaciones creo que se le está poniendo menos atención a eso pero ya gente que estudie en universidades o que estudie ingeniería de alimentos le está poniendo más atención a esto, lo que pasa es que en un país gobernado no se estimula nada de eso, en un país como Colombia daría para que muchos de nuestros profesionales estuvieran dedicados a investigar a promover el consumo de todo esto que da la naturaleza y nuestro

país tan rico, demasiado rico, en este país no debía haber gente aguantando hambre pero como lo han gobernado como unos barbaros no se sabe explotar en beneficio de la sociedad.

En la cuestión del canto un profesor nos aconsejaba de ciertas matas que son muy buenas para limpiar las cuerdas vocales, está el jengibre, el romero que se puede poner al baño maría y se le coloca miel de abejas, que también sirve para limpiar el pulmón, es medicinal, dicen que el jengibre tiene propiedades anti cancerígenas.

Ahora, pues yo trasmito lo que dice la gente en cuanto a utilidad de esas plantas uno no sabe que son mitos, que tienen ya comprobación y que realmente sirven, pero lo que he escuchado si funciona y es válido, por ejemplo la caléndula cicatriza, eso es cierto, y para alguna inflamación, yo tenía pero me la acabaron las babosas eso es de gran utilidad la podrían tener la gente en huertas es muy útil cuando uno se corta lavarse la herida con agua de caléndula; frente al eucalipto he escuchado varias cosas que no es muy bueno otros dicen que si es bueno alguien decía que para los pulmones pero en eso hay que investigar porque hay muchos mitos y hay muchos consejos que dan las personas que tomen tal cosa, que tomen tal otra pero a veces eso hay mucho mito, he escuchado que no es muy conveniente estar tomando tanta vaporización de eucalipto, no sé quién tiene razón ahí, que eso produce un pegante que en vez de ser bueno es malo pero puede ser anti-infeccioso, como que antes la car mandaba sembrar mucho eucalipto y pino y como que eso tampoco es bueno entonces hay cosas que están por investigar y comprobar, hoy en día lo que hay que sembrar es acacias y no promover tanto la siembra de eucalipto, el eucalipto sirve es mucho para construcción, brinda una utilidad pero yo tampoco hablo porque alguien comentaba un día que no eran muy aconsejables las huertas, no se si lo dijo por chiste o es en serio porque el laurel se utiliza mucho para comida y es delicioso da muy buen sabor por ejemplo a la carne.

Hay que ponerle atención, tener la huerta casera donde haya finquita debe haber de todo, debe haber las hortalizas, ahora se me hace a mí que se debía dar a conocer más sobre esas plantas que para no meterle mucho químico a la tierra hay unas plantas que ahuyentan los mosquitos, los bichos que dañan las otras, ahuyentan ciertos insectos que se comen las matas, precisamente el otro día me toco recurrir al mata babosas, pero una persona muy

respetuosa me hablo del cuidado del medio ambiente y me dijo que no le echara eso, me dijo un poco de remedios, mitos ahí, me dijo que colocara unas cascaras de naranja boca abajo que eso atraía a las babosas, las agarraba y las mataba y dure como 10 días buscando en las cascaras babosa y no encontré, después me dijo este amigo que había que dejarle aliguito de naranja pero bueno ya abandone eso me dijo que colocara unos costales con cerveza pero eso ya como muy complicado, termine comprando el mata babosas, me toco acudir a los químicos, de pronto no tuve paciencia para otros remedios más sanos, pero entonces si hay que reconocer eso y dar a conocer más sobre la existencia de esos remedios naturales para no acudir a químicos que de pronto con el tiempo dañen la corteza terrestre o pueden eliminar algunos pero de pronto desarrollar la existencia de otros o quitarle propiedades a las hierbitas, lo ideal es que cada planta tenga el terreno adecuado para que esta pueda desarrollarse bien pero eso a veces hay desconocimiento por ejemplo ustedes ven este pedacito de jardín o de huerta pues la mayoría de plantas están bien pero otras atraían las babosas por ejemplo la dalia una planta muy bonita, la flor hermosa pero las babosa la comían y ya me di cuenta que eran esas que no la dejaban germinar entonces acudí al mata babosas, hay otras plantas por ejemplo la azalea que no ha mejorado yo pienso que es la composición de la tierra no le favorece pero ahí hay un poquito de cascajo y piedritas que no he logrado sacarlas todas, creo que con todo y lo que está el jardincito más o menos bien hay algunas plantas que exigen cierta composición de la tierra, pues yo pienso traerle tierra negra o abonada para ver si colocándole esta la azalea se mejora, las hojitas secas y todo yo las boto ahí atrás cascaras a veces boto pero me a veces me doy cuenta que se empiezan a pudrir y atraen moscas, por ejemplo cascaras de papa yo no puedo votar porque a lo rica que es la tierra y fértil se nacen ahí maticas de papa entonces se me llena eso y el espacio no está como para tener papa y papa de mala calidad saldría, por ahí boto las cascaras de banano, si yo tuviera un terreno más grande si pensaría en coger un azadón y enterrar todo lo que es material orgánico. Hay plantas que no se pueden sembrar muy profundo porque se pudren, que tengan agüita permanente de resto ellas van ahí solas, trato de limpiar maleza es que esto tiene mucha cascarilla, mucha piedrita, el limón está sembrado casi contra la pared o sea que no está en un lugar optimo, sin embargo se da, se ha cuidado de que tenga agua, que no esté tan seco, y el ya solo con la ayuda de la tierra trata de ser exuberante y dar buena semilla la papayuela, la fruta.

Frente a la necesidad que la gente tome conciencia de cuidar la naturaleza, hay unas fallas en los ambientes familiares porque no es obligar a que cuiden la naturaleza, a regañar a los hijos, no tanto eso sino que desde pequeños como yo que tuve algo con mi papa de ir a hacer paseítos pero ponerlos a mirar las plantas pero no obligarlos sino desarrollar cierta pedagogía frente a los hijos, frente a las familias, frente a las personas jóvenes para que les entre a gustar eso, les cojan cariño, no es obligar cuide esa mata, meter a los jóvenes que venga me ayuda a esto y hacer que al otro día venga miremos como está la matica que sembramos ayer, o sea meterles como el afecto y el gusto hacia la naturaleza, creo que en esto hay una falla, las familias están llenas de ignorancia y creen que imponiéndole a los hijos, obligándolos, hay que buscar disfrutar de ciertos momentos, hacerles agradable un momento de vida pero en relación con la naturaleza para que ellos después ya desarrollen eso pero digan en una ciudad grande gigantesca donde están los hijos en los apartamentos y el colegio regañándolos, imponiéndoles. Aquí llegan las abejitas y chupan el almíbar, la flor del limón tiene un almíbar y la succiona. Si hay que desarrollar el amor en las familias, en los niños, sobre todo en los jóvenes y estimular eso ese gusto por la naturaleza y el cuidado. Hay gente que llega y por ejemplo esa abejita que se quedo ahí y pa, le pegan y la matan y eso es un acto de heroísmo, como uno no puede ser agresivo con ellas porque lo pican pero no la voy a dejar ahí mucho tiempo, me descuido y me clava.

Lo que he oído decir es que en tiempo de menguante la savia baja y es cuando se deben sembrar las plantas y parece que es cierto, yo muchas veces últimamente si le he prestado atención a eso de sembrar en menguante y como que si las planticas germinan más fácilmente, no me he fijado y hay veces plantas que no germinan, que las siembra uno o crecen mal, germinan mal, como atrofiadas y de pronto si es porque no le he prestado atención si he sembrado en menguante o en creciente, entonces de pronto si hay que ponerle atención a eso, tiene una explicación científica, como en el cosmos todo está relacionado, que si sembrar en menguante o en creciente uno se lo escucha es al campesino, de la sabiduría del campesino ellos lo utilizan y creo que no son mitos, es real, es cierto, y yo creo que lo estoy comprobando que es mejor sembrar en menguante y no en creciente y alrededor de esto hay unas teorías que sería bueno entrar a profundizar, tratar de hacer comprobaciones y también consultar a agrónomos y biólogos que no tengan prejuicios porque es que a veces pasa con la sabiduría campesina como también el médico

con la homeopatía, que el médico es a despreciar al homeópata porque de pronto le está haciendo competencia entonces hay prejuicios a veces entre los mismos profesionales a subestimar el biólogo o el agrónomo la sabiduría campesina, a lo que se conoce por tradición, sería bueno uno que no esta tan metido en el cuento pero que tiene inquietudes de pronto escuchar al científico y escuchar al campesino y ponerle ese tema al agrónomo, al profesional, para que le ayuden a uno que tanto o no el campesino, que nos argumente que tanto si es válido o no y algunos mitos como lo que les comentaba yo del eucalipto eso como que no es tan bueno meter el eucalipto debajo del colchón y que estar en la pieza a tosa horas con eso como que no es bueno he oído decir, hay también mitos frente a ciertas propiedades de algunas plantas que de pronto no lo son tanto que son buenas para una cosa pero también igual que la droga sean malas para otra es cierto que de pronto la hierbabuena es buena para el estómago y de pronto no hace mal para nada, pero puede que haya plantas que sean buenas para una cosa pero si se exagera sean perjudiciales entonces queda la inquietud ahí de comprobar de lo que se dice frente a las plantas.