

Poblado, conectado y concebido

el diario de tres mujeres

Entrevistas recopiladas
por
Violeta Cubaque



Índice

pág 2-22.....relato de **Luz Maritza Murillo Mosquera**

pág 23-40.....relato de **Marcela Vargas Sanabria**

pág 41-62.....relato de **Celia Perlas Hurtado**

Historia de vida de Luz Maritza Murillo Mosquera

Mi nombre es Luz Maritza Muri- llo Mosquera, me identifico como una mujer afro de 38 años. Tengo tres hijos, el mayor, David, tiene 21 años; el que le sigue, Esteban, tiene 15 años y mi hija menor, Sarita, tiene 13. El mayor estudia en fermería, el otro está en noveno y mi Sarita está cursando octavo.

Nací en el Choco en un caserío llamado El Tabor, donde se veían las casas contaditas. Allí estuve hasta los 8 años, alcancé a cursar la primaria y antes de que mi mamá falleciera, ella me mando a vivir con una hermana a Antioquia, en un sitio llamado El Bagre.

En ese lugar no estuve mucho tiempo, regresé al Choco. Recuerdo a la guerrilla en el pueblo y que a todos mis hermanos los amenazaban si no se metían a la guerrilla. Yo veía las noticias de la guerrilla y es muy triste. Por ejemplo, iban a la escuelita y obligaban a las personas a ir a reuniones. Todos mis hermanos, terminaron en Bogotá. Mi padre en ese entonces se quedó en Chocó, pero tiempo después me enteré de que también estaba en Bogotá, Yo había perdido completo contacto con ellos, no tenía ningún número telefónico. Cuando mi padre quedó a cargo de todos los hermanos



nos fue repartiendo, éramos seis y yo soy la tercera, me envió a Cali.

Cuando me llevaron a Cali, eso era un trabajo de explotación. Lo que siempre decían, era que "para darme el estudio", pero yo no estudiaba y tampoco tenía un sueldo, hasta que me avisó. El cuento de ellos es que yo era de la familia, pero igual eso no era así, porque el trato no era así, o sea me tocaba hacer todo lo que hacían las otras empleadas. Un día normal de trabajo era: ma- drugar, lo primero que tenía que hacer era arreglar la casa y prepararles el tinto mientras dormían, también barrer afuera.

Yo terminé en esa familia

porque la señora de la casa había sido profesora de mi papá, o sea, eran conocidos

pero muy lejanos. Es decir, fue una señora que llegó allá y que se llevó a una muchacha y ya.

En ese entonces para verificar que, si se estaba cumpliendo con las familias, era muy difícil,

no como ahora que hay teléfono, o sea era muy difícil. Mi relación con la familia no era mala.

Eran dos hombres, el menor me quería muchísimo, el otro ya era adulto y trabaja-

ba, se fue de la casa. El señor me quería adoptar para que yo tuviera derecho a las cosas, él siempre quiso que yo fuera de

la familia. Tenían una casa grande en el barrio Olímpico,

cerca de la cancha panamericana



na, o sea bien; tenía casas en arriendo, los hijos estaban en la universidad en Santiago de Cali, vivían súper bien. Entonces él decía que no era justo que me tocara así de duro porque me habían cogido prácticamente desde pequeña, pero la señora nunca estuvo de acuerdo.

A mí me enseñó a cocinar, la necesidad. Recuerdo que cuando era pequeña llegamos a Cali, obviamente las costumbres eran, y son muy diferentes, de Chocó a Cali se cocina muy distinto. En el Chocó veía a mi mamá a cocinar, tengo recuerdos de que ella, hacía una sopa de huevo; lo hacía primero tortilla y luego lo echaba a la olla.

Cuando llegué a Cali fue duro para mí porque yo tenía 10 años y la señora con la que vivía me lanzó ahí mismo a cocinar. Yo hacía comida horrible, pues obvio, en Cali no había muchas cosas que sí había en el Chocó. Me decían que hiciera un caldo de costilla y yo le echaba todo lo que en contraba: ¡quedaba horrible! Igual ellos se comían todo lo que preparaba.

Yo estaba acostumbrada a preparar sopas con hierbas del campo; digamos, el cilantro allá es tallo anchito, la cebolla, nosotros cocinábamos con las hojitas de la cebolla, no se veían ni la cebolla cabezona, ni el tomate. Allá en Cali los condimentos eran diferentes,



había dizque salsa negra, color y yo, en ese momento no sabía qué era todo eso. Sin embargo, poco a poco fui mejorando, yo misma me corregía y ni modo de mirar en internet, porque no había. Una vez me dijeron que hiciera un arroz con pollo, pero yo no sabía, era muy pequeña. La señora no me explicó, pero yo aprendí sola, yo aprendí haciendo las cosas y desde muy niña me tocó hacer cosas de adultos.

Era normal que niñas trabajaran en las casas de Cali porque yo nunca recibía un sueldo, ellos siempre eran con el cuento de la familia: “usted es una hija” y yo decía “pero yo ni siquiera les digo papá o no me tratan como una hija”. Me

avisapé una vez que fui a la tienda, una señora me preguntó que si me pagaban yo le respondí que nada:

- Señora: y, ¿qué te toca hacer?

- LMM: no, pues de todo

- Señora: no sea boba.

Ahí fue cuando yo empecé a decir y a exigir, eso fue a los 14 años. Ellos eran jubilados y desde ese momento me empezaron a dar 50 mil. Entonces, yo los metía en una alcancía.

Para comprar la ropa era lo que la señora quisiera, ¡horrible! Yo vivía traumatizada con ellos. Lo único que me gustaba y compartía con la señora era ir los domingos a misa, lo único era que no podía comulgar. Yo había hecho la primera comunión y le dije a ella y ella no me



dejaba. Me inculcaron la religión católica, íbamos a la ermita todos los martes a rezarle a la virgen de la medalla milagrosa y ahora me consagré con la misma virgen. Hace poco recordé a la señora por eso. Era normal que niñas trabajaran en las casas de Cali porque yo nunca recibía un sueldo, ellos siempre eran con el cuento de la familia: “usted es una hija” y yo decía “pero yo ni siquiera les digo papá o no me tratan como una hija”. Me avisó una vez que fui a la tienda, una señora me preguntó que si me pagaban yo le respondí que nada:

- Señora: y, ¿qué te toca hacer?

- LMM: no, pues de todo

- Señora: no sea boba.

Ahí fue cuando yo empecé a decir y a exigir, eso fue a los 14 años. Ellos eran jubilados y desde ese momento me empezaron a dar 50 mil. Entonces, yo los metía en una alcancía.

Para comprar la ropa era lo que la señora quisiera, ¡horrible! Yo vivía traumatizada con ellos.

Lo único que me gustaba y compartía con la señora era ir los domingos a misa, lo único era que no podía comulgar. Yo

había hecho la primera comunión y le dije a ella y ella no me dejaba. Me inculcaron la religión católica, íbamos a la ermita todos los martes a rezarle a la virgen de la medalla milagrosa y ahora me consagré con la misma virgen. Hace poco recordé a la señora por



Ahí fue cuando yo empecé a decir y a exigir, eso fue a los 14 años. Ellos eran jubilados y desde ese momento me empezaron a dar 50 mil. Entonces, yo los metía en una alcancía. Para comprar la ropa era lo que la señora quisiera, ¡horrible! Yo vivía traumatizada con ellos. Lo único que me gustaba y compartía con la señora era ir los domingos a misa, lo único era que no podía comulgar. Yo había hecho la primera comunión y le dije a ella y ella no me dejaba. Me inculcaron la religión católica, íbamos a la ermita todos los martes a rezarle a la virgen de la medalla milagrosa y ahora me consagro con la misma virgen. Hace poco recordé a la señora por eso.

En los diciembres, la señora sí cocinaba, hacía muchacho relleno. Era una carne entera que chuzaban, le metían cosas y lo metía al horno. También hacían pescado, hacían pastales chocoanos que son como los tamales de acá, pero con arroz. Yo la miraba porque era una comida especial y ahí si no me la soltaba; hacían natilla, así lo típico de la navidad. En Semana Santa, obviamente, el pescado, recuerdo que a todo le echaban queso porque ellos eran del Chocó. Por ejemplo, hacían pescado, le echaban queso. Yo tengo todo eso en mi cabeza y se lo aprendí a la señora. También aprendí a hacer mi oficio, a no depender



de nadie, desde muy pequeña, fui independiente, por eso le digo a mis hijos que a la edad que ellos tienen, yo qué no hacía, ¡Dios mío!

Cuando el señor enfermó, le dijo de nuevo a ella que me fueran a registrar, él me quería mucho, pero, ella era celosa. En mi vida, yo pasé muchas necesidades porque el señor falleció. Nos fuimos a Buenaventura porque ella se sentía sola. Cali fue el lugar dónde más viví, el lugar donde mi crie.

En buenaventura conocí al papá de mis hijos, vivía en la misma cuadra y fui mi primer novio. A los 16 quedé embarazada, fue una experiencia muy dura porque no estaba preparada para tener hijos, no tenía

apoyo y la señora que me cuidaba me echó de la casa. Yo nunca fui rebelde, me mantenía muy encerrada y al no tener experiencias me metí con el primero con el que conocí.

En Buenaventura, por cosas de la vida, me encontré con mi hermana, no es que fuera mucho apoyo, pero no me sentía sola. Me interné en una fundación Fundemujer donde ayudaban a las adolescentes embarazadas. Allá tuve todo el embarazo, los controles, hasta que el bebé naciera y dos meses mes más para que decidiera qué iba a hacer. Allá te daban la opción para darlo en adopción, pero yo no quise hacerlo así no tuviera para dónde coger.



Me pusieron psicóloga para sobrellevar la situación. Yo le decía a la psicóloga: “Yo no necesito tantos psicólogos, yo necesito es que me ayuden, que yo pueda salir de acá y pueda tener un lugar”. Y ella seguía con sus cosas de psicología. Llegó diciembre, y yo tenía un mes de cumplir los 17 cuando tocó salir de la fundación. En ese transcurso, conocí a una señora que me permitió quedar en su casa., una vecina de dónde yo vivía antes. El esposo trabaja por fuera así que me dijo: “Yo la tengo hasta que mi esposo llegue, mientras que no esté”. En enero llegó el esposo y me dijo que me tenía que ir. Pero no tenía para donde irme, la antigua vecina me dijo que lo único que podía hacer era cuidarme al niño y que yo me fuera a trabajar y que la ayudara a conseguir un trabajo de interna en Cali. La mayoría de las personas que me conocía, me decían que dejara a mi hijo en adopción. El papá de él durante el embarazo y después de que nació, nunca hizo nada. Yo solita me fui para Cali y dejé a mi hijo con la antigua vecina. Yo venía cada 15 días cuando me daban permiso. Allí en Cali yo era interna y lo que me pagaban allá era poquito, eran 200 mil, era poquito, pero le traía a mi hijo lo que necesitara. Duré allí dos meses hasta que un día la señora me llamó y me dijo que no podía tenerme más



al niño porque el esposo se molestaba. Yo le dije a mi patrona, pero nunca me dieron la opción de llevarlo a Cali a trabajar. El papá de mi hijo vivía cerca y dije: "ay no, yo ya he pasado mucho trabajo, ya toca que el también ya se haga cargo". Entonces, la señora que lo cuidaba se lo llevó para allá. Cuando volví me dijeron que me lo iban a devolver y le dije: "listo, siempre y cuando usted me de todo lo que yo necesito porque yo no puedo trabajar cuidando al niño, yo no tengo un lugar para vivir, o la otra es que yo trabajo, le doy todo al niño y ustedes lo cuidan".

Ellos aceptaron eso y yo seguí trabajando en Cali, le compra

ba todo lo que necesitaba, lo único que yo no le daba era dinero, pero todo lo que necesitaba yo se lo daba. Así estuvimos un tiempo, y el papá de mi hijo me convenció, volvimos otra vez después de un año cumplido David. Me dijo que nos fuéramos a vivir a Buenaventura, así que me retiré del trabajo. En este entonces, cuando trabajaba logré comprar televisor, lo que si soy buena es ahorrando. A mí me pagaban y todo lo tenía guardado.

Primero, eran las cosas del niño y los transportes, los patrones me colaboraban a veces con eso. Trabajaba en casa de familia, cuidaba a la niña y también hacía oficio; ellos conocie



ron a mi hijo y me permitieron se fuera sólo a que a que yo que lo llevara como un mes fuera. Como peleábamos para allá. Cuando me fui a vivir mucho, tomé la decisión de a Buenaventura con el papá de volver para Cali y dejarle el mis hijos, cogí todo lo que niño y ahí estuvo un tiempo. había comprado y duramos Después de un tiempo, me con- casi 3 años viviendo con él. En venció de irnos para Bogotá ese tiempo, sentí que retrocedí, para que estuviéramos juntos, no ganaba lo mismo. Él era un por la familia. Pensé que iba a peluquero que no producía cambiar. Fue duro llegar a tanto porque trabajaba en un Bogotá, mi hijo tenía 6 o 7 negocio de la familia y sólo se años, hicimos contacto con mi peluqueaban entre ellos, así familia, mi papá y mis herma- que no ganaba mucho. Yo me que no ganaba mucho. Yo me imaginaba que en sentía que progresáramos así Bogotá todo era bonito, que que, peleábamos mucho. Doy era como en la televisión. gracias a las personas que me Llegué y vimos las lomas, no criaron que yo no mantenía en estaba pavimentado, yo lloré. la calle, nada de "corrinche", Pero ni modo, hacerle frente a nada de baile, ni irme para una la situación. discoteca porque a él si le gus- Llegamos a dónde mi herma- taba la fiesta y yo prefería que na, en Corintos III, tenía 5 hijos



en un rancho, el piso era de barro y la casa de lata, yo no me imagine nunca llegar a un lugar así. En los otros lugares donde había estado, pasaba necesidades, pero no así, y a parte no había divisiones de cuarto; era como un sótano, sólo salón y todos vivían ahí. Vivían ella, el esposo, los cinco hijos, otro señor y mi esposo, mi hijo y yo. Ahí duramos 15 días, conseguimos una pieza, nos valía 60 mil pesos el arriendo, mi hermana nos colaboraba con la alimentación mientras nosotros nos ubicábamos. Mi papá y hermanos salieron desplazados para Bogotá, mi hermana mayor como ya vivía en Bogotá con su marido y sus hijos. Al ver la situación de mi

papá le dijo que se viniera para Bogotá y se vinieron con el resto de los hermanos. No viví la violencia directa tanto como ellos, y si las cosas no hubieran estado así, nos hubiéramos criado todos juntos, entonces sí, me afectó porque no podía compartir con mis hermanos y mi familia. Yo relaciono todo eso con la familia. Cuando nos encontramos en Bogotá, mi papá hizo que nos metiéramos, fuimos, nos anotamos y salimos favorecidos. Nos colaboraban con los mercados y como al mes ya estábamos en sistema y éramos oficialmente desplazados.

EL papá de mis hijos no conseguía trabajo, pero en Bogotá había muchas oportunidades.



Por ser desplazado, como ya y con eso nos sosteníamos. En Bogotá me daban mercados dieron un trabajo en el Jardín del Bienestar Familiar, cuando Botánico por 6 meses, eso nos mi segundo hijo nació, me dejé ayudó muchísimo. Allá le convencer del papá de mis tocaba estar pendiente de las hijos de devolvernos para Bue- plantas y le pagaban el naventura a los veinte días mínimo. En ese tiempo, quedé nacido Esteban. Vivimos un embarazada de Esteban, no tiempo allí y quedé embaraza- me dió tan duro como con da de Sarita. La situación era David porque ya de cierta difícil donde mi suegra, él tra- forma, estábamos juntos, me baja en Codensa y se le metió en la cabeza irse del país, a mí me dio duro el embarazo porque se fue a trabajar y a bajó, otra vez fue difícil conse- vivir a Chile. Yo pensé que se guir. iba a quedar, pero se quedó tres días y nunca más volvió. Mi hermana trabajaba en un Por otro lado, me dio alegría restaurante, en ese entonces porque yo quería tener una no se me notaba la barriga y ella me llevó a hacer unos niña, con él mantenemos turnos hasta que se me notará comunicación de vez en



cuando. Después de que se fue, me quedé en Buenaventura un año. Pelaba mucho con mi suegra, y reuní los pasajes para devolverme a Bogotá, pero era peor porque no pude quedarme más con mi hermana así que conseguí arriendo y me fui con mis tres hijos, el lugar era feito, pero al menos iba a estar sola.

Me avispe y me dijeron que tenía derecho a la ayuda humanitaria. Conseguí trabajo en un restaurante, cerca de Metro sur al lado de la Registraduría. En ese tiempo, también conocí al Padre John Jairo, líder de la Fundación Siervos de Jesús, allí le daban almuerzo a mis hijos totalmente gratis.

y yo lo único que tenía que hacer era colaborarle, pero como yo tenía que trabajar yo venía sólo los sábados, yo solita. Yo en el restaurante adquirí experiencia, comencé lavando platos porque cocinaba, pero no tanto. Me daba miedo cocinar para tanta gente. A la semana de lavar los platos me pasaron a auxiliar de cocina porque era ágil y hacía las cosas rápido. Algo pasó con la cocinera y me tocó tomar ese lugar. El primer día fue duro, pero todo me salió bien en el sentido de que se vendían 150 almuerzos, cuando llegaba el boleó a veces quedaba debiendo 10 bandejas y no recordaba cómo iban: pechuga con arroz, más ensalada cosas así, enton-



ces eso es duro y los meseros no anotaban. Había tres meseros y me tocó volverme rápida.

El jefe antes de estudiar el menú me explicaba qué es cada cosa, y me decía "Ropa Vieja" y yo no sabía qué era eso, era carne sobrebarriga desmenuzada con mazorca, ese era el menú de allá. También aprendí a hacer carne al bistec o pollo agridulce, pollo a la cazadora. Todas esas cositas así, pollo con salsa de champiñones, al arroz con pollo. Le cogí el tiro a todo y no era tan duro porque no tocaba preparar principio sino la bandeja de almuerzo ejecutivo que lleva arroz, la carne, unas papitas francesas, una tajadita de plátano y la ensalada. No llevaba

principio que es frijol entonces era súper. Allá dure mucho tiempo y de ahí John Jairo, el líder de esta fundación me propuso colaborarle y yo obviamente comparaba, a veces me salía la quincena por 400 mil o 350 mil, era muchísimo y aquí en la fundación me llegaban 200 mil mensual o sea era muy poquito, pero él me ofrecía algo que allá en el restaurante no me daban y que eso si era súper, era estar más tiempo con mis hijos porque allá en el restaurante, el único día que descansaba era el sábado, yo nunca pasaba un domingo con mis hijos. El jefe del restaurante también me quería convencer, me dijo que yo iba a ganar más y a salir más temprano por



lo que iba a tener más tiempo yo no puedo depender de un con mis hijos y yo bueno listo, jefe y definitivamente me con mis hijos. Finalmente, quedé en la fundación y aquí acepté la propuesta.

El vió mis ganas de trabajar, Muchos benefactores se retiraron y otros se quedaron, otros que era ágil y una persona de confianza, él se iba y me dejaba se fueron cuando el padre se en la fundación. Él estaba estudiando para ser sacerdote y les entregó la fundación a unas 10 años en los que me ha ido señoras, luego se las ofreció a bien. Desde que empezó la muchas personas con capacidades económicas, pero nada pandemia las cosas cambiaron se dio hasta que él me propuso mucho, varios benefactores se retiraron. Digamos que, en la quedarme para administrarla y cuenta, yo iba cada quince días vivir. Yo no me sentía capacitada para hacer lo que John Jairo a retirar en el banco Colpatria, hacía, no voy a ganar tanto, un millón y ahorita está en 0. pero voy a tener la seguridad Entonces, ha sido muy difícil. de llevar a mi hijo al colegio, de El desplazamiento significó estar con ellos los domingos; para mí algo horrible y hasta eso no tiene precio. Además, ✚ ahorita te puedo decir que me



siento estable en un lugar. En el Chocó, en Antioquia, vivir en Cali, vivir en Buenaventura, no sentía estabilidad, estaba de aquí para allá sin saber para dónde tocaba irme. Ahorita siento que aquí es mi lugar, no quisiera volver a otros lugares porque aquí he tenido lo que he necesitado, porque tengo las oportunidades que no tuve en otros lugares, a pesar de que no tengo un esposo, no lo necesito. Siento que puedo darles a mis hijos lo que ellos necesitan y estamos bien todos. Mis hijos están estudiando, tienen lo necesario, entonces yo pienso que aparte me gusta lo que hago. Me gusta lo de la fundación, es una bendición muy grande para mí porque yo nunca me imaginé estar administrando una fundación, eso nunca pasó por mi cabeza.

La importancia de la cocina es súper importante, porque a través de la comida se puede unir a la familia, por ejemplo, en un cumpleaños lo primordial es la comida y ahí todos están pendientes en la elaboración y planeación. A mí me gusta la cocina, cuando el comedor funcionaba todos los días yo cocinaba y llegaban los fines de semana y también cocinaba. La cocina me gusta y le he cogido mucho amor, no es como los chefs que todo es con fórmulas y cosas, o sea no. Yo cocino natural, con lo que tengo, no me gusta seguir



recetas. La comida debería ser así, sin tanto protocolo. Lo que menos me gusta es lavar la loza y preparar el jugo. Yo entro a hacer el almuerzo y que otro se encargue del reguero. Y ahora me defiendo más cocinando para los demás que cocinando para poquitos, no le veo sentido a ver poquita comida. Dígame "haga una arroba de arroz", "20 libras de frijol" eso es rápido, ya no se me dificulta. Yo aquí soy feliz porque nunca me imaginé tener esta estabilidad que tengo aquí en la fundación, y aparte yo que sufrí tanto, que no tuve una familia que me diera tanto amor, en el tema económico, aquí en lo poquito se puede compartir con las personas que lo necesitan. Por ejemplo, a veces, me pagan lo de familias en acción y yo no dudo en meter eso en un almuerzo. No necesariamente la gente tiene que darme las cosas, yo desde mis propios recursos puedo, lo hago. Entonces esto es lo que me gusta, y si me gustaría que las personas pudieran apoyar la fundación y que ellos mismos vengan.

En diciembre es muy bonito porque ellos mismos vienen, traen sus regalos, lo único que yo hago es la comida para los niños. La gente por lo de la pandemia, le daba miedo. Entonces, ellos mandaban los regalos o yo iba por ellos, entonces hacíamos videos y man



dábamos evidencias, pero en general me gusta que los que traen las cosas, vengan y las entreguen, así es mejor.

Hay un señor en Fontibón que da un mercado mensual y desde que yo estoy nunca lo ha dejado de hacer u otra señora que consigna 100 mil a la cuenta mensual. Muchísimos colaboran en diciembre y me gustaría más que en vez de tanto regalo, hubieran donado mercado porque fueron cinco entregas de regalos y eran regalos costosos porque éramos nosotros los que los envolvíamos. Con eso, le hubiéramos dado almuerzo gratis por una semana a tantos niños, ellos cogen el regalo en el momento y ya después por ahí

tirado, todos los niños son así. Por lo general en este barrio los regalos sobre abundan, aquí en la fundación y alrededor. Entonces, no está la necesidad de un juguete, yo pienso en el alimento. Si hicieran eso con un mercado, harían más porque se beneficiarían muchos niños y por más tiempo.

Antes de la pandemia el almuerzo no es gratis, la mayoría de los niños daban \$5.000 a la semana y algunos no daban el aporte. En cambio, las madres me colaboran cada día, el lunes sólo una y ella no me da aporte, pero me colaboraba con la cocina. Cada día viene una diferente. Para registrar a los niños manejamos una pla



nilla, el niño llega da el código y el aporte se recibe los lunes. Cuando eran cumplidos recibía y me iba a comprar lo de la semana, pero después no eran cumplidos así que ya después no era estable. A comienzo de año, se hacen las matrículas de los niños donde autorizan la toma de fotos porque me toca tomar evidencia para que sepan que si les cumplimos a los niños. La gente acepta, son almuerzos para ellos. A mí me gusta cocinar porque es dónde mejor me desempeño, porque es algo que siempre me ha nacido hacer, siempre tengo la disposición para hacerlo, no me da pereza. Me gustan los sabores y disfruto los sabores del marisco, obvia

mente aquí en el comedor es costoso y los niños casi no les gusta el marisco, pero a mí sí me encantan. Ellos aman el arroz con pollo, también las alas apanadas, las albóndigas y las papas a las francesas. El ingrediente que es indispensable es el ajo, la cebolla, el pimentón y de pronto, tomillo. El ajo nunca me debe faltar. Lo aprendí por mi mamá y la señora que me crio, que siempre lo usaban para aliñar; se iban por lo natural, nada de salciña. A mí me acostumbraron a la cocina natural. Cuando llegué a Bogotá fue cuando más trabajé en la cocina, fue a lo que me acostumbré. Yo siento que transmito alegría, amor y siempre



salen contentos, los niños son los mejores críticos.

Ahorita, son 150 muchachos inscritos y me gusta trabajar con niños, porque en mi experiencia con el adulto mayor en la fundación es muy exigente, en cambio los niños son muy agradecidos. Los adultos llegaban y pensaban que era un restaurante y obviamente las cosas no son así, en cambio los niños comen lo que uno les dé y el adulto salía como bravo tras del hecho. Los niños prefieren comer acá en el comedor por lo que se sienten tan acompañados, además la comida es rica, fresca, se les trata con amor. Hay papitos que trabajan y los niños solitos en la casa. Entonces, acá comen

acompañados, es como si estuvieran en un mini restaurante para niños.

Cuando nos donaban pescado preparaba el arroz con mariscos y a mí me trasportaba a mi lugar de nacimiento. Recuerdo en el pueblo donde nací hay una cosa que se llama atarraya y allá iban a atrapar los pescados. Acá toca comprarlo, pero no es de la misma calidad y no es fresco. En el Chocó recién pescado, se consume, no es la misma calidad, no es lo mismo que estar allá. En Cali recuerdo mucho el champú, haga de cuenta como una mazamorra, es dulce, lleva lulo, panela, piña, lleva hartas cositas. Es delicioso, muy rico. Eso es típico del Valle y la señora que me



crio me enseñó a prepararlo. Lo preparo mucho estando acá en la casa y me recuerda a cuando salimos a la cancha panamericana o en la casa cuando pasaba un señor en bicicleta gritando: ¡champú, champú! Me recuerda mucho a los momentos de mi infancia, allá en el valle suena normal champú, pero cuando uno dice champú acá piensan que es champú del cabello, me toca siempre explicarlo, pero no sé porque se llama así. De Buena-ventura no quiero recordar, pero allá me siento en casa, por lo que allá todos son paisanos, me sentía más acogida. En cada lado que he estado, he aprendido algo y trato de ponerlo en práctica como con el

ajiaco. Aprendí a adobar el pollo con cebolla larga, ajo y, lo apanamos con mostaza es un toquecito, harina de trigo y leche.



Historia de vida de Marcela Vargas Sanabria

Soy Marcela Vargas Sanabria, tengo 48 años, soy de aquí de Bogotá, hija de un Boyacense y de una Bogotana y tengo dos hijos, un chico de 26 años y una hija de 23 años. Yo digo que yo fui una mujer que nació en la época que no era, porque yo era rebelde, me gustaba nacer ahorita y tirar piedra de un puente. Yo era rebelde, contestona, no me gustaba que trataran a las personas mal, no me gustaba que le dijeran a la niña que tenía piojos: "Ay no se meta con ella que tiene piojos". Ese era el virus más peligroso de nuestra época, pero me parecía triste ver a la china llorando y a los otros jugando que por que tenía piojos, olía a pecueca o a orines. Me gustan los problemas y todavía me gustan. Toda mi infancia y mi adolescencia las viví en Barrancas en la 153 y de allí mi papi compró una casa en Usme en el barrio Betania. Crecí con mi mami, mi papi y mis cinco hermanos, somos seis y yo soy la de la mitad; mi mami es la dura de la cocina y ella dice que ya no cansada de hacerlo. A mí me gustaba pero que uno diga: "¡uy, que chévere cómo cocina, no...!". En la infancia todo era bonito porque nos reuníamos con todos, se hacía la natilla,



pero no era la que venden ahorita sino que yo me acuerdo que compraban unas cajas de maicena y hacían un pocotón de agua de panela y la echaban allá. Entonces, eso parecía un volcán erupcionando porque hacían tremendas olladas. También hacían tamales, la pasábamos bueno. Mi papi se llamaba Luis Jorge Vargas, es un angelito que tenemos en el cielo. Hace 25 años falleció, mi mamá todavía está y vive en Mesitas. De ella, heredé la berraquera, el empuje y lo dura. Mi papi era mi ídolo, mi héroe y tuvo una enfermedad larga. Yo siempre estaba pendiente de sus citas, vivíamos a una cuadra de distancia. Cuando falleció, fue un

momento muy duro, sabíamos que ese momento iba a llegar porque él estaba enfermito, pero nos acostumbramos a que de un momento a otro se recuperaba y luego estaba bien y otra vez volvía y caía y la última vez que lo llevamos al hospital dijimos "De allá lo sacan", en la noche anterior le lleve un jugo y me dijo: "Dígale a la viejita que la quiero mucho", él nunca le decía nada de eso y fue como el despido de él porque él a las 7 de la mañana falleció. Casi me muero. La vida nos va enseñando a uno y lo único real que tenemos, es la muerte. En mi trabajo acá en la comunidad, llegué como secretaria. En este momento soy la presiden



ta encargada y como vicepresidenta forme un grupo que se llama "Grupo Inclusión Años Dorados", ahí trabajamos con 180 familias acá de la localidad y sus cabezas más visibles son las personas mayores de edad. Trabajamos con niños, madres cabeza de familia y personas con discapacidad. Tenemos grupo de danzas, escuela de música, talleres de psicología, grupos de trabajo en la huerta y hacemos salidas. Aquí funciona un comedor comunal, no comunitario porque es con nuestro trabajo, no nos ayuda la Alcaldía, ni Integración Social, ni nada de eso, es un proyecto muy nuestro. Este comedor ya lleva más de 30 años aquí, empezaron

vendiendo el almuerzo a \$200 pesos antes de la pandemia ya después todo se acabó y se cerró. Pero un día, una persona llamó y me dijo "Marce, te voy a donar cuarenta almuerzos para cuarenta de tus abuelitos, ¿los citas en tu casa o los citas en tú salón?" Entonces yo para no generar expectativa de que íbamos a entregar comida de nuevo, los entregué aquí en mi casa. Allá llegaron los abuelos y cuando los vi, estaban flacos, pálidos, se me desmayaron del hambre, entonces me contaron que no tenían alimentos, que la estaban pasando muy duro. Yo les preguntaba cómo estaban y los visitaba, pero nunca me contaron la realidad hasta que la vi ahí. Eso fue des



pués de 15 días desde que cerraron la puerta, unos ni comenzaron la restricción, eso fue testaron y otros dijeron “¿qué algo que marcó mi vida. quieren que hagamos?”. Yo sé Un día, me llamó una de las que en Bogotá existe algo que abuelitas, me dijo que el se llama la Casa Rosada y que esposo estaba grave en el hospital y que se iba a morir y que ellos nos ayudaban, pero me cerré y nunca lo busqué por no tenía servicio funerario y yo internet, pero pude contactar-me estresé, empecé a llamar a los, pero eso me hizo ver la re-un poco de amigos como a las lidad de la pandemia y vi que 2:00 a.m. Pero me dije: “todavía realmente estábamos muy vía no está muerto, no me solos. Esas personas solamente puedo estresar porque puede venían en tiempo de elecciones y para tomarse fotos con pasar algo”. Entonces, me relajé, la llamé y le dije que nuestro grupo, pero bueno, esperáramos que podía ocurrir fue una realidad que asumí, ya un milagro a ver si se salvaba. con muchos amigos, con la En la mañana el abuelito se tesorera, Don Paquito, el delegado de deportes y cultura de murió. Muchas personas que aquí del barrio y con la secretaria yo creía que me podían ayudar en esto como concejales y en esto como concejales y ediles de acá de la localidad, ría y con algunas de las comisiones, comenzamos a recolec



tar mercados y empezamos a entregarle a ellos. Yo publicaba en redes “¡Nuestros abuelitos se están muriendo de hambre, necesitamos ayuda!” y ahí mismo la comunidad respondió. Mis amigos todos bonitos con una libra de arroz, con una libra de lentejas llegaban aquí. Otra me dijo: “Marce, yo tenía este ahorro para unas vacaciones, pero en vista de esto te lo doy”, ahí solucionamos poquito a poquito. Empezamos a darles comida, al menos comían arroz, papa y huevo todos los días y agua de panela. Todavía lloro eso, me dio duro.

En ese entonces, don Agustín, el presidente en ese momento, se asustó por la pandemia o

algo. Nosotros trabajábamos en convenio con el Banco de Alimentos y el canceló el convenio, entonces esa puerta se cerró, pero seguimos trabajando con los abuelos. En agosto, me llamó un profe del jardín Botánico que quería trabajar conmigo, quería empezar a trabajar las huertas urbanas y me preguntó que si yo le podía convocar unos abuelos. La verdad ese susto de que esas vidas están en mis manos, porque yo pienso que, si los convoco, ellos vienen felices, pero donde uno llegue con el virus y le prenda a los otros. Antes de que el profe llamara, tuvimos cuatro abuelitos que tuvieron intento de suicidio, debido a toda la presión que se



vivió en ese entonces, yo tenía un amigo que trabajaba en Canta Rana, el ingeniero administraba eso y una vez lo llamé y le dije: "necesito sacar a los abuelos que están con depresión y que se intentaron suicidar, necesito hacer algo con ellos" a lo que me respondió: "Doña marcela, nosotros no podemos traerlos al parque, el parque está cerrado", a lo último, al ver mi tristeza, creo que lo convencí y nos dejó ir con 10 abuelitos y entre esos estaban los cuatro que intentaron suicidarse. Entonces, empezamos a salir al parque, empezamos a hacer caminatas por el barrio, empezamos a venir acá a la fundación a compartir así sea un chocolate y un pan o un arroz con huevo. Comíamos y compartíamos. Me llamó el profe del Jardín Botánico, citamos a 30 abuelitos para venir a sus clases de jardín y de cultivar en la huerta, vimos que la felicidad estaba volviendo a ellos. Nosotros también pertenecemos a un grupo llamado "Usminia, camino de Luz" y ellos también comenzaron a crear sus grupos de danza y venían a almorzar más abuelitos. Antes de la pandemia todos los sábados era una recocha, éramos 180 a veces 200 personas. Aquí nos reuníamos todos a reír a cantar a comer. La huerta era un proyecto que ya teníamos, pero con la pandemia quedó quieto, cuando llegó el profe tocó des



hierbar todo y volver a recuperar las camas. En un momento, todo se pudrió, le llegó la peste a todo. Volvimos a comenzar, el profe traía zanahoria, lechuga y empezamos a cultivar, ya después de dos meses comenzamos a coger todo eso para el uso de las ensaladas.

Al llegar acá al salón comunal conocí una organización llamada Afromopaz, es una organización reconocida de mujeres sobrevivientes del conflicto armado. Ellas tenían su sede acá y pues las querían sacar porque no querían pagar arriendo entonces yo miré de qué se trataba, porque decían que recibían ayuda y se hacían las locas y no pagaban. Entonces, cuando yo me metí, me

enamoré del trabajo de esas mujeres, no recibían ayudas, lo que hacían era ayudar a otras mujeres que habían sido víctimas de violencia sexual. Todos los vejámenes que hacían allá, siempre se desquitaban con las mujeres, abusadas, jugaban fútbol con las cabezas de sus familiares, todas esas historias llegaron ahí.

La mayoría vivían aquí, otras vivían en Suba, el 20 de julio, habían de Chapinero, hay de Soacha, de Bosa, la organización sigue vigente con un gran emprendimiento que permanece, yo vivo orgullosa de ellas y por cuestiones de seguridad y salud mía yo me alejé un poco del trabajo de ellas. Duré trabajando con ellas 6 años, yo



era la secretaria personal de María Eugenia, la representante legal de Afromopaz, yo la acompañaba a todo lado. Cuando yo la conocí, tenían una sesión de sanación que se llamaba "La huerta al Perejil" y hablaba sobre toda la violencia hacia la mujer, ahí sacaban todos los rencores, todas las angustias, todos los recuerdos, sabía que con esto no se podía eliminar, pero se podía empezar a vivir con esos recuerdos. Ellas tenían una cartilla que se llamaba "Los 12 Pasos", el primer paso era ser consciente de que se puede hablar, porque por lo general cuando una mujer es abusada sexualmente, le da pena y se echa la culpa. Entonces, la primera es ser consiente y hablarlo. Luego ya, después de hablarlo empezaban con unas sesiones con psicólogas, con sesiones de compartir con sanaciones ancestrales africanas, muy de ellas, de sus yerbas, de sus jugos, de sus tés. Al principio a mí me daba risa cuando terminaban la sesión porque nosotros decorábamos un escenario muy bonito y lleno de frutas y en un momento cuando ya se acababa todo uno veía y decía "¡uy, juepucha! ya se acabaron las frutas" entonces yo le decía a María Eugenia que a mí no me gustaba eso, le decía que esperen a que uno les dé y ella me decía que era una forma de sanar de ellas, entonces ellas decían "Si lo había visto pero




nunca había podido probar un mango". Eran el significado de las frutas lo que me llamaba la atención porque cuando uno vivía en su territorio, allá tenían sus frutas, al llegar acá todo eso es escaso y pues prima comprar un libra de arroz o prima comprar una papaya. Entonces ella le llenaba de cosas así, de chontaduro, cosas de ellas. Entonces, claro, ellas eran lo primero que miraban que iban a coger, porque no alcanzaba para eso.

A raíz de todo este trabajo en la organización, empezamos a trabajar con los niños. También, nos dimos cuenta de que una niña estaba actuando extraña y resulta que más adelante la niña comentó, en un

proceso largo, { que había sido violentada sexualmente por el padrastro. Apenas le contamos todo esto a María Eugenia, ella fue y puso el denuncia y resulta que el señor que era padrastro de la niña era un paramilitar y no sólo abusaba de la niña él, sino que también la vendía a los otros compañeros. La niña tenía 12 años y después de la denuncia, la acogió el Bienestar Familiar, se la llevaron estando ella embarazada. Entonces, a raíz de la denuncia que hizo Afromopaz, empezaron a buscar a María Eugenia para acabar con ella. A ella no la encontraron, pero me encontraron a mí. María Eugenia mandó a los escoltas a buscarme y me sacaron de acá,



me llevaron a mi casa, en mi casa también estaba el seguimiento brutal. Una madrugada me llevaron a la finca, yo en la finca estaba bien, donde mi mamá, mi mamá se tuvo que venir a Bogotá y la siguieron. No tuvimos la precaución con ella y allá llegaron a la finca buscándome a mí y a María Eugenia. A mí si me torturaron, me secuestraron en la finca dos días y pues ahí pasé a ser víctima del conflicto, me alejé de todo, la verdad uno se siente como una basura. Yo les decía a las mujeres que, pues tocaba superarlo y hablar sobre el tema, que era algo que no tenía que ser borrón y cuenta nueva pero una cosa es hablarlo y otra vivirlo. Decir borrón y cuenta nueva, son mentiras, eso fue dentro de los diez años que llevó acá en el comedor. Me soltaron porque vieron que María Eugenia no estaba conmigo y que yo no les iba a decir nada porque yo tampoco sabía dónde estaba ella. Después de eso yo me alejé un tiempo, me fui a otro pueblo para donde unos tíos, estuve allá, pero la carga emocional fue tenaz porque fue dejar a mi familia, mi esposo, mis hijos, todo. Acabaron con todo. Lo último que supe de la niña es que se la volvieron a entregar a la mamá, no tenía por qué devolvérsela a la mamá sino tenía que buscar otro familiar y se fueron para el Chocó y no volvimos a saber más de ella. 



Las mujeres que han llegado a ellas. A las mujeres la seguían, la fundación han sido hostigadas desde Cali, Chocó y pero como no era con uno, uno cuando llegaron acá, siguió el no le paraba bolas. Siendo mujeres de diferentes partes del país, les daba mi admiración total, las ganas de seguir adelante y en un territorio donde nadie las conocía, donde nadie les iba a tender la mano como: “venga, duerma aquí, venga cómase este pan con aguapanela con sus niños”, llegar a vivir a un lote, a una casa con cartón y con plástico, eso es para mí algo de admirar. Venían 70 mujeres y todas tenían su historia. Ellas transmitían a través de la comida, alegría, era la comida porque María Eugenia siempre les daba el gusto de hacer platos típicos de ellos. Enton



ces, lo que te digo de vivir aquí en una invasión con a duras penas un aguapanela y llegar acá y que María Eugenia les tuviera sus pescados, su coco, su comida típica de allá, las ponía felices. Uno les decía "¡tanta felicidad por ver un coco!" entonces eso era la alegría más grande. Ella les decía "hoy vamos a hacer arroz con coco y vamos a hacer unas costillitas" y ellas eran encantadas, entonces una pelaba el coco, la otra lo rayaba. Sacaba la tristeza que llevaban y se iluminaba el rostro, parecían otras. Era una unión, una hermandad. Es una organización que ya llevaba tiempo, se reunían cada mes, luego cada 15 días, luego cada 8 días y luego todos los

días porque María Eugenia traía bajaba con la Unidad de Victimas, La defensoría del pueblo y yo le ayudaba con los eventos y eso. Ahí aprendí que, si nosotros no aprendemos la cocina, vamos a perder la memoria de nuestros abuelos y de nuestras abuelas porque si tú vas y compras un ajiaco hecho pues igual nunca vas a saber cómo lo preparó.

Nosotros acá utilizamos el tomate, el ajo, la cebolla y ellas si utilizan un pocotón de especias que ni conocía. El pescado era un camello porque ellas decían que estaba envenenado, que era sucio porque ellas en sus territorios tenían sus lagunas, sus ríos, el mar. Entonces acá les toca el pescado del



Magdalena. También era la expectativa de sólo conocer solo el bagre, ellas llegaban acá con su variedad de especies de pescado que nunca en la vida había escuchado. A mí me parecía bonito porque ellas iban comiendo y recordaban de la abuela, a la mamá, las llevaban a los recuerdos de su infancia a través de sabores, olores o palabras. La práctica de la cocina abre segundas oportunidades porque en este caso ellas tienen su restaurante gourmet, está allí a dos cuadras. Comenzaron a participar vendiendo sus productos en ferias y a instituciones, A veces nos daba risa porque hacían ferias allá en nieves y nos decían "no se vendió casi nada" pues llegábamos y nos lo comíamos. Entonces, es triste porque eran los sueños y esperanzas, pero uno decía: "bueno, comamos". Mi gusto por la cocina muy poco, pero con las mujeres de Afromopaz aprendí que cocinando uno va sanando, entonces, nos reunimos, pero yo hacía sólo bulto porque ellas ya tenían su sazón y esas cosas. Entonces, yo les ayudaba en algo, a pasar algo y ellas empezaban a contar sus penas e iban cantando y cocinando y yo decía: "Esto sirve". Entonces el gusto por la cocina surgió a raíz de sanar heridas que dejaron aquellos personajes en mi vida. El comedor en sí no está funcionando, sólo abrimos en



unos días especiales, pero de por sí, ya no está funcionando. Todo lo que llega ahora se va para las ollas comunitarias. Yo trato de dejarles algo a las personas que todavía llegan al comedor para entregar como mercaditos que nos llegan, y me tranquiliza porque tienen algo de comida para la casa. El proceso de las ollas comunitarias es un proceso que siempre hemos trabajado, lo que pasa es que nunca la habíamos nombrado como tal, no sabíamos cómo llamarles a esos encuentros sino lo que hacíamos era llegar a cierto punto y hacer una comida especial. Con Afromopaz llevábamos una orquesta de vallenato y cocinábamos entre todos, donde comía todo aquel que llegara. Ahorita las hacemos seguido porque tenemos unas amigas en Canadá que se enamoraron de una ollita que hicimos acá arriba en Tocainí donde les mostramos la realidad de cómo vive la gente y ellas, entonces, ellas nos envían ayudas para llevarles la comida allá, pero en forma de olla. Generalmente, preparamos sancocho, ajiaco o lentejas porque es lo más práctico, sólo manejamos una hoyita grande y sale. Eso alcanza aproximadamente para 200 o 300 personas, entonces a la semana son 3 o 4 ollas a las que vamos. Cuando vamos a cocinar lo que tenemos que hacer es llegar acá a las 6 de la



mañana, montar una olla para dejar para los abuelos y luego si nos vamos los 3 o 4 días de la semana a diferentes sectores como a Vamos a Tocaimita, ahí arriba en el Alfonso López como a 20 minutos de aquí; Villa Juliana, como a 10 minutos de aquí.

Esa iniciativa se fortaleció ahorita por lo del paro porque empezaron a llegar muchas ayudas, entonces, había mucha gente que quería compartir y apoyar a las personas que llegaban ahí a manifestarse. Yo no estaba involucrada en esto por cuestiones de salud y yo dije: "no, yo me alejo de eso". Entonces, lo único que yo hacía era prestar el espacio para las reuniones, las asam

yo siempre me mantenía en la margen. Un día, un amigo me llamó porque él consiguió unas ayudas de Canadá que querían incidieran ahí en el paro. Compraron ollas y todo lo que se necesitara. Necesitaban que yo estuviera ahí cocinando porque era la única en quien confiaban y yo "no quiero". Al otro día llegó el mercado y yo no quería ir por allá, pero ya cuando uno ve a la gente toda ilusionada, dije "bueno, listo, vamos" y ahí empezamos a cocinar. Era hasta bonito porque casi hacíamos 300 o 400 comidas diarias aparte de aguapanela, chocolate o sándwich. La gente era toda bonita porque llegaban de todas partes; ahí me volví la dura de



la olla comunitaria, ya todos ahí come todo el mundo que cualquier cosa, me llamaban a llegue. El abuelito del Bonice, mi, yo me llevaba a las abueli- la señora que vende cosas para tas que querían ayudar y la celular, llegaban muchas gente también iba llegando a madres cabeza de familia con ayudar. Ellas y los abuelitos sus cuatro o cinco niños a pedir son bien bonitos, un día dije comida. Entonces, era muchisi- que necesitaba pelar un poco ma gente la que llegaba ahí y de yuca y papá y allá llegaron pues eso empezó a generar los abuelitos. Hicimos como 50 molestia. Nosotros decíamos libras de arroz. Allá se cocina que ojalá hubiera sido así en mucho por lo que se empeza- pandemia, "imagínese todas ron a encaminar más las cosas, las bocas que hubiéramos había más disturbios y la olla alimentado" pero la gente se comenzó a generar molestias, unió fue por el paro. Muchos entonces un día nos sacaron jóvenes se quedaron sin traba- de ahí, amenazando para que jo, a veces critican a esos mu- nos saliéramos del puente. A chachos que porque son unos raíz de que llega la olla, llegan vagos que no hacen nada, las personas, decían que eso pero son chicos que han sido era por la primera línea, pero víctimas de violencia sexual no sólo comían los muchachos, desde niños, no han tenido



del conato de incendio de la policía, llegaron a apagar eso porque las señoras que arreglan el parque estaban en desacuerdo de la olla porque eso era muy peligroso y que podíamos quemar a los abuelos o a los niños y nos echaron la policía. Entonces, un sábado nos fuimos a la 85 con 15 pero sin fuego, llevamos tamales y es triste ver como gente supuestamente lo tiene todo o uno nunca sabe porque es de apariencia que viven. Como les incomoda la olla viendo tanta gente que fue a comer; en el parque de la 93 entregaron 130 sancochos a gente que tenía hambre y en la 85 entregamos 200 tamales en ese sector. Entonces, podemos

imaginar la necesidad que hay en todos lados y como una presencia de una olla molesta porque de una la policía viene. El hambre es brutal, es uno de los sentimientos más brutales que el hombre puede sentir y más brutal yo creo para una mamá tener sus cuatro niños, dos niños, un niño pidiendo comida y no tener que darle, eso debe ser brutal, digo debe ser porque yo soy de las afortunadas que siempre ha tenido que comer, por eso procuro siempre compartir lo poquito que tengo.



Historia de vida de Celia Perlas Hurtado

Mi nombre es Celia Perlas Hurtado, vengo de un municipio llamado Guapi-Cauca, queda en lancha a 3 horas de Buenaventura, por avión toca hacer transbordo de aquí a Cali, de Cali se agarra uno para Guapi, son 40 minutos. Viene quedando cerca a la Isla Gorgona. Mi niñez fue con mis papás hasta la edad de 13 años, vengo de una familia extensa, somos 11 hijos de los cuales quedamos 10, yo era la segunda. Mi papá era pescador y mi mamá agricultura, desafortunadamente mi papá era un hombre que venía de una crianza machista, de que solamente la mamá tenía que enseñarles a las hijas

a hacer el oficio, para que ellas le sirvieran al hombre cuando fueran mayores y salieran de su casa. Entonces, no le gustaba darnos estudio, los que tenían que estudiar eran los hijos hombres. No tuve la oportunidad porque cuando mi mamá nos matriculaba en la escuela siempre había cosecha de maíz, del arroz, y cuando no, nos llevaba a las playas a pesar, a ayudar a cultivar el pescado, pero siempre había un pretexto y mi mamá vivía con esa frustración de que ella quería que sus hijos estudiaran, pero pues como venimos de una crianza que es lo que el hombre diga porque ella tam



bién fue criada así. Entonces, Guapi empecé a trabajar con tenía más poder y fuerza mi papá que mi mamá porque él era el que mandaba. Entonces no pude estudiar hasta cuando yo ya llegué a esa casa en el pueblo de Guapi, porque yo soy de Guapi, pero soy de una vereda que son cercanas al pueblo, se agarra lancha y a la vereda son 40 o 50 minutos. Vivíamos en la orilla del río donde cada casa quedaba para un lado y las otras en el otro, en la vereda de Quiroga, donde vivían mis padres que ya no están allá porque la violencia también los sacó, obligándolos a dejar su tierra. Ahora viven (ahora) en Puerto Tejada- Cauca.

Cuando llegué al pueblo de

Guapi empecé a trabajar con esa profesora y estudiaba en la noche. Yo hacía los oficios de la casa. A la edad de 13 yo ya lavaba, cocinaba, planchaba y hacía de todo. Eso fue lo que nos enseñó mi mamá. Cuando tenía 8 años como yo ya era la mayor, ya mi mamá se iba para el monte a la finca y yo era la que se quedaba, le cocinaba a los que venían naciendo en la familia y era cuidadora de ellos. Yo digo siempre, que yo desde la edad de 8 años yo ya era madre porque yo ya era madre de mis hermanos, la responsabilidad la tenía yo, que no se cayeran, que gatearan. Entonces me hice madre andes de tiempo.

Me sacaron de mi territorio, a



raíz de una violación que gracias a Dios no se dio, mis ancestros y mis ancestras me libraron, como era una persona que tenía el poder entonces era un señor casado, trabajaba en su casa; la esposa, la profesora para la que yo trabajaba, entonces, al contarle a ella, era la palabra de él contra la mía y bueno me dijo que me tenía que venir, que no le fuera a decir nada a nadie porque él sabía quién era mi familia, quienes eran mis padres y mis hermanos. Entonces, si no había sido conmigo, podía ser con cualquiera de ellas, entonces la amenaza fue bien fuerte y ahí mismo me compró maleta y me dijo que me tenía que ir. Yo dije "me voy para mi casa"

pero vivía con esa zozobra, lo veía en todos lados, en todas las esquinas, en mi cama. Quedé traumatizada. En esa época un tío que llegó de Venezuela me visitó y le dije que me quería ir. Entonces, había una hermana de mi papá en Cali y ella me recibió, a los 15 años ya estaba trabajando en una casa de familia. Ahí me puse a estudiar, hice hasta la primaria. Uno estudiaba, le hacían un examen y le decían que ya podía pasar al otro curso, como antes no era tan complicado como lo es ahora el estudio, a uno le enseñaban lo básico o le compraban una cartilla y aprenda a leer ahí. A los 15 llegué a Cali y era responsable de una casa de



5 personas, mi tía me llevó a esa casa donde vivía la hermana del patrón de ella, recuerdo que cuando salía los domingos, me iba para donde mi tía. Salía cada 8 días, los sábados y la regresaba los domingos, entonces yo dormía los sábados con mi tía. Ahí estuve trabajando hasta los 19 años. A los 19 años otra vez se me repitió la historia, otra vez me iban a violar, pero ahí sí no fue el patrón, fue el sobrino del esposo de mi tía que quería que fuéramos novios, pero a mí me inculcaron que no podíamos tener novios, porque si uno lo besaba ya después del beso venía la tocadita de pierna y podía quedar embarazado. Eso era lo que a uno le decían, no le decían a uno que tenía que haber una penetración y que ahí sí, uno podía quedar embarazada, sino que ya por medio de un beso y con la tocada del cuerpo. Yo le decía a él que no, que no me iba a dejar besar y una noche salió mi tía con el esposo y el tipo se aprovechó. Ahí sí, agarré una botella y quedé ahí. A raíz de eso pensé que había matado al muchacho. Salí corriendo como loca allá a donde una amiga de mi tía. Cuando llegó mi tía lo llevaron al hospital, estaba inconsciente. Ahí sí recibí apoyo. Esa misma familia, la patrona de mi tía tenía una hija que vivía acá en Bogotá y entonces a raíz de eso, yo quise irme porque tenía



miedo de que ese muchacho me fuera a matar, entonces me vine para Bogotá huyendo otra vez.

Entonces, llegué acá a la ciudad de Bogotá, ya tengo 36 años de vivir acá en Bogotá. Entonces me vine con la misma familia de la hija de la señora que vive aquí en Bogotá. Yo me dediqué a la cocina y no a otra cosa, porque eso era lo que yo veía que hacía mi mamá y como yo aprendí a cocinar desde pequeña, porque mi mamá se iba o a veces se iba al monte con los peones (que se les dice allá), iban a cosechar el maíz y el arroz o el plátano. Todo. Entonces, mi mamá le cocinaba a esos 10-15 hombres cuando mi papá trabajaba allá.

Entonces yo, todos los días viendo a mi mamá, aprendí a cocinar, lo que más recuerdo es que yo era libre y era feliz porque yo en medio del cocinar y lavar, yo no sentía que fuera como un trabajo, yo no lo tomaba como una responsabilidad, no conocía la palabra, no sentía que me estuvieran colocando a trabajar, sino que yo lo hacía como un deporte, yo era feliz cogiendo la cebolla de azotea. Es lo más rico que hay, es parecida a la cebolla larga, además es muy diferente a la cebolla que usted compra en el supermercado en abastos, a que usted se vaya aquí al lugar y ve que la cebolla que vende la gente de las fincas. Halan sus cebollas, se nota porque es



muy diferente el sabor que la cebolla que no sé de dónde la traen que venden así en abastos, los miro vendiendo sus productos en sus carreticas y yo les compro, les consumo es a ellos porque es diferente el sabor, casi tiene el sabor de allá de donde nosotros venimos que es clima caliente, la diferencia es que uno no agarra de raíz la cebolla, sino es que la parte verde la agarra y el secreto está en que cuando uno la va a agarrar, le tiene que hablar, decirle: "Ay no, está tan bonita esta cebolla, permiso madre de la cebolla que es la raíz que vamos a preparar un delicioso pescado y con el amor que hay que picarla". No viene maltratada ni

nada, ni con químicos, sino que está ahí, y uno le agarra la hojita verde, entonces vuelve y sale la hoja y vuelve y sale, esas son las cebollas de azotea; uno allá de dónde vengo, no tenía que comprar nada. Entonces, yo todo eso lo hacía como un deporte, libre. Ya ahorita ha cambiado, porque si voy a cocinar me toca comprarlo ya sea en abastos o también en las tiendas.

En Guapi lo teníamos todo. Yo decía que mi territorio era rico hasta que llegaron los grupos armados por allá, uno era rico porque imagínese: si se necesitaba plátano, mi papá lo cosechaba, si era el arroz, también se agarraba el arroz y (...), si era el maíz, con el maíz se hace infi



nitias cosas. Con el maíz se hace arroz; hay una forma de moler el maíz, (o ellos en esa época lo molían con una piedra) y así mismo, dependiendo del plato que querías así mismo quedaba, chiquitico, más mediano o grandecito. Entonces mi mamá se preparaba lo que aquí es el arroz con pollo, ella hacía era un arroz de maíz, le echaba un pescado llamado Tollo o le echaba marisco que se llama la piangua. Entonces, todo se traía del mar y ahí ya estaba todo. Prácticamente uno allá, no movía la moneda o la plata porque todo lo tenía en la casa. Mi mamá preparaba ese arroz, era un plato nutritivo, si una está cansada, queda relajada y se duerme con todas esas hier

vas de azotea.

La diferencia acá es que uno todo lo compra, le toca salir, ya viene manoseado, salvado, le toca a uno lavar y cuando uno ya va a cocinar, ya la sustancia se le va. Entonces, así aprendí a cocinar, lo disfruto mucho, además de que no era en estufa sino en fogón de leña, y la leña le da mucho más sabor a la comida. Es una comida sana. El trabajo era ese, meterle rajitas de lecha al fogón, prenderlo con estopa de coco. Allá se utiliza la leche de coco y no la de vaca, todo es a base de coco, el chocolate con coco, la avena con coco, el agua de panela con coco todo lo que usted le echa la leche de vaca acá, a todo se le echa leche de



coco allá. Entonces, para mí fue muy duro dejar eso. Yo me iba al monte y era feliz cuando mi mamá me llevaba, yo trataba de hacer las cosas para que ella me dejara. Entonces quedaba mi hermana que me sigue a cargo de los niños, yo me fascinaba en mi libertad. Yo nunca imaginé que iba a llegar a Bogotá, ni la forma en que llegué. En la terminal me recogió la hija de los patrones de Cali, nos fuimos a su casa. Fue el mismo dolor que sentí cuando me sacaron de mi casa, fue el mismo dolor en el sentido de que cuando decían que Bogotá es la capital más grande del país, yo escuchaba esas conversaciones o veía en la televisión y más que acá era

frio y que a uno se le salían los pellejos porque uno se tomaba las cosas calientes y no sentían, yo dije "Ay padre celestial, me voy a quedar sin boca y lengua" y resulta que a mi ese día no se me olvida, cuando llegué yo veía que la gente hablaba y le salía humo por la boca. Entonces, yo penaba que todo el tiempo al hablar iba a estar botando humo y esa noche vino un aguacero con granizo. Abrí el patio de esa casa, vi el granizo, de razón que decían que acá hacía tanto frio que cuando cae el agua, se vuelve hielo y yo lloraba y me decía: "Dios Santo voy a vivir aquí". Esa primera noche no pude dormir, muy horrible. Pensaba que todas las noches



iban a ser así y a mí me daba pena preguntar. Hasta el día siguiente que amaneció y fue bajando. Entonces la segunda noche en Bogotá, mataron a Rodrigo Lara Bonilla y fue por allá en Suba, yo vivía por allá, entonces cuando me enteré, eso se llenó de policías y uno no podía salir. Entonces yo pensé: "¿será que nos van a matar?, ¿yo voy a morir acá en Bogotá?". Se me pasaban muchas cosas por la mente, ese día no dejaban a nadie a salir a comprar nada en el supermercado, ya después me llevaron a conocer, pero yo vivía con el miedo porque yo siempre pensé que mataban gente aquí y que era así. Ya la señora me dijo que el señor era importan

te, cuando uno conoce la palabra de personas "importantes" eso a uno le parece raro porque uno en su territorio por lo menos en mi época, uno no conocía eso de "personas importantes" todo el mundo era igual, todo el mundo se trataba por igual, todo el mundo era familia, éramos lo mismo. Entonces yo decía "¿esas personas importantes son hijos de Dios?" Ya uno comienza a hacerse una serie de preguntas y sin respuesta porque a uno le da cosa preguntar.

Cuando trabajé en esa casa, mandaron a dos primas mías ya me sentía más acompañada porque vivíamos de puerta en puerta. Salíamos los domingos al parque del salitre y ahí nos



regresábamos a las casas a mi no me mencionen eso".
porque no teníamos familia También a uno lo crían, a que
acá. En ese mismo parque, la primera hija debe ser casada
cuando trabaja en las casas para que las otras se sigan
conoció a mi pareja y resulta casando. A mi me gustaba la
que cuando ya veíamos perso- vida libre, a mi me gustaba
nas Afro, uno se alegraba cocinar porque sabia que era
porque no somos las únicas un deber cocinar para comer,
que vivimos acá. Entonces ahí pero me gustaba más hacer el
nos ennoviamos y como a los rol del hombre que de la mujer.
dos años me salí a vivir con él Entonces por allá me decían
porque no me gusta el matri- "machobadó" que tiene más de
monio. No me gusta el matri- hombre que de mujer, no
monio porque yo veía a mi conocía la palabra de gay ni
mamá casada y yo pensaba lesbiana, sino que a uno le
que por ser una mujer casada decían "gas ese bachobadó"
tenía que hacer lo que el este es el diablo, porque yo a
marido decía, a mi esa vida pesar de las dificultades de las
nunca me gustó. Eso de que dos veces en las que me inten-
era única y exclusivamente taron abusar, me gustaban mis
que dijera el hombre y ahí dije: compañeros hombres. Enton-
"no, si eso es por estar casada, ces, pensar como hombre me



llevó a pensar hacia la liberación. Es decir, que no tengo que esperar a que un hombre me diga que es lo que yo debo hacer, yo siempre tuve eso porque mi papá cuando maltrataba a mi mamá y le decía a mi mamá: "¿por qué todo lo que dice mi papá lo tiene que hacer?" Me decía que porque el es el hombre y es el que manda. Yo no me voy a dejar mandar, yo no voy a tener marido y yo crecí en ese sentido siendo rebelde porque me repugnaba ver eso así. Entonces por eso digo que al lado de ellos aprendí a amar más, a valorarme y a que me respetaran porque ya con todo lo que implicaba estar acá en Bogotá, no quería que un hombre más me fuera a manosear porque al segundo fui capaz de hacerle eso y pensé que lo había matado, yo dije que víctima sería el tercero porque yo me fui llenando de mucho rencor. A los dos años me fui a vivir con él, tuve una hija; crie a mi hija sin el concepto de darle obligación de que a los 5 años cogiera responsabilidades, las responsabilidades siempre fueron mías. Como ya empecé a trabajar independiente, a trabajar en mi negocio, me monté una pescadería porque nosotros vivíamos en el Policarpa, pero cuando nos salimos a vivir, rapidito nos enteramos de que estaban vendiendo un lote acá en Usme, entonces yo seguí trabajando. Yo le decía



que no quería trabajar más en esto. Mi compañero es tallador de esmeralda, compró su máquina, compramos el lote y construimos acá. Este barrio también lo ayudamos a construir porque cuando llegamos era un potrero y la gente comenzó a llegar. Yo no quería que mis hijos vivieran lo mismo que yo, yo lo que he tratado de hacer para sobrevivir y estar aquí, es hacer esa transformación en la que, todo lo que pasaba en negativo, convertirlo en positivo para que la vida se me hiciera más fácil porque a mí lo que me gusta es la libertad. Me gusta ser libre y acá me siento libre cuando canto, cuando estoy con los niños, cuando voy a un parque al que iba con mis ellos, me gusta quitarme los zapatos y caminar descalza en la zona verde. Esa es la forma en la que yo me siento libre, acá abajo en Comunerros hay un parque en Villa Alemania y a veces me voy allá, con el aire, me gusta abrazar los árboles y hablar con ellos porque esa es la forma de sanar el dolor, contarle uno a la naturaleza lo que ha vivido. Me voy allá, me quito los zapatos y empiezo a caminar. Un momento de la pandemia que no lo dejaban salir y apenas empezaron a abrir, yo fui y abrazaba a un árbol, le hablaba y me reía. En esas había una señora observándome desde una casa y yo creo que decía: "esa señora estaba loca



porque está descalza, habla y ríe”, yo no le paré bolas y seguí en lo mío. Siento que cuando voy allá, empiezo la semana y me libero. Me gustan esas cosas y es la forma mía de yo sentirme libre y de todo lo que uno vive en este Bogotá, lo que es racismo, la discriminación, sufrí mucho en ese sentido también. Esa ha sido la vida, y aquí estoy.

Ahorita tengo 56 años y he sido una mujer muy sufrida que ha pasado mucho trabajo, la he luchado, he tratado de sacar a mis hijos adelante y a mí misma. Me han dicho que “¿por qué no dejo mi acento?, yo les digo que ese no me lo encontré, por el hecho que yo viviera aquí en Bogotá, prácti-

camente ¿soy rola también?, no”. Llegue a la edad de 19 y tengo 56 años. Cuando mi hija entro a estudiar mi compañero también, y yo era la única que no estudiaba. Siempre me preocupaba por ellos y a veces me sentaba a trasnochar con ellos hasta que un día dije que cuando se gradué mi hija del bachillerado, entró a la universidad y el también hizo un técnico. Se graduó mi hijo de bachillerato y yo busqué siempre vestidos para ir a los grados así que me dije: “yo también tengo que estudiar”, Entonces, empecé a estudiar, así que hice el bachillerato, hice un técnico en auxiliar de enfermería porque yo no voy a estar todo el tiempo en cocina y como yo



veía que cuando iba a una cita médica veía medico ya mayores o enfermeras, pensé que esto es lo que yo necesito porque veo que no era la edad para trabaja, sino el saber. Entonces me puse a hacer el curso de enfermería y dejé el restaurante. Estuve con el 23 año, hasta que mis hijos terminaron, me puse a estudiar y ahora ando en lo social. Ahorita ando trabajando en un proyecto llamado Kilombo sobre todo lo que es la medicina ancestral. Es un grupo, somos cinco y se compone: las gestoras que son las que buscan las familias, yo como sabedora ancestral, una partera, el técnico ambiental y la enfermera jefe. La misma Sureade nos

envía un caso y nos dicen a tal hora deben de estar allá, uno en esas visitas se demora hasta dos horas dependiendo el caso que encuentre porque si es alguna embarazada, le tocaba a la partera sobarla, hacerle un baño, ya si era una patología, la enfermera hacía una ruta, llamaba a la ambulancia o sacaba la cita, todo lo que necesitara. No pagan mucho pero ahí estoy bien porque estoy haciendo lo que me gusta.

Esos saberes ancestrales tienen que ver con la tierra y el alimento, esa transición para mi significa paz, vida, amor, salud porque cuando llego a una casa y veo a un niño, (cuido más que todo la niñez y



los adultos mayores) con gripa, porque no se le trata bien. diarrea o vómito lo que hacemos nosotras es hacerle un bañito con plantas medicinales, se está primero limpiando externamente y ahora si agarramos lo interno y se le hace sus jarabes. Ya luego, la parte mira si esta descuajado, que no lo hayan ojeado, que no lo hayan espantado. Muchas veces hay mucha mortandad de niños, muchas veces los llevan al hospital y si tienen alguna de esas tres cosas, los médicos nos saben eso y no lo curan y llega el riesgo de que le dan una pastilla o lo inyectan, lo peor para eso es que lo inyecten, el niño se muere y el diagnóstico es por baja de peso, por desnutrición, muere

porque no se le trata bien. Al niño primero toca darle sus agüitas para limpiar, curar el espanto o el ojo; si está descuajado, viene el sobo y ahora si internamente darle sus aguas de yerbas, después cuidarle la alimentación a base de pechuguita sin grasa y se le echa colicero sin grasa, se le da frutica natural, un poquito de miel de abeja y ya está el niño sano. Entonces el niño duerme, suda y ya se puede levantar y ya está bien. Los médicos no hacen eso, solo usan la medicina occidental. Entonces, de ahí nacieron los Kilombos. Ahorita tenemos ocho Kilombos en Bogotá y la idea es que llegue a las 19 localidades, que haya un Kilombo ancestral porque se



ha visto la barrera que tiene la persona desplazada porque corre el riesgo de que llega a un hospital y el carné que le sirve allá en su ciudad, no le sirve acá y no lo dejan seguir. La primera barrera el vigilante, y si ya hace sus vueltas, tiene que estar afiliado a una EPS. Ponen a la gente a hacer vueltas donde no conoce, vaya para un lado, donde son deshonestos, que saben que haya que de pronto allá la atienden". Entonces con esas problemáticas nos sentamos, con la secretaria de salud y colocamos en la mesa que las familias afrodescendientes e indígenas vienen con la costumbre de

sanarse a través de la medicina ancestral. Entonces, ahorita estamos trabajando con esas comunidades y la gente muy contenta porque hemos salvado muchas personas. Dándoles sus baños, haciendo vaporizaciones con plantas, la alimentación y el cuidado. No es lo mismo bañarse y ponerse la pijama que darse un baño con plantas medicinales y colocarse una camiseta roja, ¿Por qué camiseta roja? Porque la camiseta se coloca y hace contacto con la sangre.

¿Yo como aprendo esas cosas? Yo veía que mi abuela hacía todo eso, pero cuando uno es pequeño, uno no le da importancia, pero a pesar de que viviera en Cali, yo iba mucho



en semana Santa o en diciembre y yo trataba de quedarme un mes. Entonces, yo a raíz de eso, iba mirando a los curadores, médicos ancestrales, allá no les dicen así sino sobanderos o curadoras o sabedoras. Y usted va a donde una sabedora y no tiene que pensar en el dilema del dinero porque después de que alguien vaya allá y no la atiende, le dice que vaya a donde fulana y que le de tal planta y me la trae o usted se la hace en la casa.

Todo era muy tranquilo allá, uno lo único que compraba allá, era la sal, cosas de aseo porque si uno no tenía azúcar, endulzaba con la caña, hacían su miel y mantenía ahí, es una riqueza. Ahora agarraron

todos esos montes para sembrar coca, ya llegaron allá esos grupos a sacar la gente, entonces, mucha gente murió y ya llegan acá a la ciudad y esto no es lo de ellos. Por ejemplo, una persona que llega acá de 55 o 60 años a encerrarse, los viejos no duran, viven con la presión alta, se enferman de estar encerrados. Allá se toman un agua de pipa, el agua de pipa es el suero de uno, la pipa es el coco viche. Cuando una persona se enferma, se le da un agua de pipa. se le hace un caldo de cabeza de pescado se lo toman, no tienen necesidad de ver la aguja, allá la gente casi no se enfermaba. Yo sólo tuve una sola enfermedad que llegó cuando tenía 8 años, me dio



una gripa dura y me abuela me curó porque allá la gente no conoce ni los médicos, ni las agujas ni las pastillas y por eso les da miedo acá porque eso allá no lo ven.

Yo críe a mis hijos con los conocimientos ancestrales. el papá lo tenía en la EPS, un día mi hijo se enfermó porque lo mordió un perro, lo llevaron, le aplicaron la del tétano y nos fuimos para el valle y el clima le afectó porque le dio varicela. Fueron dos infecciones y resulta que la varicela se le metió debajo del pulmón y lo hospitalizaron en el departamental, pero recaía mucho. Entonces, fue mi compañero y pedimos traslado a Bogotá y lo hospitalizaron, le metieron una sonda

y ya se recuperó, de resto esas gripas que les da, esa asma se las curé con manteca de tiburón. A mi hija tampoco la llevé al médico entonces así les fui transmitiendo. La sobrina también me llama y “¿quién me da el poder?, el de arriba porque no lo he estudiado”, pero lo hago con amor y tanta fe que lo que les doy eso los alienta. La naturaleza tiene sus secretos.

Aquí también hacemos almuerzo para los niños de la escuela porque son niños también de bajos recursos. A veces, conseguimos gente de buen corazón, gente de luz porque decimos que gente que llega aquí, Dios no los envía, son personas que nos ayudan a hacer ges



ción. En este momento tenemos 60 niños que vienen sin desayunar los sábados. Ya llevamos 4 años y por pandemia duramos un tiempo sin poder mirar al otro. Llegó una periodista de Cali y ella se dio cuenta porque nosotras comenzamos a enviar videos que teníamos. De ver tantas familias sin trabajo aguantando mucha necesidad, esa persona nos ayudó, ahí fueron 40 personas que salieron beneficiadas. Acá organizamos mesas, venían familias de 5 y 8 personas, traían sus vasijas de plástico y ahí empacábamos el almuerzo y así ayudamos por tres meses.

A través de la comida se transmite la tranquilidad y amor

porque nos dimos cuenta de que había muchos problemas dentro de las familias porque llegaban aquí madres cabeza de familia con todos los niños porque en casa no había ninguna aguapanela o un pan y ya al decirle a esas mamitas para hacer la caracterización que era para las que en realidad la necesitaban, decirles que vinieran por un plato todos los días, eso ya era una tranquilidad. Entonces, veíamos que cuando llegaban las mamitas y uno le entregaba eso, lloraban. Llegaban con 5 u 8 hijos, una trataba de echarle y decían que de ahí almorzaban y de ahí dejaban algo para después. Por ejemplo, les dábamos el arroz, el seco,



todos los días con sopa y nos decían que a veces se comían el grano y los patacones o la ensaladita y dejaban el arroz y la precita para la comida. Entonces, era una mamá que ya tenía ese asunto resuelto, no era mucho pero ahí engañaban al estómago. Uno ve que eso es para tranquilidad, salud, porque ya la mamita de día ya no estaba pensando en que le iba a dar y el dolor de cabeza del estrés, muchos muchachos llorando y molestando, les pegan, les maltratan. Decirle a un niño que ya está grande es una injusticia, entonces yo creo que le transmiten algo de tranquilidad a la familia. Para la escuela, a veces hay gente que nos dona dos arro-

bas de arroz y algo le hacemos a los niños porque la canasta familiar ahorita está muy cara, pero a veces les hacemos agua-panela, les compramos su pan-cito de \$300 y su almuercito por ahí a la una de la tarde y ellos ya salen a las 2 o 3 almorzados y las mamitas ya quedan más tranquilas, es la forma en la que también impulsamos a la niñez y a los jóvenes.

Por aquí hay muchos jóvenes, que, por la falta de oportunidades, terminan el bachillerato, salen y no tienen ya que hacer, no tienen como meterse a una universidad y empiezan a delinquir, comienzan a meterse a esos grupos. Acá en Bogotá en algunas localidades hacen algo llamado "party" en donde



salían mujeres embarazadas, muchachos metidos en la delincuencia, eso lo pasaban mucho por las noticias, entonces ahí hacemos gestiones también. Hay unas becas del Icetex que dan para comunidades, estudian y esa plata la pagan con trabajo social acá o con organizaciones. Nosotras funcionando con el distrito y esta fundación les da el abal y así ayudamos a jóvenes. Porque fácilmente se los llevan con 100 mil pesos, unas zapatillas, un jean y de grandes se vuelven delincuentes o violadores. Entonces, todos los días le doy gracias a dios por el nuevo amanecer que me ilumina y que me coloque lo bueno en mis manos, mi mente y mis

pies para yo continuar guiando a quien lo necesita” La gente va viniendo de paso, pero van dejando huella.

“No importa la raza ni el color de la piel, ama a todos como hermanos y haz el bien”

A veces hacíamos gestiones en la alcaldía o con integración social para que nos diera transporte y una vez llevamos a los viejitos al parque de los novios y allá como hay mucha zona verde se quitaban los zapatos, caminaban descalzos, nos decían “así sembrábamos esto, parece como si estuviéramos en mi finca” Parece, porque también son personas que los han sacado de los territorios. Vimos que también la felicidad de ellos era la naturaleza, no



sentados en una sala de cine, mo, ¿para qué? Acá llega que los llevamos una vez. gente de todas partes del país. Vimos como les podíamos colaborar para llevarles el almuerzo, que desayunen acá y nos den el transporte para llevarlos al parque. Así que les llevamos un arroz que lo llamamos "todo junto" y así mismo se llamó la salida. Se lo entregamos y que cosa tan deliciosa, le echamos de todo a ese arroz. Fueron felices sentados en el parque, había unos felices que decían "¿para qué cuchara?" Comían con su mano porque allá comen así, eran con sus dedos, comen la comida y muy bonito. "Esa es mi semilla y la cosecha que yo recojo"

Todos somos hermanos y a mi no me interesa el color, el racis-

