

Sustentar en el andar.

Una etnografía de la tierra, las crianzas y las mujeres rurales del corregimiento de
Gualmatán (Pasto, Nariño)

Juliana Usamá Figueroa

Universidad de Caldas

Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales

Programa de Antropología y Sociología

Manizales, Colombia, 2024

Sustentar en el andar.

Una etnografía de la tierra, las crianzas y las mujeres rurales del corregimiento de
Gualmatán (Pasto, Nariño)

Juliana Usamá Figueroa

Trabajo de grado para optar al título de antropóloga

Directora:

Dra. Sofia Lara - Largo

Universidad de Caldas

Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales

Departamento de Antropología y Sociología

Manizales, Colombia 2024

Tabla de contenido

<i>Agradecimientos</i>	5
<i>1. Introducción</i>	6
De cómo llegué hasta aquí: Enseñándome a la tierra.....	7
Y ahora, ¿Por dónde andar?	14
Gualmatán: Tierra de flores y Maiguales.....	16
Nos reconocimos y nos criamos: Apuesta teórico-metodológica.....	18
<i>2. Al calor del fogón: Crianzas desde las casas de la gente y las casas de los cuyes</i>	24
¡Vengan a almorzar!.....	34
<i>3. Vamos a la plaza: Las atmósferas del mercado El Potrerillo</i>	39
Toca hacer las cosas ligero.....	46
Toca hacer las cosas bonito	50
Dañando se aprende	53
“La gente dice que los de Gualmatán alimentamos a los animalitos”	59
<i>4. De vuelta al pueblo: Sustento desde las organizaciones campesinas</i>	62
<i>5. Ritmos de la tierra y las mujeres en el corregimiento de Gualmatán</i>	73
¿Luchas entre montes y monocultivos?	76
Trabajar al ritmo de las semillas	92
<i>6. Consideraciones finales: Vivir como semillas para SAzoNAR la vida</i>	102
<i>Bibliografía</i>	105

Tabla de ilustraciones

<i>Ilustración 1: Mapa del corregimiento de Gualmatán (Alcaldía Municipal de Pasto, 2020)</i>	16
<i>Ilustración 2: Preparación del lote para construcción de cuyera (Usamá, 2023.)</i>	28
<i>Ilustración 3: La minga también es comida (Usamá, 2023.)</i>	29
<i>Ilustración 4: Cuyera en proceso (Usamá, 2023.)</i>	31
<i>Ilustración 5: Cuyes asustados (Usamá, 2023.)</i>	32
<i>Ilustración 6: Cuyera de doña Alba (Usamá, 2023.)</i>	33
<i>Ilustración 7: Diferentes cultivos de hortalizas en el corregimiento de Gualmatán (Usamá, 2023.)</i>	42
<i>Ilustración 8: Puesto de la señora Gloria Maigual (Usamá, 2023.)</i>	43
<i>Ilustración 9: Día de cargas en el Sector Gualmatán del Potrerillo (Usamá, 2023.)</i>	45
<i>Ilustración 10: Ollas del almuerzo en casa de doña Marina Cuatiz (Usamá, 2023.)</i>	47
<i>Ilustración 11: Cosecha de brócolis y el corregimiento de Catambuco al fondo (Usamá, 2023.)</i>	48
<i>Ilustración 12: Empaque de zanahorias (Usamá, 2023.)</i>	56
<i>Ilustración 13: Las manos de doña Gloria y flores inmortales de su casa (Usamá, 2023.)</i>	57
<i>Ilustración 14: Puesto de mercado y hojas para animales al fondo (Usamá, 2023.)</i>	60
<i>Ilustración 15: Acueducto de Gualmatán en el páramo El Sinaí (Usamá, 2023.)</i>	69
<i>Ilustración 16: Juramento de la nueva junta del acueducto (Usamá, 2023.)</i>	70
<i>Ilustración 17: Entrada a la zona centro de Gualmatán (Usamá, 2023.)</i>	74
<i>Ilustración 18: Pequeños monocultivos (Usamá, 2023.)</i>	77
<i>Ilustración 19: Monte y pequeño monocultivo (Usamá, 2023.)</i>	77
<i>Ilustración 20: Jardín y huerta de las hermanas Maigual (Usamá, 2023.)</i>	79
<i>Ilustración 21: Nuevos caminos en Gualmatán (Usamá, 2023.)</i>	82
<i>Ilustración 22: Siembra de repollo en El Hueco (Usamá, 2023.)</i>	85
<i>Ilustración 23: Hernia en un repollo (Usamá, 2023.)</i>	86
<i>Ilustración 24: Flor de papa (Usamá, 2023.)</i>	88
<i>Ilustración 25: Doña Gloria y el árbol de sance (Usamá, 2023.)</i>	91
<i>Ilustración 26: Huerta alimenticia de las hermanas Maigual (Usamá, 2023.)</i>	95
<i>Ilustración 27: Papa negra (Usamá, 2023.)</i>	96
<i>Ilustración 28: Banco de semillas de las hermanas Maigual (Usamá, 2023.)</i>	97
<i>Ilustración 29: Archivo fotográfico de Juan Bautista Maigual, 1980 aproximadamente.</i>	98
<i>Ilustración 30: Semillas de papa de don Juan (Usamá, 2023.)</i>	99
<i>Ilustración 31: Hortalizas de don Juan Bautista (Usamá, 2023.)</i>	100

Agradecimientos

Mientras desarrollaba esta investigación, agradecía cada recibimiento, cada espacio, cada encuentro, cada minuto concedido. Sentía que las personas y seres que correspondían o no con mis acciones e inquietudes, elaboraban una parte de este texto. A todas y todos ellos, gracias.

Agradezco a mis abuelas, a mi madre y a mis tías por apoyarme y alimentarme mientras yo me dedicaba a escribir este texto. Siempre tuve presente que mientras reflexionaba en torno a los trabajos de sustento, ellas estaban sustentando mi vida y la del resto de la familia a través de sus cuidados y sus deliciosos alimentos.

Gracias a mi padre, la persona que me acompañó de múltiples maneras durante este proceso: yendo conmigo a conocer Gualmatán, escuchándome y apoyando mis andanzas.

Gracias a mis maestras y compañeras de Gualmatán: Alba Marina Cuatiz, Carmen del Socorro Maigual, Catalina Maigual, Danna Maigual, Dora Lucía Maigual, Edilma Miramag, Gloria Maigual, Karen Maigual, Lucía Catalina Maigual, Luisa María Rivera, María Ofelia Maigual, María Yolanda Potosí, Mery Achicanoy, Paola Andrea Carlosama, Raquel Maigual, Rosa Maigual y Yovana Paola Maigual. Ustedes son las mujeres y niñas que motivaron un trabajo creativo, solidario y amoroso. Las admiro mucho.

Gracias a don Juan Bautista Maigual, Juan Camillo Maigual, Camilo Muñoz, Nina Mesías, Satnept Fandiño, Manuela Chamorro, Diana Moreno, Daniela Cano, John Leyton y Nataly López, personas con quienes tuve la fortuna de coincidir durante el año 2023 para caminar Gualmatán y crear desde diferentes artes.

Por último, pero no menos importante, gracias a la profesora Sofía Lara, la persona que apoyó mis ideas desde el primer momento, ¡las escuchó y leyó con minucia! y me alimentó de sugerencias brillantes que sacaron adelante este trabajo.

1. Introducción

Esta etnografía recorre diferentes lugares del corregimiento de Gualmatán y del municipio de Pasto (Nariño). Aquí, varias voces y voluntades se juntan para hablar del trabajo en la plaza de mercado, el trabajo de la tierra, las cocinas y otros espacios que *sustentan la vida*. Hablo principalmente de las mujeres rurales del corregimiento de Gualmatán, quienes desde sus labores dentro de dichos espacios, me han enseñado a interiorizar el concepto de correspondencia. Para Tim Ingold (2018) corresponder es responder a la vida y ser respondidos por la vida manifestada en seres humanos y no humanos, vivos y no vivos.

La historia es correspondencia: el proceso por el cual las vidas humanas, en su paso y su auto-fabricarse, sus aspiraciones y su prensión, su imaginación y su percepción, su exposición y su sintonización, sumisión y maestría se responden unos a otros continuamente. (p. 215)

Esta definición se expresa en la sopa de cebada que doña Gloria me invita luego de las jornadas de trabajo en la Plaza de Mercado El Potrerillo de la ciudad de Pasto. Ella corresponde conmigo y con la vida a través de los cuidados revelados en la alimentación. Pero antes de presentar a doña Gloria y a las mujeres de Gualmatán, quiero hablar de mis abuelas, mi madre y mi padre, mis tías y mis amigas, personas que ya me habían enseñado del cuidado alimentario a partir de experiencias amorosas, deliciosas, generosas, tensas, agotadoras y conflictivas que siguen siendo parte de mi crecimiento y del crecimiento de esta tesis.

En este apartado, presentaré una breve reflexión sobre mi relación con el tema de investigación, para ello, acudiré a la autoetnografía como recurso metodológico que me permitirá relatar algunas experiencias asociadas a los trabajos brindados por las mujeres que me criaron y las mujeres rurales del corregimiento de Gualmatán. Mercedes Blanco (2012) afirma que la autoetnografía da cabida “a los relatos personales y/o autobiográficos como a las experiencias del etnógrafo como investigador —ya sea de manera separada o combinada— situados en un contexto social y cultural.” (p. 55)

La intención de relatar el punto de encuentro entre mi vida y el tema de estudio de este trabajo, no tiene que ver con la mera pretensión de justificar la pertinencia del tema elegido, es más bien, parte de una reflexión profunda que me habita desde hace un tiempo

y se relaciona con la unión entre mi existencia como mujer ciudadana y académica y las raíces campesinas que persisten en mí y en mi familia, siempre buscándome y correspondiéndome, como sugiere Ingold.

De cómo llegué hasta aquí: Enseñándome a la tierra

Mujeres rurales criaron a mi madre. Ella nació y creció en San Pedro, una vereda del municipio de Potosí (Nariño). Durante la infancia se alimentó de la comida cosechada y preparada por sus padres, Felipe y Josefina, mis abuelos. Luego migró con la familia a Pasto, ciudad en donde terminó el colegio y logró estudiar una carrera universitaria. Mi madre nunca abandonó la casa de los abuelos, por eso, fueron ellos y mi tía Miriam quienes me criaron mientras ella trabajaba. Me dio el regalo de compartir la vida con la abuela, una mujer que dedicó parte de su juventud a los trabajos en la chagra y ya en la ciudad, a la educación y mantenimiento de sus hijos y nietos.

Cuando salí de Pasto para estudiar en la Universidad de Caldas, la abuela se quedó con el corazón en la mano, resignada de no tenerme a su lado pero feliz por los caminos que empezaría a andar, me dio sus bendiciones y partí. Iba y volvía de Manizales cada año, con mucho por contar, feliz de alimentarme de la sazón de mi mamá nuevamente, pero sin preguntarme mucho por la vida de ella y de la abuela, sin la idea de trabajar la pequeña huerta de mi casa, o sin querer cocinar algo para mi familia.

En ese ir y venir, mi llegada a la galería de Manizales en el 2018 trazó caminos en forma de churos¹. En su momento, la invitación de un gran amigo a la plaza de mercado de Manizales se convirtió en un encuentro fortuito con el lugar, no sólo por la investigación que más adelante llevé a cabo ahí, sino por los procesos que me enseñaron a relacionarme con la vida de manera distinta. Aprendí de la vida colectiva en un mundo donde hacer las cosas sola parecía ser más sencillo y menos problemático², aprendí de la educación popular que enseña desde distintos quehaceres, saberes y sentires, de la importancia del alimento para el cuerpo y el espíritu, pero, ¿Cómo se aprende esto dentro de una plaza de mercado?

¹ Forma en espiral.

² Aunque desde el 2015, mi entrada al colectivo feminista La Puta Manada y mi participación en grupos musicales como Tambor Hembra y la Puta Batucada Sorora Matancera, ya me habían impulsado a vivir, pensar y crear con personas diversas y maravillosas.

Quizá el pensamiento evoca alimentos y transacciones cuando se habla de las plazas de mercado, curiosamente, la primera vez que asistí a la galería de Manizales, no fue precisamente a comprar un mercado. Participé en una conversa organizada por Unitierra³, un tejido de colectivos que reúnen a distintas personas de la ciudad de Manizales, con diversos conocimientos y habilidades para compartir. Me pareció sorprendente e inusual que dentro de una plaza de mercado existiera un espacio pedagógico capaz de juntar a personas con distintas labores en toda la ciudad y en otros territorios del país. Desde el día que fui como una estudiante que desconocía del proceso, me sentí acogida y con ganas de trabajar, con deseos de ser parte.

Fue un momento en el que estuve dispuesta a aprender y a corresponder con el mundo que en ese momento me rodeaba. Comencé a pensar en mi vida desde las conversaciones sobre las semillas criollas y nativas, las plantas medicinales, el cuidado a través de la alimentación, las ollas populares y las mingas. La plaza de mercado de Manizales fue el espacio vivo que permitió un encuentro íntimo y paulatino con las raíces territoriales no olvidadas pero si descuidadas a partir de experiencias educativas y familiares que me separaron de procesos vitales en la ruralidad.

Como dije, habitar la plaza y conocer su gente, con paciencia, con curiosidad y con humildad, me enseñó de la salud y del autocuidado a través de las plantas, de cultivos y crianzas⁴. Aquella escuela no hizo más que despertar una sensibilidad que se expandió en mi cuerpo y en las acciones que de a pocos se iban resolviendo en junta. De hecho, durante la pandemia del Covid-19, mis tíos y yo empezamos a sembrar fresas y algunas plantas medicinales en la huerta de la casa, empecé a apreciar otras vidas que allí habitaban: los árboles, los nidos, los gatos, los sonidos de los pájaros, las lagartijas, las arañas y los ratones.

Después de la pandemia coincidí con Maria Paula, amiga que más adelante realizó una maravillosa investigación sobre las relaciones entre humanos y plantas medicinales⁵.

³ La Universidad de la Tierra está conformada por varios colectivos de la ciudad de Manizales y el suroccidente colombiano. Esta confluencia se propone reflexionar en torno al contexto global “desde procesos concretos y la implicancia en territorios y [sus] propias agencias” (Fuente: <https://tejidodecolectivosunitierra.com/>)

⁴ En Nariño, es usual que las y los campesinos utilicen la palabra crianza en diferentes contextos: “Yo me crié aquí”, “Tengo una cría de cuyes”, “Las matas están criando bien bonito”. Mis abuelos también recurrían mucho a esta palabra y en esta investigación será clave para comprender el sustento de la vida en clave de crianzas entreveradas.

⁵ Saldaña, M. (2023). De las plantas medicinales a las relaciones interespecie. Etnografía sobre los conocimientos de plantas de uso medicinal, en el barrio Riobamba del municipio de la Merced-Caldas.

Vivíamos juntas y ambas llevábamos plantas de la galería a nuestra casa para curarnos, también construimos un jardín en el patio y varias de las semillas y plántulas sembradas eran regalos de algunos locatarios que conocían mi interés por la siembra, un interés que se intensificó con las charlas entre Maria Paula y yo. Para ese momento ya sentía la galería como un espacio que se trasladaba a mi hogar y a su vez, era hogar. La galería habitaba en la casa a través de los alimentos que cocinábamos y las plantas que crecían con nosotras, de hecho, esa fue una de “las conclusiones” a las que llegué con la tesis de historia: “Los Latidos de la Galería. Historia de la Plaza de Mercado de Manizales. 1950-1980” (Usamá, 2021) realizada durante el año 2020 y 2021. Esta investigación fue un proceso académico que me permitió digerir la comida con el estómago, la cabeza y el corazón. Por lo anterior, la galería de Manizales fue el lugar semilla que extendió sus raíces hacia abajo, hacia el sur. Es un lugar de memorias que me mostró un camino de aprendizajes en donde surgieron preguntas relacionadas con la alimentación y la curación en mi territorio, la ciudad de Pasto.

Durante el año 2022, con Maria Paula y otras personas de la Universidad, empezamos a trabajar en la huerta de plantas medicinales, mágico-religiosas y artesanales del Jardín Botánico de la Universidad de Caldas. Era un espacio descuidado que solo varias manos e intenciones podían cambiar, y así pasó, nadie nos pagó para trabajar allí, tampoco se trataba de una práctica académica o de una nota para una materia, solo nos reunimos, tomamos los palines y azadones prestados por los trabajadores del Jardín Botánico y desde la voluntad empezamos a trabajar. Aprendimos del cuidado, de la paciencia, de la correspondencia y la constancia a través de los múltiples ciclos de crecimiento y florecimiento de cada planta, de su cosecha y de su muerte.

Estas formas de existir, crear y compartir dentro de la ciudad, empezaron a trastocar mis dinámicas de vida y mis prácticas investigativas dentro de la academia, también le dieron sentido a los debates antropológicos contemporáneos que desde la carrera me han enseñado y, me abrieron otro camino cada vez más cercano a mi tierra. Cuando volví a Pasto, aprecié con detalle las habilidades y conocimientos de la abuela que ya se había ido, de mi madre y de mis tías. Lo que ellas hacen no se queda entre ellas ¡se transmite hasta nuestras mentes y estómagos! Alimentan a la familia y a los comensales que los domingos llegaban al restaurante fundado por ellas, “Corazón Contento”. Ese nombre le hace justicia a la experiencia de probar sus platos preparados y perfeccionados durante años. En mi familia, ya son más de diez años intermitentes dedicados a preparar comidas para la venta en restaurantes. Siempre han sido las mujeres quienes los han impulsado y yo no soy ajena a ese proceso porque metí la cucharada desde hace un tiempo. Aunque no me atrevía a

preparar una ollada de sancocho o de ajiaco, si me metía a la cocina a preguntar, probar, llevar, traer cosas y servir.

Estar pendiente de un restaurante y atender a mi abuelo, - un hombre de 95 años que se levanta cada mañana con la intención de “echar pala” - se volvió insostenible para mi madre y mi tía. El restaurante cerró para dedicarle más tiempo a él y a ellas mismas. Menciono estos detalles porque me llevan al concepto de cuidado, el cual, abarca acciones concretas como atender, alimentar y curar. La cocina cobra especial importancia en la ejecución de estas acciones porque es el centro de pensamientos, intenciones, interacciones y operaciones que se consolidan en la preparación de comidas, bebidas naturales, paños de agua tibia, los cafés del día (porque puede faltar todo menos el café) y las visitas familiares que generan otra atmósfera en este espacio; me refiero a los momentos de acompañamiento, conversa, consejos y desahogos.

En mi casa y muchas otras, la cocina es un espacio central de conversación. Conversar mientras se cocina y se come, usualmente, influye en el sabor de los platos servidos en la mesa. La cocina de mi casa ya no es una cocina de leña como la que tenían mis abuelos maternos y paternos en la vereda San Pedro y en el municipio de Gualmatán⁶ respectivamente, es un pequeño espacio con estufa de gas donde nos encontramos a las horas de la comida.

En la cocina preparamos el tinto, los desayunos, los almuerzos y las comidas, también se elaboran las cancharinas⁷, uno de los alimentos más apetecidos por toda la familia. Mis tías Martha y Miriam son quienes mejor textura y sabor logran en esta preparación. En el artículo *La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes*, Francisco Pazzarelli (2010) explica la unión de la mujer y la cocina a través de la producción cotidiana de comidas. Pazzarelli se interesa por los procesos y técnicas específicas que se desarrollan antes de servir los alimentos, dando cuenta de la especialización en el lavar, pelar, picar, moler cortar, hervir u otras formas de cocinar para transformar los alimentos. No es de extrañarnos entonces, que las cancharinas que más rápido se acaban son las que hacen las tías, quienes han adquirido técnicas precisas de

⁶ Es importante diferenciar dos territorios mencionados en esta tesis: El corregimiento de Gualmatán ubicado al occidente del casco urbano de la ciudad de Pasto y en donde desarrollé mi trabajo de campo, y el municipio de Gualmatán, ubicado al sur del departamento de Nariño y tierra natal de mis abuelos paternos. Más adelante, veremos una posible relación entre ambos lugares.

⁷ Arepas fritas elaboradas con harina de trigo.

preparación que se expresan “en el plano de lo cotidiano, lo material, lo transitorio y lo corporal” (Pazzarelli, 2010, p. 177)

Una cancharina recién hecha propicia el encuentro familiar: su olor llama y una gran olla de café se instala en la estufa para degustar con la reciente preparación. Los momentos de socialización y compartir entre la familia a la hora de comer hacen parte de las labores de cuidado gestadas por mi madre o mis tías. Hace un tiempo, durante el almuerzo, mi abuela paterna (mamá Luisa), la tía Martha, la tía Miriam, mi mamá y yo conversábamos de comida mientras comíamos. Recuerdo que ese día se sirvieron arracachas en el seco⁸, y la tía Miriam mencionó con un gesto de gracia que a mi papá no le gustan las arracachas. La mamá Luisa asintió y dijo sonreída que eso era lo que había para comer durante la infancia de él, por eso ya había tenido suficiente. Todas dijeron que claro, que antes se comía de lo que había en la tierra, no es como ahora que uno va y busca lo que quiere comer y lo compra. En el pasado, y en el caso de mi familia paterna y materna, se comían las cosas que sembraban en la chagra, entonces, cuando era temporada del maíz, se preparaban alimentos derivados del maíz, cuando era temporada de arracacha, se comían arracacha.

Continuó diciendo que cuando ella era niña también tenía resabios como los de mi papá pero con la poliada (crema de maíz). Cuando llegaba la cosecha de maíz su papá pedía que le cocinen la poliada lo más espesa posible. Mientras la mamá Luisa lo contaba hacía caras de que eso no le gustaba, contrario a mis tías, que decían “que rico poliada”. Como ambas familias son de tierra fría, coinciden en los alimentos producidos en la chagra: maíz, cebada, frijol fresco, quinoa, papas, arracachas y otros. La abuela y la tía decían que cuando se acababa la temporada de una cosa se sembraba otra, y que la necesidad de comprar en otros lados era menor porque ellos sembraban y comían de la propia tierra. La carne que comían también era de las gallinas y cuyes criados, pero no era cosa de todos los días.

Mientras escuchaba esta conversación, pensaba en los trabajos del campo que permitieron el crecimiento de mis familias hasta llegar a mí, una mujer criada por otras mujeres que portan conocimientos enseñados por las mamitas⁹: bisabuelas y tatarabuelas que propiciaron los alimentos dadores de energía para crecer, y que a su vez, generaron

⁸ Pazzarelli (2010) argumenta que Las sopas o “húmedos”, junto con los “secos” (que en los almuerzos y cenas se denominan y sirven en “segundo” lugar), conforman un esquema básico de la alimentación campesina. (p. 162)

⁹ En mi casa nos acostumbramos a decir “mamá Luisa” en lugar de “abuela Luisa”, por ejemplo.

experiencias gratas o amargas en el momento de la siembra, cosecha y cocción de alimentos. Yo no era tan consciente de la relación estrecha entre la producción de alimentos y mi familia, hasta que a partir de todas estas situaciones, preguntas y reflexiones comprendí que desde muy chica, me han enseñado a corresponder con el mundo a través de la cocina y la comida. A continuación, me remito a uno de los recuerdos de la mamá Luisa sobre su trabajo en la chagra. En él menciona a mi tía Gladys, su hija menor, a su esposo, el papá Flavio, a los alimentos cultivados y a la preparación de los mismos dentro de la chagra.

Cuando la tía Gladys nació, los abuelos ya habían migrado desde el municipio de Gualmatán hacia la ciudad de Ipiales. Aun viviendo en Ipiales continuaron con su vocación agrícola, ellos y los guaguas todavía chiquitos se iban al terreno que habían comprado en La Cofradía, una vereda del municipio de Gualmatán. Dice que les tocaba sufrir harto para llegar allá porque no había transporte directo, entonces de Ipiales a San Juan cogían carro y de ahí si se echaban la caminata hasta el terreno. Ellos no trabajaban la tierra solos, los “piones”, como dice la mamá Luisa y muchos otros campesinos en el sur de Nariño, eran las personas que trabajaban arando, cultivando y cosechando al jornal. La abuela llevaba las cosas para cocinar a la peonada. Se cargaban las ollas, los condimentos, los platos y demás utensilios para cocinar en una tulpa¹⁰ elaborada dentro de la chagra.

Cultivaban maíz y habas, “una mata de maíz, otra de haba”, – intercaladas – también hacían la típica y fructífera combinación de maíz-frijol que criaban como castillos, y “eran una preciosura”. Tenían zapallos inmensos, arracachas, quinoa, cebada y papa. Cuando se acababa la cosecha de una cosa, seguían con otra. Siempre se producían cosas distintas según los tiempos y todo crecía sin químicos industriales.

Las semillas criadas con químicos industriales producen un tipo de alimentos: grandes, perfectos y homogéneos, así, la estética del alimento reemplaza el sabor del alimento, y de paso, reemplaza las prácticas de cultivo que se empleaban antes. Aunque la estética del alimento no es la principal causante de los cambios en las prácticas de cultivo, si es una de las consecuencias de la estandarización de los mismos. Producir una sola cosa y bajo el mismo tratamiento sistemático genera desarraigo hacia los conocimientos agrícolas de las mamitas, creando nuevos arraigos relacionados con los modelos productivos impuestos.

¹⁰ Pequeño fogón de leña armado con piedras o ladrillos.

La mamá Luisa y otras personas me han dicho que la tierra, las plantas y las personas ya están enseñadas a los nuevos modelos de producción, ¡Lo cual preocupa! porque la salud y el saber de humanos y no humanos está en riesgo. Recién había llegado de Ipiales el día que tuvimos esta serie de conversaciones, y no llegó con las manos vacías, traía un bulto de papas capiras. En mi casa, siempre es un gusto recibir este alimento, el papá Felipe (mi abuelo materno) nos dejó el gusto por la papa, y hoy por hoy, la come a diario y varias veces al día solo si es muy buena.

Creo que la papa me encanta por su sabor y por el vínculo casi amoroso que el abuelo sembró en nosotros de tanto trabajarla, comerla y conversar sobre ella. Siempre es simpático (y muy nostálgico) ver que la mayoría de recuerdos que tiene están relacionados con su mujer (mi abuela) y con el trabajo de la tierra. “La cabeza le da vueltas” y se olvida de la persona que está sentada a su lado, pero nunca de darle la comida a los pollos, - que ya no tenemos- de las gallinas, de guardar la herramienta, y como dice él “de salir a echar pala”. Es como si viviera en los tiempos de antes, cuanto tenía la fuerza para sembrar el lote y dedicarle cada uno de sus días sin descanso. El suelo que hoy hace parte de nuestra casa, fue la tierra que en aquellos tiempos crío dedicadamente.

Con estos recuerdos y experiencias familiares, quiero expresar que las labores del campo y los alimentos que de él brotan siempre me han acompañado a través de los cuidados de mis abuelas y abuelos, mi madre y mis tías, pero también a través de mis propias exploraciones de vida que emergieron con más fuerza en la universidad y en la galería de Manizales. Estos lugares junto a la Plaza de Mercado El Potrerillo de Pasto fueron espacios propicios para pensar en el trabajo de las mujeres dentro del mercado, los terrenos de cultivo, las organizaciones campesinas y las casas.

Cuando volví a Pasto volví a la plaza, y aún con sus distintos movimientos, acentos y alimentos, pude encontrar las raíces que habían brotado de la galería-semilla. Ambos espacios resguardan un conocimiento incalculable e indescifrable por la ciencia, protegido por las personas que día a día comparten su labor a través de la comida dedicadamente cultivada, cosechada y transportada al lugar de comercio. Las plazas de mercado me han dado vida y la vida está en las amistades que han surgido durante poco más de dos años en medio de encuentros planeados o inesperados que siempre me brindaron algo, sea a través de la palabra, la escucha, la compra, la lectura, la comida o la cocina. En aquella familiaridad construida dentro de las plazas, me encontré caminando en espiral: quiero decir que tuve que viajar a tierras lejanas y aprender lo que ellas me querían enseñar, para comprender lo que la tierra en la que nací siempre me estuvo comunicando.

Y ahora, ¿Por dónde andar?

Más arriba mencioné mi relacionamiento con la tierra y el cultivo de plantas medicinales a través de la huerta del Jardín Botánico de la Universidad de Caldas. En este parche que más adelante se convirtió en el Colectivo Aleopatía y después en un semillero de investigación de la Universidad de Caldas, aprendí a hacer volteo de suelos, proceso mediante el cual la tierra se voltea, se suelta y se prepara para un nuevo ciclo de cultivo. Ese día conecté aquella acción con los conocimientos del mundo andino referidos al churo cósmico. El churo cósmico es el movimiento del mundo en espiral “porque en los pueblos Pastos el tiempo es vuelta. El tiempo es caminar. Caminar para irse e irse para volver. Caminar. Hacia dónde vamos no importa, porque se sabe que vendremos vuelta” (Delgado, 2015, p. 23).

Relacioné el volteo y la vuelta, una palabra comúnmente utilizada en el departamento de Nariño para referirse a algo que volverá a ocurrir o a un recuerdo, por ejemplo, “vuelta va a llover”, “vuelta, cuando éramos niños, nos alimentábamos diferente”. Esa mañana en el Jardín Botánico, pensé en las vueltas de la vida que propician la continuidad de nuestras existencias a veces calmadas, a veces caóticas e impredecibles.

La vida me dio vuelta cuando decidí volver al sur, a Nariño, el lugar donde nacieron mis abuelas y abuelos, mi madre y mi padre, las personas que me han sustentado desde sus distintos quehaceres y por supuesto, desde la alimentación. Ahora que estoy en Pasto empiezo a comprender y a sentir de manera más profunda las acciones de humanos y otros seres que posibilitan el cuidado mutuo y la correspondencia.

Empiezo a prestar más atención a las personas que me rodean, desde mi familia y mis amigos hasta las comunidades del lugar de donde soy, ese *Caminar para irse e irse para volver. Caminar. Hacia donde vamos no importa, porque se sabe que vendremos vuelta*, fue una respuesta concreta de las cosas que he vivido los últimos años: salir de mi casa para estudiar en la universidad, y en ese proceso de encuentros y aprendizajes, darme cuenta de los entrañables anhelos de volver a Nariño para corresponder a todo lo que la tierra y la familia explícita o implícitamente, sutil o concretamente me han enseñado. He decidido vivenciar esta tesis como un agradecimiento a las personas que me criaron y me enseñaron a la tierra, y como un reencuentro con el cultivo, los alimentos y todos los movimientos y relaciones entreveradas en estos procesos que sustentan la vida. Parece que la fuerza de la tierra pide que vuelva, que la voltee, que la toque, que la siembre, que la cuide, y también que la comparta.

A continuación, esbozaré algunas características del corregimiento de Gualmatán y me remitiré a su historia para ofrecer una lectura más detallada del territorio. Posteriormente, narraré mi encuentro con el lugar y las personas que me recibieron durante el año 2023. Esto me llevará a explicar con qué experiencias y cuestionamientos me encontré y cuál es la apuesta teórico-metodológica que emergió con estas experiencias. Finalmente, indico brevemente la estructura que en adelante compone la tesis.

Gualmatán: Tierra de flores y Maiguales

Gualmatán es uno de los 17 corregimientos del municipio de Pasto, ciudad capital del departamento de Nariño, ubicado al suroccidente de Colombia. Este corregimiento está situado al occidente del casco urbano de Pasto, sobre las faldas del volcán Galeras¹¹. Su altitud va desde los 2500 hasta los 4200 msnm, se caracteriza por ser un territorio de bajas temperaturas, presencia de neblina y fuertes vientos¹². El corregimiento colinda con El Santuario de Flora y Fauna Galeras, un área protegida por Parques Nacionales Naturales de Colombia, y sobre la cual, profundizaré más adelante.

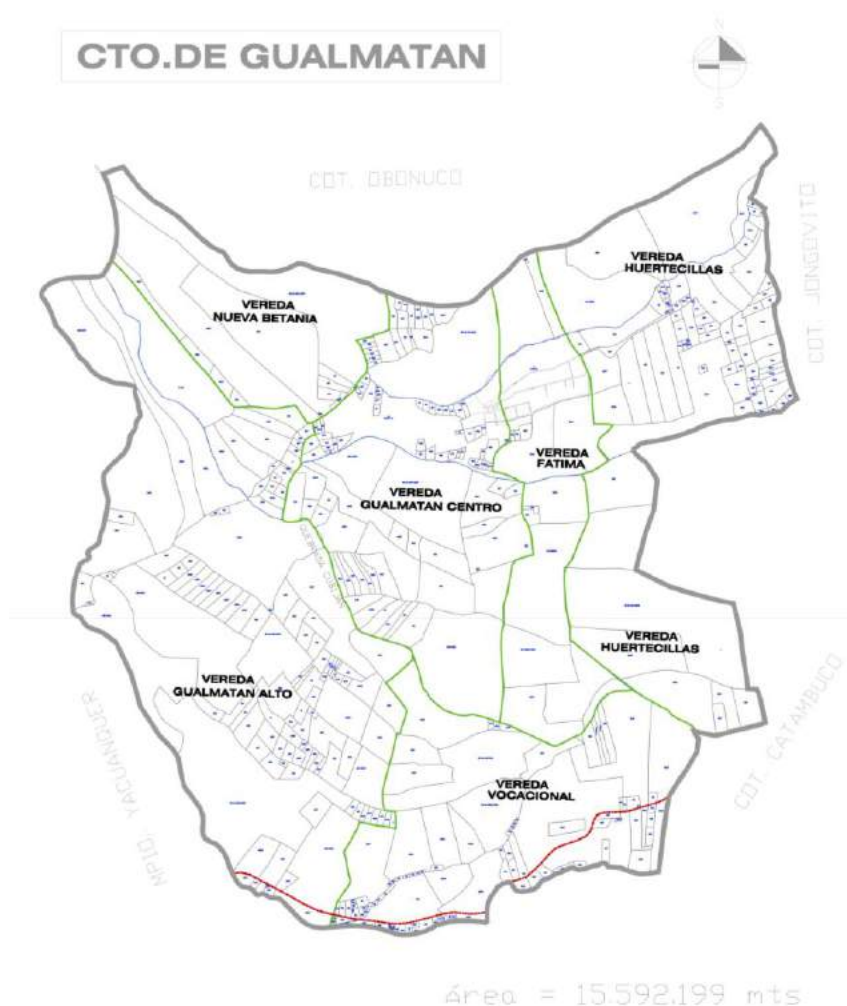


Ilustración 1: Mapa del corregimiento de Gualmatán (Alcaldía Municipal de Pasto, 2020)

¹¹ También denominado Montaña de Fuego, León Dormido o Volcán Urcunina, reconocido así por las comunidades indígenas Quillacingas.

¹² <https://adc.org.co/minga-gualmatan/>

En el anterior mapa se distinguen las 6 veredas que actualmente conforman el corregimiento y sobre las cuales caminé y aprendí a lo largo del año 2023. Estas son: Gualmatán alto, Gualmatán centro, Nueva Betania, Vocacional, Fátima y Huertecillas. La distribución del corregimiento se formalizó a través del acuerdo No 020 del Consejo Municipal de Pasto - 2002, año en el que Gualmatán dejó de ser una vereda del corregimiento de Catambuco para constituirse como corregimiento del municipio de Pasto.¹³

La principal actividad económica de Gualmatán es la agricultura, le sigue la ganadería, aunque no es una actividad que se practique de manera intensiva, y las artesanías a través del trabajo en madera. De las 3 actividades, se destaca el trabajo agrícola por la extensión y fertilidad de las tierras donde se siembran hortalizas como el repollo, la coliflor, el brócoli, la lechuga y otras. Al llegar al territorio, se puede reconocer dos características fundamentales. La primera, un paisaje compuesto por pequeños y medianos monocultivos, chagras y huertas que denotan la capacidad productiva del corregimiento. La segunda, una buena parte de la población que comparte el apellido Maigual.

Sobre el primer aspecto, hay que decir que las buenas condiciones de la tierra y su continuo trabajo para el abastecimiento alimentario junto a su posterior comercialización en el mercado de Pasto, generaron la expansión paulatina de la frontera agrícola, la cual, provocó la reducción de los montes que caracterizaban a Gualmatán como la tierra de las flores. Esta idea se remonta a la llegada de los primeros pobladores, quienes “trabajaron los terrenos boscosos con gran variedad de fauna y flora”. (Maigual, 2017, p. 16) Además, el nombre del corregimiento también denota una relación con la diversidad que allí se encuentra: “La palabra GUALMATÁN es la composición de dos vocablos de la lengua de los Pastos que significan GUALE=fuente o manantial y MATAN=madre selva, montaña espesa, monte florido. (...) corriente de agua que atraviesa la montaña” (Maigual, 2017, p. 19).

El segundo aspecto se asocia con las investigaciones históricas que dan cuenta de la fundación del pueblo. De momento, existen dos teorías que aún se discuten. La primera

tiene origen en la historia precolombina, pues según el historiador Enrique Herrera Enríquez, el hecho de encontrar poblados (...) como Puerres, Males, Canchala,

¹³ DOCUMENTO BASE DEL PLAN DE VIDA DEL CORREGIMIENTO DE GUALMATAN-MUNICIPIO DE PASTO-NARIÑO. (2006) Elaborado por: Organizaciones comunitarias y sociales del corregimiento, Alcaldía de Pasto, ONG Suyusama y Fundación Social.

Chapal, Tescual y Gualmatán cuyos nombres pertenecen a la étnia de indígenas Pastos en una región de étnia Quillacinga, tiene su explicación en razón al desplazamiento forzado que hizo la colonización Inca en su avanzada expansionista hacia el norte del imperio. (Maigual, 2017, p. 13)

Pero la versión que más se sostiene en el corregimiento - y donde figura el apellido Maigual - se ubica en el año 1586, cuando el señor Alonso Carrillo ocupó aquellas tierras junto a Valentín Maigual, Valerio Maigual y Alejo Maigual, hombres que “emigraron con sus familias del sur del departamento, específicamente del hoy municipio de Gualmatán, de donde posiblemente derive su nombre” (Romo y Montilla, 2001, como se citó en Maigual, 2017, p. 14).

Independientemente del origen del apellido Maigual y del actual corregimiento de Gualmatán, pude notar que mayores, adultos y jóvenes se enorgullecen de compartir un apellido que mucha gente asocia con el territorio, por otro lado, las hipótesis presentadas respecto a la fundación, dan luces sobre la antigüedad de un lugar ocupado por comunidades humanas caracterizadas por trabajar de la mano de la tierra y los montes. De aquellas épocas se conservan algunas prácticas agrícolas tradicionales como: la siembra y cuidado de las plantas de acuerdo al estado la luna, la asociación de cultivos, el uso de fertilizantes orgánicos y el trabajo colectivo de la tierra. Como explicaré más adelante, este panorama coexiste con la presencia de monocultivos tratados con agrotóxicos implementados en la segunda mitad del siglo pasado.

Nos reconocimos y nos criamos: Apuesta teórico-metodológica

Durante más de medio siglo, los paisajes de Gualmatán y otros corregimientos de la ciudad de Pasto y del departamento de Nariño cambiaron drásticamente. Crecí viendo las montañas fragmentadas por cultivos de maíz, papas y verduras. Cuando fui a Gualmatán por primera vez no hubo excepción, todos los caminos estaban rodeados de siembras de hortalizas, papas y otros alimentos, debo admitir que me maravillé con sus colores y formas: verdes en todas las tonalidades, repollos de un morado profundo, flores de papa rosadas y lilas junto a algunas huertas aromáticas y jardines con diferentes flores.

Pero antes de mi llegada al corregimiento, llegué a la Plaza de Mercado El Potrerillo, lugar que ya conocía debido a las incontables veces que acompañé a mi tía y a mi madre a mercar. Mis indagaciones en la galería de Manizales motivaron nuevas preguntas para la plaza de mercado de Pasto: ¿Por qué aquí la mayoría de comerciantes son mujeres?, ¿Las

personas producen los alimentos que venden o los compran y los revenden?, ¿De dónde vienen los comerciantes de esta plaza?

A principios del 2022, entre variadas conversaciones, le conté a David Suárez, amigo amoroso e incondicional, sobre mi interés por investigar en El Potrerillo, de inmediato sugirió presentarme a una persona que el conocía a través de su papá. Esta persona era doña Gloria Maigual, una mujer del corregimiento de Gualmatán con amplia experiencia en el trabajo de la tierra, el liderazgo de proyectos en diferentes asociaciones y organizaciones campesinas y la comercialización de alimentos en la plaza de mercado El Potrerillo. Nos presentaron a mediados del año 2022, con algo de timidez le comenté que quería empezar a realizar mi trabajo de grado en El Potrerillo y que me gustaría contar con su ayuda durante este proceso. Doña Gloria fue muy amable y aceptó mi apresurada propuesta, sin embargo, el inicio de esta relación se vio interrumpida por mi regreso a Manizales para culminar las materias del pregrado. Fue a finales del 2022 cuando retomamos contacto y empezamos a trabajar, primero desde la plaza, yendo constantemente y aprendiendo de sus labores, perdiéndome en los pasillos y reconociendo todos los alimentos y artículos que allí se encontraban, después, acercándome a las dinámicas del pueblo y los trabajos que ella y sus compañeras o amigas realizaban allá.

Durante estos primero encuentros, doña Gloria me presentó a otras mujeres que trabajan en el mismo sector del mercado: doña Rosa Maigual, su hermana menor y compañera de puesto, y doña Marina Cuatiz, gran amiga de doña Gloria y comerciante del puesto de al lado. Fue doña Marina quien más adelante me abrió las puertas de su casa para quedarme durante algunas semanas y salir a recorrer el territorio y trabajarlo. En ese momento, y basada en las reflexiones adelantadas durante Práctica de investigación I y II, perseguía la idea de conocer el trabajo agrícola de las mujeres rurales del corregimiento de Gualmatán y la posterior comercialización de los alimentos cosechados en espacios como la plaza de mercado El Potrerillo, sugiriendo que aquellos intercambios no sólo implican relaciones económicas, también forjan vínculos que sostienen la vida comunitaria del corregimiento.

En el 2023, mientras compartía con las mujeres de Gualmatán, encontré que efectivamente, el trabajo de la tierra y la comercialización en la plaza de mercado estaba sujeta a relaciones solidarias y basadas en la reciprocidad. Sin embargo, hacía ruido reducir las actividades de las mujeres a dos espacios de trabajo que además, de forma inconsciente, estaba definiendo de manera excluyente, como dos lugares que se desenvuelven en diferentes geografías y contextos, y que encuentran sus semejanzas en la

alimentación. A partir de ahí, tomé la decisión de rescatar y defender la categoría de *trabajos de sustento*. Digo rescatar porque desde la universidad ya me había planteado esta idea, no obstante, sentía que durante el trabajo de campo la apuesta teórica podía cambiar drásticamente. Los trabajos de sustento me permitieron abarcar todas aquellas actividades o labores que las mujeres rurales desarrollan desde diferentes escenarios, bajo diferentes lógicas y junto a diversidad de seres vivos.

Según la RAE, la palabra sustento hace referencia al “mantenimiento, alimento”, “aquello que sirve para dar vigor y permanencia”, “sostén o apoyo”. A lo largo de este trabajo, tomaré al sustento como el mantenimiento y vigor que las mujeres rurales brindan a la vida a través de múltiples trabajos muchas veces invisibilizados y poco estimados. Frente a ello, también considero importante reposicionar aquellos trabajos en la esfera de la creatividad, me refiero a que las mujeres tenemos una capacidad de creación alejada de la sumisión y la victimización, de tal manera, asumimos la vida con dignidad, inteligencia y habilidad.

Numerosas autoras han investigado sobre la teoría del cuidado, las desigualdades de género, la división sexual del trabajo, el papel de la familia en el desarrollo rural y otras temáticas afines, (Tronto, 1987; Sánchez, 1996; Meertens, 1997; Ospina, 1998; Farah y Pérez, 2004; Ruíz y Castro, 2011; Perilla, 2014; Franco, 2015; Fonseca et al., 2017; Chávez et al., 2021.) dentro de estas temáticas relucen los trabajos productivos, reproductivos y de cuidados, categorías que pueden asociarse a los trabajos de sustento y fueron clasificadas de tal forma desde debates del feminismo marxista y la economía feminista, la cual, “pone en el centro del análisis la sostenibilidad de la vida, descentrando los mercados. En consecuencia, el objetivo del funcionamiento económico desde esta mirada no es la reproducción del capital, sino la reproducción de la vida.” (Rodríguez, 2005, p. 32)

Aquel argumento es interesante en el contexto de esta investigación, pues, aunque no se puede separar a las mujeres rurales de las dinámicas de productividad en el mercado capitalista, y además, la plaza de mercado es una institución municipal que trabaja para este sistema, sí se pueden visibilizar las dinámicas que ellas han gestado y creado, como las prácticas autónomas de siembra, - en familia, con la comunidad y con otras especies – la transmisión de conocimientos y el intercambio de alimentos en el mismo mercado y otros espacios vitales.

Ahora bien, quiero puntualizar que aunque a través del sustento puedo hablar de los trabajos clasificados teóricamente como productivos, reproductivos y de cuidados, en el

contexto rural, los distintos trabajos se fusionan o se entremezcla. Quiero decir que en el campo, lo que se conoce como “público y privado”, “lugar de trabajo y casa”, suele ser indistinto, y todas estas clasificaciones se vuelven inoperantes cuando percibimos que dentro de las casas es donde se resuelven las labores productivas y se discuten importantes decisiones en el ámbito laboral, económico y social. Asimismo, el puesto de mercado parece ser una extensión de la casa, pues, hablan de “la sala” como aquel espacio reducido pero asociado a la tertulia y a la atención de las visitas en el mercado.

A partir de los anteriores argumentos, me permití ampliar el concepto *trabajos de sustento* para generar diferentes aristas o perspectivas alrededor del mismo. Esta construcción conceptual estuvo abierta durante todo el proceso de investigación, pues, como veremos, se iba complementando a través de múltiples experiencias vividas junto a distintas mujeres rurales del corregimiento que con el tiempo fui reconociendo. Este reconocimiento se basó en las redes de familiaridad y amistad que permitieron encuentros insospechados y gratos. Gracias a ello, pude seguir criándome a través de la alimentación, el reconocimiento conjunto del territorio, las confianzas y la amistad sincera: procesos de creación de la vida que están acompañados de distintos desafíos, decepciones e incertidumbres. Con lo anterior quiero decir que los trabajos de sustento que propician encuentros y crianzas no solo están atravesados por la creación, también, implican cargas físicas y emocionales que las mujeres llevan en todo su cuerpo.

Además de los trabajos de sustento, las categorías de *reciprocidad*, *complementariedad* y *oposición*, (Mamián, 2004) propias de la cosmovisión indígena Pasto y de las concepciones de vida de muchos campesinos de los andes nariñenses, me ayudaron a tejer las experiencias cotidianas que se iban revelando a medida que habitaba el corregimiento y la plaza de mercado. La reciprocidad y complementariedad existe cuando compartimos la vida en la casa, la chagra, la cocina, los caminos, y otros espacios, cuando prestamos atención al encuentro con seres no humanos, y por tanto, a las relaciones interespecie (relaciones entre distintas especies vivas) que se están gestando todo el tiempo en contextos rurales. Las mujeres y las familias viven de la relación con la tierra, las semillas, las plantas, los animales de compañía (Haraway, 2017), los cerros, los árboles y otros entes vivos que ayudan a sostener la vida, en ese sentido, la supervivencia colaborativa (Tsing, 2021) es otra de las categorías claves para comprender cómo las mujeres sustentan la vida junto a todos los seres que también le dan vigor y otros sentidos a sus existencias. Dar valor a las relaciones multiespecíficas que crean otras formas de vida dentro de un territorio con predominio humano, permite dar importancia a los proyectos creativos humanos y no humanos que conviven con un mundo azotado por modelos

políticos y económicos que exterminan la diversidad de la vida en nombre de la sobreproductividad y el dinero.

Aquí entra el juego de las oposiciones que crean contiendas en el mundo de lo vivo: lo tradicional convive con lo agroindustrial, las chagras comparten espacios con el monocultivo y los retazos de monocultivos se toman los dominios del monte. Cuando observaba estas fricciones en Gualmatán, pensaba que existía una lucha constante entre unos sistemas de reproducción de la vida y otros. Sin embargo, con el tiempo empecé a comprender que los distintos seres que habitan el territorio se hacen su espacio, de uno u otro lado, y aprenden a coexistir. Sin ignorar las problemáticas existentes en el ámbito ecológico, me preocupé por conocer dónde y de qué manera se expresan los trabajos de sustento de las mujeres rurales y cómo las especies vegetales y animales contribuyen a gestar estos procesos de creación colectiva.

Para ello, me apoyé en el trabajo etnográfico que reflejaba la coexistencia de los seres que día a día yo buscaba o que se presentaban ante mí. Empecé a registrar en el diario de campo todas las experiencias vividas dentro de los caminos veredales recorridos, los terrenos de cultivo, las chagras, los jardines, el páramo, las casas, las cuyeras y la plaza de mercado. Ese registro implicó un trabajo de campo juicioso, a veces introspectivo y detallado, pero también muy solidario, soltando el cuaderno para coger la tierra y empezar a trabajar en ella, andando caminos extensos, subiendo páramos, cocinando, participando en mingas, vendiendo y conversando de la vida sin ataduras. Vasco (2010) explica que ser solidario es investigar con la gente, acompañar sus luchas y llegar a acuerdos en torno a lo que se va a trabajar, por lo anterior, el acompañamiento y la colaboración en distintos quehaceres personales y comunales fue crucial para aprender a reconocernos y criarnos juntos. “Recoger los conceptos en la vida” (Vasco, 2010) también me ayudó a comprender y posteriormente explicar varias situaciones vividas en el mercado y el pueblo. Los conceptos de *sembrar alimentos limpios* y *hacer ligero*, por ejemplo, surgieron en el hacer, durante las labores de la gente y con la gente. Recorrer caminos sola y acompañada también fue importante en la medida en que pude apreciar las numerosas vidas que comparten espacios de los distintos territorios, con sus formas de reciprocidad y sus tensiones o fronteras.

Por otro lado, una de mis maneras de corresponder y aprender junto a la comunidad fue figurando como gestora de diferentes actividades y encuentros planteados desde el Colectivo Nina Sonqo, conformado en el año 2023 por la señora Gloria Maigual, Nataly López, Diana Moreno y yo, cuatro mujeres interesadas en visibilizar los trabajos de sustento asociados al cuidado de plantas y semillas propias, (nativas y criollas) realizados por las

mujeres rurales de Gualmatán. Este proyecto de investigación – creación¹⁴ (complementario a esta tesis) nos permitió emplear otro tipo de metodologías para comprender los trabajos de sustento: Encuentros en las casas de las señoras para palabrear, recorridos por sus chagras, diálogos de saberes, cartografías sociales y ejercicios de escritura que reflejaban sus prácticas y conocimientos asociados a las semillas que se están recuperando.

En los capítulos que siguen, esbozo los espacios más concurridos por algunas mujeres rurales de Gualmatán. El orden de este recorrido está basado en sus ritmos ajetreados, que por ajetreados, podrían cambiar en cualquier momento, y en ese sentido, también esta tesis podría tomar infinitas formas y órdenes. Procuré no fragmentar la vida del campo y la plaza de mercado porque se encuentran indiscutiblemente conectadas para las mujeres agricultoras y comerciantes de Gualmatán. Así, en el primer capítulo nos trasladamos a la casa de la gente y de los cuyes, siendo la primera, el espacio de encuentros familiares, comunitarios, alimentarios y de toma de decisiones, y el segundo, un espacio habitacional de pequeños roedores que constituyen la dieta de las familias nariñenses y una buena fuente de nutrientes para numerosas especies vegetales. El segundo capítulo, explora la noción de atmósfera propuesta por Tim Ingold (2018) para explicar las distintas experiencias que las mujeres sobrellevan en la Plaza de Mercado El Potrerillo de la ciudad de Pasto. Desarrollo los conceptos de hacer ligero y hacer bonito para profundizar en las técnicas corporales desarrolladas por las mujeres rurales en sus quehaceres diarios y, narro de qué manera viví estos aprendizajes de la mano de mis maestras. De la plaza nos vamos de nuevo al pueblo, como lo hacen ellas cuando termina su día laboral en El Potrerillo: allí narraré las formas de organización comunitaria que procura el sustento de sus vidas desde el ahorro colectivo, el cuidado de la tierra y la preservación y gestión del agua. Finalmente, me interesa discutir a profundidad una oposición que permea el corregimiento: la convivencia de los montes y monocultivos que no impiden la creación de proyectos interespecíficos en donde entran los saberes tradicionales y las prácticas agroecológicas aprendidas desde las organizaciones campesinas.

¹⁴ Proyecto: Vivir como semillas para SAzoNAR la vida, apoyado por el Instituto Colombiano de Antropología e Historia y el Ministerio de Las Culturas, Las Artes y Los Saberes de Colombia a través del programa Nacional de Estímulos, 2023.

2. Al calor del fogón: Crianzas desde las casas de la gente y las casas de los cuyes

Inicié este trabajo hablando de mi casa. Para mí, este es el lugar en donde muchos intereses empezaron a cobrar sentido, en donde poco a poco, pude comprender la vida a través de la comida y los cuidados que brinda. En diciembre del 2022, una vez terminé las materias de antropología, volví a la casa del abuelo, de mis padres, de mis tíos... a la casa donde me crié. En el 2023 empecé a conocer Gualmatán a través de las casas de las mujeres que me abrieron sus puertas y me brindaron su confianza. Con el tiempo empecé a sentir que ellas y sus familias me hacían un espacio en su núcleo, esta apertura implicó conocer algunos de los aspectos más íntimos que toda familia comparte: las alegrías, la unión, la diversión, el apoyo y el frío del silencio, la indiferencia o el cansancio.

La casa es el fuego, el refugio, el encuentro; la casa es el dolor, el miedo y el tedio. En uno u otro caso, o siendo ambas cosas, la casa es el espacio donde nos criamos, donde nacen las formas de ser, los diálogos y la construcción social del territorio. Lo anterior puede llevarnos a pensar en la importancia de las casas para el desarrollo de la vida en un sentido amplio, y en la injusta teorización frente a la misma por parte de académicos que en su momento, no pensaron en dar lugar al rol de las mujeres dentro de estos espacios. Adam Smith, economista clásico del siglo XVIII, separó y teorizó tajantemente las actividades realizadas por mujeres y hombres, siendo estos últimos los encargados de desempeñar los trabajos de la industria mientras las mujeres realizaban el trabajo en casa, las labores del hogar o los “trabajos domésticos” que no eran remunerados pero aportaban al capital económico de las naciones” (Carrasco, 2009, p. 171). Con lo anterior, quedan redefinidos los espacios públicos y privados, ocultándose el trabajo familiar normalmente realizado por mujeres.

La actividad o participación en la denominada esfera privada, asignada socialmente a las mujeres, queda relegada al limbo de lo invisible negándole toda posibilidad de valoración social. De esta manera, el pensamiento económico clásico (y, posteriormente, el neoclásico) legitiman la idea de producción y trabajo como la actividad que se realiza de forma remunerada en el mercado y niegan categoría económica al trabajo no remunerado realizado en los hogares. (Carrasco, 2009, p. 172).

A partir de los años 60 del siglo XX, los movimientos feministas y los posteriores estudios feministas y de género empiezan a debatir sobre el trabajo doméstico, en medio de estos debates, se ponen sobre la mesa diferentes conceptos que se acercan a la realidad

de las mujeres, entre ellos, los trabajos productivos, reproductivos y el cuidado. Esta conceptualización permitió a la economía feminista “comenzar a plantear marcos interpretativos alternativos para el análisis de la realidad social y económica que integren la experiencia femenina en el cuidado de la vida y sitúen como objetivo central las condiciones de vida de toda la población.” (Carrasco, 2009, p. 176).

A partir de lo anterior, una de las ideas que persigue este trabajo es posicionar la capacidad de creación de las mujeres rurales del corregimiento de Gualmatán. Crear es hacer en el día a día, trabajar la tierra, criar a humanos y no humanos, comercializar con habilidad, socializar, saber curar, cocinar, tejer, hacer música o expresar de múltiples formas. Esa capacidad de creación que se ha visto coartada por el sistema económico imperante y sus instituciones políticas y de mercado, da cuenta de la influencia de las mujeres en la composición de la vida humana y no humana, de su habilidad para desempeñar trabajos que en el ámbito rural, muy difícilmente se podrán clasificar entre productivos y reproductivos porque todos hacen parte de un mismo propósito, sustentar la vida, amarrar todas sus partes para que la familia, la comunidad y el territorio vivan bien.

Pero sustentar no solo implica crear o vivir creando, también implica cargar. En este trabajo abordo el concepto de carga desde el ámbito material y emocional, dos frentes que en ese contexto definen la sensación de andar con algo encima: un bulto de papa que se echan al hombro en el terreno o en el mercado, una saca de hierba para los cuyes, las herramientas de trabajo, una preocupación latente, una responsabilidad intransferible, una deuda, asfixiantes problemas emocionales o la crudeza del cuidado feminizado (Tronto, 1987). La antropóloga Mayra Chindoy (2023) argumenta en su tesis desarrollada en Sibundoy, Putumayo, que “todos tenemos cargas distintas, la vida nos enseña de a poco la carga que nuestro cuerpo aguanta a cargar, o el tiempo nos vuelve fuertes para soportar cargas cada vez más pesadas.” (p. 35) Como les sucede a las mujeres rurales, quienes con el paso de los años, se enseñan a sustentar trabajando en el campo y en el mercado, a cosechar y soportar las sacas de alimentos, y a criar a su familia y cercanos. En su tesis, Chindoy (2023) también explica que las cargas son compartidas, “Aprendemos a cargar para prestar apoyo y ayuda, cargamos responsabilidades que nos son encargadas para después entregarlas como cargas para otras personas” (p. 40). Así, la tarea de crear y criar, en varios casos ha sido aliviada por las familias y las amigas, personas que ayudan a sostener la vida “marcando”¹⁵, alimentando y estando al pendiente de todas las necesidades

¹⁵ “Desde pequeña había escuchado a mi abuela o a las mujeres mayores del campo decir “marcar” en lugar de “cargar”. Indagando un poco sobre ese sinónimo de la carga, me encontré con la noción que mi tío Aurelio

que un pequeño o gran ser humano pueda tener. En las mingas también se crea y se comparten las cargas, pues, grupos de amigos y familias se reúnen para realizar una labor de beneficio común o que beneficia a la persona que convoca.

Aunque con el paso de las décadas los trabajos en minga han disminuido entre las comunidades campesinas de Nariño, no se han perdido entre algunas de las mujeres y hombres de distintas generaciones que tuve la fortuna de conocer. Entre ellos, aún persiste un sentido de cooperación adquirido tras su participación en organizaciones campesinas y heredado de los abuelos que trabajaban la tierra y compartían dentro de las casas. En este apartado haré especial alusión a la minga convocada por doña Gloria Maigual, mi amiga y maestra. Esta minga se realizó en el mes de abril del año 2023 y tenía como propósito principal construir una nueva cuyera. La cuyera es el espacio en donde se crían los cuyes (*Cavia Porcellus*), animales roedores altamente comercializados para su cría y consumo en el departamento de Nariño. se puede decir que las cuyeras son las casas de los cuyes, ahí convergen sus vida, sus alimentos, su descanso, su reproducción y su nerviosismo ante la entrada de humanos a su espacio.

Asistimos cerca de doce personas: José Nectario, Gloria, Martha, Raquel, Rocío, Ximena, Amanda, Pablo, Edilberto, Ignacio, Paola, Damaris y yo. Algunas se encargaron de hacer el almuerzo y otros nos dedicamos a levantar la estructura de la cuyera. Esta construcción sostendrá el proyecto *Manos de Oro*, creado y a puertas de ser ejecutado por doña Gloria. Con *Manos de Oro*, doña Gloria busca generar una economía circular a través de la cría de cuyes: desde la cuyera se crían y se reproducen los cuyes, se aprovecha su excremento para hacer los abonos de las plantas que eventualmente serán la comida del pie de cría. Cuando los cuyes están “tiernitos”¹⁶ se venden en el corregimiento y en Pasto o se quedan para el consumo en el hogar. “Todo se hace con las manos” dice ella, y de ahí viene el nombre. Para doña Gloria, la cría y venta de cuyes es uno de los mayores aportes que las mujeres pueden dar a la familia y a la comunidad desde la alimentación. De ahí que el sustento también surja en la casa de los cuyes comúnmente conocidas como cuyeras.

tiene del término. Me contó que durante las cosechas de trigo o cebada, una marca era la cantidad de trigo o cebada que alcanzaba en los brazos del campesino para llevar a la gavilla (lugar donde amontonaban las marcas para después trillarlas). Según la RAE, una de las definiciones de marcar es dar inicio a algo, cosa que relaciono con el encargarse o hacerse cargo de algo.” (Usamá, 2022) En: <https://pairevistaetnografia.wordpress.com/numeros-anteriores/132021-3-lo-miscelaneo/encargarse-de-vivir-descargar-y-seguir-viviendo-en-la-plaza-de-mercado-de-pasto-colombia/>

¹⁶ Jovencitos y de carne suave.

Desde muy temprano, doña Gloria y su hija Paola se levantaron a parar la olla de agua para el café de la mañana y la sopa del almuerzo. Cuando yo llegué doña Gloria estaba haciendo tortillas de harina, Paola por su parte, alistaba las papas para pelar en un canasto. Doña Gloria sacaba agua de las ollas del fogón para la masa de las tortillas y para estilar el café en el muchacho¹⁷. Sabíamos que en cualquier momento la gente llegarían y por eso se adelantaron todas las labores posibles antes de salir a trabajar, “con eso tomamos el café y nos vamos” decía.

El Mateo ladró y supimos que llegaron: “¡sigan!”, decían desde la cocina, y doña Martha y doña Raquel entraron. Fue la primera vez que nos encontramos. Saludaron y preguntaron en qué podían ayudar, que si pelaban papas con Paola, en lugar de eso, les pidieron pelar unos plátanos para el sancocho. Era un ramillete de 6 o 7 plátanos que pedacearon con ligereza mientras charlábamos. Luego tomamos el café y el Mateo volvió a ladrar, las demás personas llegaron y se sentaron en unas sillas que doña Gloria les ofreció en el pasillo, saludaban con un “buenos días”, “buenas noches”. Tomaron el café y salimos a la parte del lote destinada a la construcción.

La cuyera fue construida en un espacio de 3 metros de ancho por 7 de largo. Mientras don Nectario, Amanda, Ximena, Rocío y Gloria hablaban sobre cómo proceder, ayudé a trasladar unos troncos de madera que estaban en un lindero del lote. Durante ese ir y volver la gente ya empezaba a desmontar una pared de tierra y hierba para lograr más espacio de construcción. Mientras varias mujeres trabajaban con el azadón, otras nos dedicábamos a correr la tierra fértil que caía del muro para nivelar el piso con la misma. Con el muro de tierra listo, empezaron a hacer los huecos donde irían las postas de cada esquina, no sin antes haber medido con el metro las distancias exactas.

¹⁷ Estructura de madera que sostiene la bolsa de tela donde se agrega el café molido y el agua caliente.



Ilustración 2: Preparación del lote para construcción de cuyera (Usamá, 2023.)

El señor Nectario, llamado “papi”, “don Nectario” o “abuelo”, dependiendo de la persona que le hablaba, se apropiaba de esta labor y era la persona que de cuando en cuando nos guiaba en algunas labores a realizar. El sol empezaba a azotar, entonces volví a la casa para ponerme la gorra, allí, doña Gloria, Paola y Damaris hacían una hornilla o tulpá con ladrillos, no tardaron en prender el fuego y poner la olla del sancocho. Cuando volví a la obra, los compañeros ya estaban cuadrando las postas de diferentes tipos de árbol en los huecos, echaban tierra en los mismos y la tacaban con ayuda de un palo grueso. Mientras tanto, doña Raquel, doña Martha y yo decidimos transportar una tablas y varengas que servirían de techo y paredes desde la casa hasta el lote. Durante toda la jornada mis labores fueron cargar, pasar cosas y ayudar a ver. Si bien don Nectario era muy estricto con las medidas y los niveles, de vez en cuando algunas de las señoras y yo nos alejábamos para ver la construcción y evaluarla con “ojímetro”¹⁸.

Cada uno de nosotros trabajó en lo que podía y en lo que se necesitaba en el momento: cortar una tabla, pasar un clavo, cargar las postas, revisar el nivel, hacer la

¹⁸ Expresión utilizada de manera coloquial para referirse a la acción de observar y revisar que determinado trabajo quede bien hecho.

charla, ayudar a ver la estructura o hacer chistes. La minga se expresó en los trabajos alternados que todos realizábamos, no era necesaria la productividad intensiva pues mientras unos descansaban, otros trabajaban y viceversa, todas las labores fueron importantes y se vieron reflejadas en lo rápido que se armó la estructura de la cuyera.

Aún faltaban muchas cosas por hacer, fijar algunas postas y las varas de la puerta, clavar las tablas que harían de paredes y templar el plástico del techo, pero ya iban siendo horas del almuerzo y los ánimos y el cuerpo lo sabían. Doña Gloria nos llamó a la casa, nos sentamos en las sillas del pasillo y fueron sirviendo los platos de sopa por orden de sentada. Las encargadas de servir eran las mismas mujeres que hicieron la sopa: Paola, Damaris y doña Gloria. Las personas que sirven deben saber hacerlo bien, y hacerlo bien implica servir una buena cantidad de comida y a todos por igual, así mismo, el comer todo es la mejor forma de agradecer.



Ilustración 3: La minga también es comida (Usamá, 2023.)

Mientras comíamos, doña Gloria agradeció a todos los presentes por acudir al llamado de la minga, se sentía contenta de estar con nosotros y aseguró que la sopa sabe más rica si es compartida: “da gusto verlos comer juntos”, decía. Los mingueros agregaron

que los espacios convocados fuera del trabajo formal son importantes para ellos porque les interesa aprender y fortalecer la unión de la comunidad. Doña Rocío compartió que para ellos eso es la vida, poder tenerlo todo o casi todo en sus casas sin necesidad de comprarlo: las verduras de las huertas, la papa, la leche, las cuyeras y los cuyes, la leña, el aire, la tierra. Bien dijo mientras trabajábamos en la minga “nosotros somos ricos, lo que pasa es que no tenemos plata”.

Doña Gloria también mencionó que durante mucho tiempo pensó, medio en serio medio en broma, que la carne del cuy era la carne del pobre, pero luego cayó en cuenta de que el cuy no es cualquier alimento, es una de las carnes más nutritivas y apetecidas por habitantes rurales y citadinos en el sur de Colombia: “Representa un producto alimenticio cuya carne es de gran valor nutritivo, razón por la cual ocupa uno de los primeros lugares dentro de los diferentes alimentos que proporcionan seguridad alimentaria y fuente de ingresos a la población rural” (Esparza Calpa, E. M. y Burgos Velasco, M. Y., 2006, como se citó en DANE, 2015). Como vemos, construir una cuyera y criar cuyes es tan importante como construir una estructura de habitación humana, la sostenibilidad que estos animales generan a las familias y a seres vegetales es significativa por el nivel de nutrición que aporta a humanos y plantas que dependen de su excremento para crecer más fuertes y sin necesidad de químicos.

Después del almuerzo, continuamos con el trabajo de las postas, medimos, clavamos, ojeamos y conversamos sobre los avances y el trabajo faltante, la estructura de la cuyera ya estaba casi lista pero era seguro que no terminaríamos ese mismo día, de hecho, pasaron casi tres meses para que estuviera lista, las demoras de la obra fueron causadas por el mal tiempo para la construcción, es decir, por la época de lluvias intensas, por la falta de presupuesto para los materiales que faltaba comprar y por el tiempo, que es limitado teniendo en cuenta todas las cosas que una mujer rural tiene que hacer en el campo y fuera de él.



Ilustración 4: Cuyera en proceso (Usamá, 2023.)

En abril, mientras la cuyera de doña Gloria estaba en proceso, doña Amanda, una de las mingueras, también había construido su cuyera y me invitó a conocerla. Sus cuyes eran de todos los tamaños y pintas: grandes, medianos, pequeños, gordos, color café, negros, grises y combinados. Cuando nos asomábamos a verlos corrían despavoridos por los corrales y parecía que nos observaban de reojo y con temor mientras yo los observaba con ternura, ella mientras tanto me hablaba de un desparasitante interno y externo para cuyes que aprendió a preparar con la Asociación Minga Gualmatán: - sobre la cual hablaré más adelante - pepa de papaya seca y machacada con agua de tomillo. Noté que debajo de los corrales se instalan suelos inclinados de plástico para que se acumule el excremento y resbalen los orines hasta las canaletas plásticas o de guadua que los dirigen a los tanques o botellas en donde se acumulan. Estos residuos se emplean de diferentes maneras: don Juan Bautista, campesino de la vereda Nueva Betania de Gualmatán, dice que antes de sembrar las plántulas hay que sumergir su raíz en los orines, y que el abono seco se echa en el agujero donde serán sembradas, no es muy recomendable echarlo fresco porque la humedad puede atraer insectos y microorganismos que no le hacen bien a la planta. Por su parte, doña Amanda realiza un biocompuesto de ají machacado, corazón herido (*Clerodendrum thomsoniae*) y miados del cuy para fumigar las plantas. Como bien explica la señora Gloria Maigual, el cuy es importante para las familias rurales porque brinda el

alimento propio y el abono para los cultivos de diferentes alimentos. También dice la mamá Luisa, mi abuelita, que antes las chagras se abonaban solo con los excrementos de las vacas y de los cuyes y casi no se usaban químicos industriales.

Todos los procesos anteriores, desde la construcción de la cuyera hasta la cría de los cuyes, su consumo y el uso de sus excrementos, hacen de la hierba un ser protagonista en el ciclo vital de los cuyes y la gente del sur. Los cuyes tienen que comer hierba fresca y seca para crecer bien, si la hierba está mojada se empipan, es decir, se les infla el estómago. Además, la tarea de alimentarlos es de alta exigencia para los campesinos, no darles de comer buenas cantidades de hierba durante al menos 2 veces al día también puede generarles empipamiento y hasta la muerte.



Ilustración 5: Cuyes asustados (Usamá, 2023.)

La huerta de doña Alba, una buena amiga del corregimiento de La Laguna, es un pequeño espacio sembrado de papa, perejil, caléndula, manzanilla, ruda, menta, hierbabuena y orégano. Los días miércoles y jueves comercializa algunas de estas plantas aromáticas en la entrada de la Plaza de Mercado el Potrerillo y Los Dos Puentes. También

tiene tres cuyeras pequeñas en donde cría cuyes, conejos y gazapos¹⁹. Además, cuenta con un pequeño lote exclusivo para la hierba de estos animales, no se anima a sembrar otro tipo de alimentos porque no es fácil conseguir la hierba por otros lados. Hubo un tiempo que tener hasta 80 cuyes la enfermó del hombro y del brazo por andar cargando hierba todos los días, ¡Los cuyes dan mucho trabajo! También resulta interesante la relación de la gente y los cuyes mientras se crían, son animales delicados que requieren atención y cuidados especiales en materia de salud y alimentación, si se enferman se les dan remedios químicos o caseros como el preparado por doña Amanda, pero cuando deben salir para la venta o el consumo, se los saca de la cuyera con todo el desprendimiento.



Ilustración 6: Cuyera de doña Alba (Usamá, 2023.)

Durante los encuentros con mis maestras, la yerba suele ser motivo de conversación, a veces de preocupación, a veces de anécdotas. El día de la minga de doña Gloria, doña Martha y doña Raquel contaban entre risas que una vez, cortando yerba en el lote de un finquero bravo, lo sintieron llegar y ellas asustadísimas dejaron todo botando y se tiraron por un bordo, dicen que después de eso “¡ni más!”. También recuerdo que cuando estábamos haciendo la cuyera, la gente decía con emoción y deseo “¡Ve la yerba!” mientras observaban el lote donde íbamos a realizar el trabajo. Esta planta es uno de los tesoros

¹⁹ Cuyes recién nacidos.

más apetecidos entre los campesinos nariñenses, y contrario a lo que podríamos creer, hay temporadas de escasez debido a los tiempos de sequía como los vividos a finales del año 2023. La alimentación de los cuyes es una prioridad, por eso los campesinos dejan otras actividades de lado para conseguir la hierba, cortarla y repartirla, dejar pasar la comida de los cuyes es una cuestión de vida o muerte, por tanto, la cría de uno de los animales más consumidos en el departamento de Nariño es de total exigencia, compromiso y conocimiento.

¡Vengan a almorzar!

4:00 de la mañana la tulpa arde con su humareda, mi mujercita buena me ofrece amor con aguapanela. 7:00 de la mañana salgo a la chagra de mi vereda, camino bajo el alba y el sol apenas se despereza. Las 10:00 de la mañana voy por los surcos sudando tierra, recojo los maíces para la arniada de la merienda. 12:00 del mediodía llego a mi rancho con la cosecha, mi mujer me da almuerzo con un abrazo de quita pena.

Jornal - Los Ajices²⁰

El cuy como proveedor de fertilizantes para la tierra y las plantas, y como alimento que hace parte de la continuidad de la vida y la fuerza de los seres humanos y otros seres del monte (como la raposa²¹, quien se los come cuando tiene la oportunidad de entrar en la cuyera), hace parte de las dinámicas culinarias en el fogón de leña o los asadores. Cuentan las abuelas que en tiempos antiguos, los cuyes andaban sueltos en la cocina de leña, y al igual que las familias, buscaban el calorcito del fogón ante las bajas temperaturas de los municipios y corregimientos de Nariño.

Los cuyes también eran buenos presentes entre las familias, especialmente los de color negro, quienes daban buena suerte a las personas que los recibían, además, dice una de las mujeres de Gualmatán, que el caldo de cuy negro hace bien a nuestros vientres, se toma durante el embarazo y después del parto para darle fuerza y vigor; es un animal-sustancia que sostiene la vida de las mujeres y las familias rurales. El panorama de las múltiples reciprocidades entre diferentes seres del corregimiento da cuenta de las familias multiespecíficas: Mujeres, hombres, niños, plantas medicinales y alimenticias, vacas, cuyes, conejos, gatos, perros, entre otros.

²⁰ <https://www.youtube.com/watch?v=otf6QZlymY>

²¹ Nombre científico: Didelphimorphia. Conocida en el suroccidente colombiano como raposa y en el centro del país como chucha o zarigueya.

Pensar en la mujer que cría, pela y come el cuy es pensar en la comunidad que le acompaña en el proceso, porque el cuy se cría y se come con los padres, la pareja, los hijos y los amigos cuando hay fiesta o cuando se presenta la oportunidad. Al momento de preparar la comilona tiene que haber quien coma, ojalá personas que no tengan resabios y dejen los huesos pelados, aunque este resultado también dependerá del sabor del cuy constituido desde su cría y alimentación, así como de las papas y el ají que acompañan su carne.

Aunque muchas mujeres de Gualmatán y otros corregimientos de Nariño crían a sus cuyes y a sus hijos solas, es importante tener en cuenta el papel de las familias rurales en el sostenimiento de la vida. En el comer del cuy, por ejemplo, se concentran las actividades de mujeres y hombres, pues, mientras unas crían, los otros siembran la tierra, abonan, cosechan, recogen la hierba y se alimentan de la comida que la mujer ofrece para volver a trabajar. Bajo este argumento, el feminismo comunitario puede apoyar el reconocimiento que las mujeres rurales hacen al trabajo conjunto con sus parejas y familias, pues considera que “la comunidad está constituida por mujeres y hombres como dos mitades imprescindibles, complementarias, no jerárquicas, recíprocas y autónomas una de la otra. Lo cual no necesariamente significa una heterosexualidad obligatoria” (Paredes, 2014, p. 87)

El reconocimiento de esta dualidad, complementariedad y capacidad de acción mutua pensada por las mujeres y diversidades feministas bolivianas e identificada y vivida por muchas mujeres del corregimiento de Gualmatán, no implica una realidad precisa asociada a ese planteamiento. Aunque no profundizaré en las situaciones de violencia de género que se viven en las distintas zonas rurales del país y en Gualmatán particularmente, considero importante indicar que el machismo, la poca discusión y confrontación del mismo entre las familias y su perpetuación hasta la actualidad sigue siendo parte de la realidad de muchas mujeres mayores y jóvenes. Se sigue asumiendo que los trabajos de sustento realizados en las casas, las cuyeras y los distintos espacios comunales son responsabilidades – no remuneradas - de las mujeres. Discutir este aspecto no cambiará la realidad vivida por las mujeres rurales de manera inmediata, sin embargo, denuncia las relaciones de poder que se ejercen entre hombres y mujeres dentro de escenarios cotidianos a través del encuentro, la conversación y la producción académica.

Desde el ejemplo de la preparación del cuy, podemos ver que uno de los trabajos más realizados desde la casa y para la familia es el acto cotidiano y cíclico de cocinar, el cual, se ha convertido en un dolor de cabeza para muchas mujeres. Pensar a diario qué

cocinar no es tan fácil, tampoco cargar la leña para la hornilla o preparar alimentos para diez personas o más. Estefany Gallego (2023) plantea que el trabajo de las mujeres alimentadoras en las ficas cafeteras de Caldas resulta esclavizante porque es una responsabilidad de la que no se pueden zafar a causa de las necesidades personales y familiares que necesitan cubrir. Giard (1999) respalda esta idea argumentando que “hacer-la-comida es el sostén de una práctica elemental, humilde, obstinada, repetida en el tiempo y en el espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y consigo misma” (p. 159) pero también es un acto de la vida que “reclama tanta inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas como superiores” (Giard, 1999, p. 154). Es por ello que en la cocina, además de fatigarse y cansarse con la preparación de alimentos, también se crea un sentido de autoridad y reciprocidad en la creación de nuevas preparaciones alimenticias. La tesis de Natalia Ortiz (2016) argumenta que en el territorio de los Pastos

en fiestas, mingas, y aún en la vida cotidiana, la comida funciona como un don (Mauss, 1976) que obliga a las almas a través de las cosas, por lo que la comida tiene la enorme capacidad de crear, prolongar y reactualizar las relaciones sociales. (p. 5)

El día de la minga de la cuyera, con un “¡Vengan a almorzar!” doña Gloria y sus habilidosas ayudantes nos permitieron además de descansar y calmar el hambre luego del trabajo arduo, conocernos, conversar, agradecer y expresar emociones que suelen surgir de manera especial en los encuentros alimentarios. Varios mencionaban, por ejemplo, que es importante conservar la costumbre de trabajar en minga porque juntarse les permite aprender nuevos oficios y despejarse de preocupaciones y obligaciones cotidianas. En ese sentido, hay que notar como a través de la comida también se pueden verbalizar las sensaciones frente al trabajo cotidiano y material.

Doña Marina, una de mis más extrovertidas maestras, también ha cocinado en mingas y reuniones de grandes grupos de personas. En días cotidianos, pela rápida y perfectamente las papas, las pica y las echa en la sopa, sale a la huerta por unos brócolis y espinacas que le dan sustancia y listo, cerca de las 12 el almuerzo está en la mesa. A los 8 años empezó a cocinar con su madre y sus hermanas para la familia y para los piones, eso explica por qué es tan ligera haciendo las cosas, la experiencia de cocinar desde pequeña para varias personas, incluso con un horario específico para servir le hace mantener una cadencia propia en la cocina, con sus objetos, los alimentos y el fuego.

Vivir en su hogar me permitió asumir algunos trabajos de la tierra y también, estar al frente de labores de la casa como adelantar o hacer el almuerzo para cuando llegara la familia. Siendo la cocina un lugar central para el diálogo y la recuperación de la fuerza y energía, yo asumía con toda la responsabilidad y respeto el hecho de preparar los alimentos. Apuraba mis pasos y mis manos para hacer el almuerzo compuesto por sopa, seco y jugo, no cualquier seco como los que uno se prepara cuando es joven universitaria, un seco con arroz, papas, carne y a veces granos o ensalada. Mientras me inventaba los sazones y movía las ollas con agilidad, pensaba en la confianza que doña Marina me había dado para desenvolverme en el espacio de la familia a través de la comida. Seguramente una mala sazón me hubiese quitado el privilegio y la carga de cocinar para ellos.

No basta con la cantidad de alimentos servidos en los platos, la sazón debe asegurar que aquellos alimentos se terminen y si es posible, se repitan, debe ser sabrosa y sustanciosa, aunque no se pueda comparar con aquella que se extraía de los alimentos cosechados en las chagras de los padres, los abuelos y los bisabuelos. Estos alimentos sabían diferente porque la mayoría de comida no tenía químicos industriales. La verdura, la papa o el maíz, por ejemplo, contenían toda la sustancia necesaria para brindar sabores exquisitos y nutrición. Esto me lleva a la discusión frente a la diferencia de los conceptos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria:

La soberanía alimentaria es la capacidad que tienen los individuos, las familias, los grupos sociales, los pueblos y hasta los países para decidir qué cultivan, cómo lo cultivan, qué y cuánto comen. Es decir, cómo pueden ejercer el derecho fundamental a la alimentación, lo que se traduce en acceder a la cantidad y calidad de los alimentos necesarios para satisfacer sus requerimientos nutricionales. No obstante, los organismos internacionales y los gobiernos nacionales hablan de “seguridad alimentaria”, entendida como la disponibilidad u oferta de alimentos para la satisfacción de las necesidades de la población. (Franco et al., 2007, p. 10)

Después de la revolución verde, los corregimientos de Pasto contaron con los alimentos suficientes para consumir sin ser necesariamente los más nutritivos, más adelante me referiré a esta problemática inmersa en la alimentación de las familias de Gualmatán y el municipio de Pasto. Actualmente, las huertas agroecológicas, desde sus plantas y sus cuyes, mantienen la soberanía alimentaria de los territorios, velan por la preservación de las semillas criollas o nativas y la salud de las familias, y aunque estos alimentos son escasamente comercializados en la plaza de mercado El Potrerillo, uno que

otro bulto de col de monte y papa nativa aún se encuentran en algunos puestos de las mujeres rurales.

En el siguiente capítulo, nos trasladamos desde las casas de la gente y de los cuyes hasta la Plaza de Mercado El Potrerillo de la ciudad de Pasto, lugar al que llegan la mayoría de alimentos cultivados en el corregimiento de Gualmatán. Veremos que las mujeres rurales no solo se dedican a crear/criar desde sus casas, - con sus familias, sus cultivos y sus cuyes - también se enfrentan a la fugacidad del tiempo para poder comercializar en la ciudad de Pasto y obtener autonomía laboral y económica en medio de las dificultades existentes dentro de este escenario de múltiples atmósferas.

3. Vamos a la plaza: Las atmósferas del mercado El Potrerillo

La plaza de mercado es una polifonía incesante, nunca se apaga porque seres humanos y no humanos la habitan a distintas horas y de distintas maneras para componer la vida que la caracteriza. En ella surge una paradoja que vale la pena mencionar para comenzar. Aunque la plaza de mercado es definida como un lugar de memoria (Castiblanco, 2011), rica en tradiciones locales y regionales, (Coronado, 2010) o “un gran espacio de encuentro, tanto con el vecino, el amigo o el vendedor, como con nuestra propia identidad local, nacional y latinoamericana.” (Ángel, 2012, como se citó en Ángel, 2020, p. 4) suele ser relegada y estigmatizada por muchos habitantes del lugar donde se encuentra y en ocasiones, por los gobiernos municipales y nacionales. Teniendo en cuenta lo anterior, algunos la enaltecen, valoran y protegen mientras otros la evitan a toda costa al asociarla con la inseguridad y el caos. Es así como la plaza de mercado podría definirse como una polifonía armoniosa, una polifonía desafinada o ambas.

También es cierto que la plaza no siempre vive del enaltecimiento o del rechazo, día a día encontramos a la gente vendiendo los productos de su propia tierra, abasteciendo las casas, restaurantes, colegios y otros establecimientos de la ciudad de Pasto y otros municipios de Nariño, cumpliendo la labor de intercambiar para el sustento mutuo. La Plaza de Mercado El Potrerillo, construida en la “Finca Potreros” y fundada en el año 1976, ha crecido de manera paulatina emanando ritmos y cargas pesadas. En este capítulo me interesa relatar las distintas atmósferas de la Plaza de Mercado El Potrerillo y las particularidades del Sector Gualmatán, lugar donde las mujeres rurales del corregimiento comercializan sus alimentos y entretejen una serie de acciones y relaciones que sobrepasan el intercambio de productos, pues a través de su trabajo sustentan la vida de comunidades rurales, urbanas, humanas y no humanas. Veamos.

En el mercado, desde la madrugada los cargueros llevan cajas y bultos en hombros y carretas, los comerciantes transportan la carga al puesto y empiezan a organizar las ventas acompañados de un tinto para el frío. Gente de todas las edades va de aquí para allá y los movimientos clandestinos y soterrados (algunos asociados a las economías informales e ilegales) del lugar requieren la precaución de sus visitantes a cualquier hora del día. La plaza no es solo la plaza en su materialidad, - sus estructuras de cemento y metal - la plaza son también las calles aledañas y todas las actividades que allí se gestan: locales de graneros, centros agropecuarios, supermercados, cafeterías, cacharrerías, droguerías,

ferreterías, vendedores ambulantes o “informales” con su cambalache²², vendedores de helados, envueltos²³, papas con ají, tónicos vigorizantes con sábila y las carretas llenas de frutas y verduras que se ubican en los andenes y en la entrada del mercado, como vemos, las carretas aledañas no solo transportan mercancías, también son puestos de venta de la gente que no tiene un espacio dentro de los pabellones del Potrerillo.

Al entrar al Potrerillo nos encontramos con el sector de los raleos, allí se venden quesos, canastos, plantas medicinales, alcancías, utensilios de barro, velas, frutas, verduras alimentos de la canasta familiar, almuerzos y otros productos. No tarda en hacerse escuchar el “a la orden, qué va a llevar”, cada vez que se ingresa al lugar. Aunque no siempre se compran alimentos, llegan los olores de las papas fritas recién hechas y el aromático abrazo de distintas plantas medicinales. Varios tipos de verde se entremezclan y un olor fresco y dulzón invade estos puestos y las manos de sus comerciantes. Las mujeres de todas las edades organizan las ramas, ofrecen y esperan paradas o sentadas detrás de los mostradores, hechos todos con cajones y tablas. Junto a estos puestos está el pasillo de los canastos, esteras y cabuyas de distintos calibres. El olor de este pasillo es similar al de la paja, también es acogedor pero mucho más seco que el de las plantas.

Un día, mientras tomaba tinto en uno de los restaurantes del sector de raleos, pasó una señora con una cabra de color café. “Lleve la leche para la tos” gritaba. Por un lado, me quedé pensando en las propiedades curativas de la leche de cabra, por otro, pensaba en la compañía que se hacían ese par y en la voluntad para trabajar juntas. En ellas y otras señoras y cabras que he visto en el mercado he notado relaciones cercanas que se manifiestan en conversaciones, gestos, cooperación, bromas y enojos. La cabra se deja llevar y la señora sabe comprender los ritmos de la cabra, sabe llevarla. Cuando ambas caminaban por el pasillo la cabra encontró un balde de cáscaras de zanahoria y otras verduras que no dudó en comer. La señora la esperó.

Prestar atención a los efectos de los alimentos, las plantas, los objetos y los animales en las personas puede brindarnos - por momentos - la sensación de liviandad en un espacio pesado. Digo pesado para aludir a las cargas materiales que caracterizan este lugar y a las relaciones a veces conflictivas entre los seres que habitan la plaza. Ambas atmósferas, lo liviano y lo pesado, conviven día a día y sus manifestaciones por separado o

²² Según la RAE, el cambalache es un “Trueque o intercambio de cosas de poco valor.” En muchas plazas de mercado de Colombia, los cambalaches son puestos, generalmente informales, en donde se venden todo tipo de artículos nuevos y usados a un precio muy cómodo.

²³ Masa de maíz rellena de queso y envuelta en hoja de plátano.

al simultáneo depende de la perspectiva de quienes la trabajan o visitan. Tim Ingold (2018) ofrece una valiosa contribución del concepto de atmósfera (a propósito del poco espacio que ocupan los estados del tiempo (weather) en las investigaciones etnográficas).

Dice Ingold (2018) que la atmósfera puede ser definida por los meteorólogos como un dominio lleno de gas y por los estetas como un sistema de afectos [y efectos]²⁴ que aparentemente existe en un vacío. Para el autor, ambas posturas se complementan porque ambas condiciones tienen cabida en las relaciones vitales. Las vidas y sus conexiones se movilizan en el aire y el tiempo (weather), estos son el vehículo de las emociones, las relaciones y su materialidad. En muchas ocasiones, la atmósfera no solo es el vehículo de nuestras relaciones vitales, también influye en el estado anímico de los seres vivos, al respecto, Ingold menciona que existe un grupo de palabras relacionadas con la palabra tiempo, todas ellas comparten el significado-raíz de temper. Temper viene de la palabra latina *temperare*, que puede relacionarse con temperatura y temperar (templar), lo cual, está conectado con estados de ánimo humanos y disposiciones como temple y temperamento. “El tiempo y los estados de ánimo no solo son análogos, sino que, fundamentalmente, son lo mismo.” (Ingold, 2018, p. 106).

Esta propuesta nos ayuda a comprender cómo se desenvuelve la vida de la plaza a través de múltiples atmósferas físicas y emocionales. Uno no transita las calles del mercado como se transitan las calles del centro de Pasto o de sus barrios. En la plaza hay que procurar que los carretilleros no te lastimen o te atropellen con sus grandes y pesadas carretas, a veces, en días concurridos, el paso lento genera un trancón humano y casi todos los comerciantes ofrecen sus productos frescos o de promoción en medio de una lucha constante por atraer a los clientes, en otros momentos, se da cabida a la calma, al descanso o la recocha.

En medio de las diferentes atmósferas que configuran la plaza de mercado de Pasto, las personas del corregimiento de Gualmatán han creado una propia para la comercialización de sus alimentos. Cuentan algunas comerciantes que los mayores y sus descendientes planificaron las mingas para construir el pabellón en el que actualmente trabajan. Tras su construcción y organización, todos los comerciantes y familias del Sector Gualmatán conformaron el “Grupo Repollo Sector Gualmatán”, caracterizado por asegurar el buen uso del espacio y el bienestar de los comerciantes. Se llaman Grupo Repollo porque en este pabellón predomina la venta de hortalizas como el repollo, la lechuga, el brócoli, la

²⁴ Los corchetes son míos.

coliflor y otras verduras cultivadas en pequeños y medianos terrenos del corregimiento, como se ve en la ilustración a continuación.



Ilustración 7: Diferentes cultivos de hortalizas en el corregimiento de Gualmatán (Usamá, 2023.)

En la entrada de este pabellón se organizan algunas mujeres que venden hortalizas y hierbas medicinales, la banda sonora es un radio que emite música campesina que se va esfumando mientras más se avanza en el pasillo. Cerca de las once de la mañana varios puestos están cerrando. El puesto de la señora Gloria Maigual, mi maestra agricultora, suele estar abierto hasta las doce del mediodía, pero desde las diez ella y su hermana Rosa ya están queriendo poner las cosas en su lugar para salir, tal como lo describo en mi diario de campo del 26 de junio de 2023: “Rejuntamos los alimentos unos encima de otros, arrinconamos la basura, ellas guardaron los brócolis y el cilantro en bolsas negras, sacaron los bolsos y nos fuimos.”



Ilustración 8: Puesto de la señora Gloria Maigual (Usamá, 2023.)

La prisa por cerrar no impide que en ocasiones, mis compañeras y maestras agricultoras vayan a almorzar al restaurante que se encuentra cerca del Sector Gualmatán, este es atendido por 4 o 5 mujeres que desde temprano tienen listas las ollas de sopa, el arroz, las carnes, la papa, la ensalada y las bebidas. Algunas veces salí a almorzar con ellas y compartimos en su mesa predilecta. Comíamos un platado de sopa de cebada, también conocida como chara en varios municipios de Nariño. La chara traía su buen pedazo de carne y la acompañábamos con un café con leche o limonada en panela.

Compartir alimentos es una forma de sustento en la Plaza de Mercado El Potrerillo. Doña Gloria vende los alimentos ofrecidos en el puesto y a la vez, compra otros preparados por las mujeres que los ofrecen en los pasillos: el tinto con arepa, el chocolate, la mazamorra, la gelada²⁵ y los almuerzos. La venta de comidas preparadas es central desde el amanecer, pues con la llegada de los comerciantes y las múltiples labores que realizan en los puestos el hambre no espera: un tinto o una aromática a la llegada, algo para picar

²⁵ Nombre común para referirse a la gelatina de sabores.

cerca de las 10:00 de la mañana y el almuerzo a las 11:30 o 12:00 del medio día. Cuando doña Gloria se tiene que ir y se despide con un “perdonará”, es porque no dio el tiempo de ir a comer en el restaurante o en el puesto. Compartir comida en el mercado es fundamental para expresar afectos y hacer efectiva la atención y la gratitud, sin embargo, en la plaza se trabaja tanto y tan de prisa que en ocasiones este compartir se ve limitado para las mujeres que suelen estar atareadas con sus deberes.

Los horarios de las comidas no son rígidos, varían de persona a persona y dependen del día. Hay días y momentos que no pueden parar a tomarse ni un tinto, otros, en los que la clientela es muy escasa y hay tiempo para la bandeja de almuerzo, la recocha y la conversa. El Potrerillo se abre todos los días pero los días de mercado - es decir, los días que la gente carga y descarga de otros pueblos y hacia otros pueblos - son el lunes, miércoles, jueves y sábado.

Caía día martes las primeras veces que fui al puesto de doña Gloria, ella me sugería ir ese día para conversar más tranquilas. Eso no implicaba que pudiéramos hablar largo y sin interrupción, de hecho, varios conocidos y clientes llegaban a la compra o a la charla y nuestras conversaciones se entrecortaban. Mientras ella atendía y hablaba yo observaba el movimiento del mercado: algunos puestos muy concurridos y otros ya cerrados y tapados con enormes costales, un par de gatos husmeaban por el suelo a ver si hallaban comida o les tiraban algo. Con el tiempo fui aprendiendo que la comunicación en la plaza es más sustanciosa, como las comidas bien preparadas. Una no se puede quedar media hora o una hora hablando con las señoras porque en ese tiempo se venden un montón de cosas y pasa gran cantidad de gente. Con ellas hablamos más bien 1, 2, 3 minutos y vuelven a las ventas, cuando ya se ocupan mucho y necesitan resolver varias tareas al tiempo dicen: “pásame esa talega”, “busque el cuchillo”. La sustancia de las conversaciones es provocada por la acción del día a día, donde vale más hacer que hablar, y cuando se habla, es para recomendar un alimento, comentar algún inconveniente en la plaza, hacer planes, recordar o rechochar.

Así fui comprendiendo otras formas de comunicación, en medio de los silencios, a la hora de comer, trabajando con ellas en el puesto, así fuera por los laditos, escuchando charlas entre ellas y las clientas que preguntaban qué es tal o cual alimento mientras lo señalaban, a veces, metiéndome en las conversaciones y mencionando algún beneficio de ese alimento. Por ejemplo, una planta como el tomillo desató una breve charla entre doña Gloria y la clienta a la que le explicaba que un caldo de gallina con tomillo hace la diferencia ¡queda delicioso!. Igual para las carnes: “tomillo y laurel bogotano, ¡Veal!”. Luego doña Rosa

dijo “qué bueno que ha sido el tomillo para el dolor de estómago”, y que igualmente, había puesto a prueba la hoja de una planta conocida como acetaminofén para el mismo dolor y resultó funcionar.

Por lo general, los días que son pesados - como el jueves y el sábado - también son apretados, “saben dar ganas de llorar de la estrechez”, me dijeron alguna vez. Los pequeños puestos se llenan de costales de hortalizas que llegan para la venta, aún con esto, las señoras se mueven con habilidad para vender y logran desocuparlos con el paso de las horas.



Ilustración 9: Día de cargas en el Sector Gualmatán del Potrerillo (Usamá, 2023.)

La sensación de estrechez hace parte de la atmósfera del Sector Gualmatán en El Potrerillo, pues, aunque normalmente se percibe una gran habilidad y tranquilidad por parte de las comerciantes para desarrollar su trabajo, el movimiento dentro de cada uno de los puestos es limitado y cierta incapacidad para desenvolverse suele generar desespero, “ganas de llorar”, fatiga y frustración. Esta es una experiencia que se comprende de puertas para adentro en los días de mercado, ya que las personas que transitan los pasillos de la plaza no se detienen a pensar en la disposición de los alimentos y las dificultades a la hora

de vender, solo siguen su camino en búsqueda de los productos que necesitan comprar. Atmósferas livianas y pesadas se entrecruzan en la visita momentánea de los compradores y las mañanas largas de los comerciantes, mientras unos visitan la plaza para comprar sus alimentos, otros, ya han pasado por las cargas y las descargas, el arreglo de los puestos o las fatigas que genera la poca movilidad.

Aunque los clientes también suelen percibir un ritmo caótico en la plaza, viven una experiencia muy distinta a la de los comerciantes, quienes conocen los procesos y el correr detrás de los alimentos y el motivo de los precios, los clientes en cambio rechazan las contingencias del tiempo (weather) - entendido como los cambios climáticos que influyen en los cultivos -, y dicen que por qué tan caro, algunos hacen mala cara y no dicen ni gracias luego de conocer el precio. Doña Marina, doña Gloria y muchas otras mujeres se muestran acostumbradas ante las reacciones de la gente pero no son indiferentes a las crisis de los alimentos: constantemente alegan que los insumos están caros, que no hay semillas o que se dañó algún cultivo. Todas aquellas difíciles condiciones que definen el movimiento temporal y relacional del mercado, suelen ser indiferentes para quienes no ven a la plaza como parte de su vida.

Eliseu Carbonell (2004) plantea que “La vivencia del tiempo es una experiencia personal, subjetiva [y colectiva]. Existe un fuerte contraste entre el tiempo medido de forma mecánica por los relojes y el tiempo vivido o experimentado a nivel humano.” (p. 9). El tiempo medido marca ritmos que, como plantean Huber y Mauss, se modifican de acuerdo a la “naturaleza e intensidad de sus cualidades” (Huber y Mauss, 1929, como se citó en Carbonell, 2004, p. 17), en el caso de las personas que conforman el mercado, el tiempo de la plaza depende del tiempo en el campo, es decir de las condiciones favorables del clima, del transporte que los traslada al mercado con los bultos, de las plagas, de las cargas, de los precios y de las relaciones con sus compañeras y compañeros de puesto.

Toca hacer las cosas ligero

Los factores que varían la percepción de la *atmósfera* en el Sector Gualmatán, vienen acompañados de una serie de procedimientos cotidianos que influyen en ese devenir espacial y temporal. Cargar y descargar los costales, ubicar los alimentos en el puesto y vender u ofrecer no son acciones que todas las personas realizan por igual, sus formas de proceder en el trabajo dependen de la técnica corporal aprendida a través de sus familias o compañeros a lo largo de los años. Marcel Mauss (1936) define las técnicas corporales como actos eficaces tradicionales, pues, “no hay técnica ni transmisión mientras

no haya tradición” (p. 342). El cuerpo es el instrumento del que las mujeres rurales se valen para efectuar el trabajo material que permite el flujo comercial y social que sostiene a otros cuerpos a través de la alimentación.

Las mujeres rurales que me han abierto las puertas de sus casas, huertas y chagras hacen de todo. Se madrugan a las dos o tres de la mañana para ir al mercado con la carga o a comprar la carga, venden hasta las doce o una de la tarde si es que no tienen afán por llegar a hacer el almuerzo, en ese caso, salen tipo diez o diez treinta para coger el bus o el Piaggio²⁶ y llegar a cocinar “a la carrera”. Así cuenta doña Marina Cuatiz: “salgo a las once, llego a las once, cocino a las once y almorzamos a las once”. Luego de contar su hazaña se ríe y pareciera que siente una fatiga acompañada de admiración hacia ella misma por todas las cosas que logra hacer. Luego del almuerzo las mujeres se van a cultivar, deshierbar, fumigar, abonar o cosechar, - depende de lo que tengan sembrado – también asisten a reuniones en el pueblo o bajan a Pasto a hacer *vuelatas*, si no es el caso, atienden asuntos en sus casas, en las gallineras y en las cuyeras, ya a las seis de la tarde o antes prenden algún fueguito, hacen la merienda y descansan para volver a madrugar.



Ilustración 30: Ollas del almuerzo en casa de doña Marina Cuatiz (Usamá, 2023.)

Todas las actividades mencionadas se resuelven rápidamente, sin embargo, la palabra “rapidez” no define con precisión las formas de ejecución de las distintas labores. La

²⁶ Carro de carga de tamaño pequeño.

palabra “Ligero” en cambio, denota la agilidad, habilidad y levedad²⁷ de algunas acciones como cortar brócoli, empacar las verduras, pelar las papas, cortar la hierba o andar por los caminos. Cabe decir también, que es una palabra comúnmente utilizada por la gente del pueblo: “vaya ligero” - cuando piden un mandado -, “voy a cocinar ligero”, “ligerito se fue la mañana”.

La primera y única vez que fui a cosechar brócoli con doña Gloria, sus pasos bien dados y la firmeza del cuchillo a la hora de cortar las hortalizas denotaban la ligereza a la que me refiero. Cortaba cada uno de los troncos del brócoli y yo los recibía rápidamente para rejuntarlos en una pequeña montaña, “Ya se han estado pasando”, decía mientras cortaba y me los pasaba, “¡eso fue porque no vine a cosechar ligero! ¡Y a veces con qué tiempo!”. Aquella tarde hacía mucho sol y desde el lote se podía ver todo Pasto, el corregimiento de Catambuco y un arcoíris brillante, en medio del trabajo ambas tuvimos el tiempo para apreciar y agradecer por el buen tiempo. Cuando empacamos los brócolis en sacas llegó Andrés Felipe, el hijo de doña Gloria, para cargar uno a uno los costales que llenamos, fueron seis en total.



Ilustración 11: Cosecha de brócolis y el corregimiento de Catambuco al fondo (Usamá, 2023.)

²⁷ Cuando menciono la *levedad* no me refiero a la facilidad o tranquilidad en la ejecución de los trabajos, me refiero a la interiorización y apropiación de ciertas acciones agrícolas y comerciales que permiten una composición casi armónica entre muchos seres del campo, los objetos y las mujeres rurales.

La cosecha de brócolis me permitió pensar con claridad que todo alimento comprado en el mercado conserva memorias de un tiempo anterior: sus crecimientos acelerados por la acción humana o sus crecimientos desde ritmos propios, sus cambios ante la adversidad de los tiempos de heladas o sequías, la espera antes de ser cosechados, la cosecha y la empacada ligera, el transporte en Piaggio al mercado y su ubicación en algún rincón del puesto, es allí donde la dedicación al trabajo de la tierra se expone, incluso, podríamos pensar que sin ligereza en el trabajo no hay alimentos suficientes en los puestos. Doña Gloria exhibe alimentos como repollos enormes y de un morado profundo, brócolis, coliflores, rúgula, cilantro, perejil, rábanos, remolachas, caley, manzanilla, zanahoria, caléndula, espinaca y acelgas. Mientras ella atiende personas, doña Rosa empaca zanahorias u otros alimentos en bolsas transparentes, por momentos deja esta actividad para recibir billetes y dar regresos a los clientes. Cuando las acompañaba y colaboraba, ligero, ligero tenía que pasar las cosas que no están al alcance de sus manos, ligerito tenía que empacar los brócolis cosechados. La optimización del tiempo o el juego con el tiempo se vuelve parte de las rutinas en la actividad comercial y agrícola.

Como la comida siempre hace parte de la rutina, doña Gloria pide café o mazamorra para comer mientras trabaja. Uno de los días que fui, pidió tres vasos de mazamorra, uno para ella, para Rosa y para mí. Dichosa recibí el vaso y me senté en la banca de madera de *la sala* de doña Marina. Mis ritmos eran muy lentos comparados con los de la señora Gloria, quien en todo momento se estaba moviendo de aquí para allá. Ofrecía los productos “A 1000 el repollo”, “A 2000 el brócoli” “Qué va a llevar”, cortaba las hojas restantes o algunas ramas con su cuchillo, no sin antes buscarlo porque siempre se embolataba, atendía gente, cuando podía cuchareaba la mazamorra y organizaba el puesto arrinconando las hojas del piso hacia un lado.

En un momento dejé de cucharear para ayudar, llegaban varias personas al tiempo, les preguntaban cosas al tiempo, y mientras empacaban una cosa, otra persona ya estaba con el billete en la mano queriendo pagar, les faltaba regresos, buscaban talegas, cortaban tallos... entonces yo a quién podía atendía ya con mayor propiedad que otras veces, “a la orden señora”, “a 1000 el repollo, el que le guste”, “a 2000 el brócoli”. El “corre corre” no impedía los chistes y los detenimientos a conversar con los clientes. Una señora se acercaba a preguntar por el zucchini, mientras la acompañante le preguntaba que eso para qué era, y ella y doña Gloria le decían que era bueno para el colon, que limpia muy bien, que tiene buena cantidad de fibra. La persona que desconocía sus propiedades quedó gratamente sorprendida, como con la idea de comprarlo después. Doña Gloria también empaca grandes mercados para el cliente apresurado. Un día mandó lejos la chalina que

cubría su vientre y sus piernas para moverse con más ligereza a la hora de seleccionar y empacar, entre cosa y cosa se nos cayó un bulto de ollochos rosados que volaron por todo el pasillo, eso era lo que faltaba, pero tampoco faltaron las risas.

Las mujeres dedican todo conocimiento y acción a los puestos propios y ajenos, ponen bonitas las verduras quitándoles cualquier hoja que denote el paso del tiempo en su superficie, mueven las cosas de un lugar a otro, empacan granos y verduras, ofrecen, barren, limpian, charlan y comen sabroso en los ratos libres. Cuando voy a la plaza, unos ritmos están contenidos en otros, es la plaza en “La Gran Capital”²⁸, la plaza y las ventas de la calle, la plaza y sus pabellones con distintos tipos de comercio, la plaza y el Sector Gualmatán, en donde las familias madrugan y trabajan ligerito. Cuando yo llegaba a las nueve de la mañana, ya hacía cinco horas que ellas estaban ahí, sus rostros acalorados y activos me recibían con una sonrisa y me dejaban pasar a la sala del puesto que está conformada por algunas cajas de cartón y un banco de madera. La primera vez que fui a ver a doña Gloria usó la expresión de la sala entre risas, cuando ambas pasamos y empezamos a conversar, algunas personas llegaban a visitarla y ella me presentaba como “una compañera de trabajo”, me hizo sentir bonito.

Toca hacer las cosas bonito

El hacer ligero no implica un descuido en las acciones cotidianas más simples o complejas. Hay unas formas de agilizar sin descuidar, sin quitarle presencia e importancia a los seres que acompañan la vida de las mujeres rurales. Luego de una cosecha de brócolis, no se puede tomar un costal y echarlos indistintamente. Primero hay que hacer una cama de hojas de brócoli en el suelo para que no se ensucie la base del costal, después, dentro del costal se vuelve a hacer una cama de hojas para asentar los primeros brócolis. Se ubican cuatro brócolis en forma de cruz para que no se partan allí adentro, cada cuatro filas se pone un brócoli en el centro de la cruz para generar una estructura estable que le facilite a las personas la carga.

En la plaza existe un permanente entendimiento e interacción con los alimentos. No dejan de acomodarlos en distintos puntos del puesto y de ponerlos bonitos sacándoles las hojas marchitas o los tallos. Este procedimiento surge con la permanencia prolongada de las hortalizas en los puestos, cuando no se venden inmediatamente después de la cosecha, las mujeres procuran alindarlos para que puedan ser comprados y consumidos. De todas

²⁸ “La Gran Capital” es el eslogan de la Alcaldía Municipal de Pasto.

maneras, el hecho de que los alimentos no estén perfectos a la vista de los clientes, no implica que estén dañados y no se puedan consumir. La agroindustria ha acostumbrado a los humanos a seleccionar “productos” homogéneos y perfectos, una pequeña falla, una deformación o un color extraño puede ser motivo de exclusión de uno de ellos, incluso, las mujeres comerciantes pueden llegar a rebajarlos si poseen aquellas características, de ahí la preocupación de mantener sus alimentos, frescos y bonitos.

Le ayudé a doña Gloria a alindar unas lechugas churosas²⁹ pequeñas. La idea era sacarles las hojas marchitas para que quedaran frescas, y después, reunir las en platonos pequeños para vender en 1000 pesos todo el acumulado, eran como el remate, la última oportunidad para ser vendidas. Pensaba en las estrategias de productores y comerciantes para vender con tal de no botar los alimentos que aún pueden ser aprovechados. Los arreglan para venderlos a un precio menor, y sin embargo, es enorme la cantidad de comida que se desperdicia al día, doña Gloria dice que “eso es por mitad y mitad”, o sea que desde el mercado muchos alimentos se dan de baja y desde los terrenos, se pasan o no se alcanzan a cosechar y se ara para un nuevo cultivo.

El procesamiento de los alimentos es continuo. Cuando son semillas están adecuando sus terrenos, echando abonos, regándolos, deshierbando y cosechándolos con todo el cuidado. En medio de la comercialización el precio depende de todo ese trabajo que el alimento contiene. En enero de 2023, doña Gloria me decía que la gente piensa que porque la vía al Cauca está tapada los alimentos deberían estar más baratos, pero no, “la gente no sabe cómo nos toca a nosotros” refiriéndose a lo difícil que puede ser transportar la comida, o asumir las pérdidas por los climas extremos, sequías o heladas.

El trabajo agrícola refleja que los alimentos no sólo son productos evaluados en dinero, hacen parte de la vida de las mujeres porque crecen en sus tierras y bajo sus cuidados. El hecho de vender aquello que ellas mismas han visto crecer genera un vínculo emocional y alimenticio entre la comida, sus productoras y los consumidores, pues, es un orgullo para ellas vender *cosa buena*. Doña Gloria dice “vea”, mientras parte una zanahoria con el cuchillo y se la indica a una cliente que pregunta por ellas. Lo que le indica es que está bien fresca y barata, entonces la interacción para la venta no solo consiste en ordenar los productos en el puesto, exhibirlos y recibir dinero por ellos, es una constante demostración de las cualidades físicas “internas” de los alimentos, que en gran parte ellas han propiciado.

²⁹ Lechuga crespa (*Lactuca sativa*).

Por lo anterior, una parte de hacer bonito es vender alimentos propios - como muchas de ellas y sus familias lo hacen - en medio de las adversidades y el cambio. Aunque se cultiva con dedicación, los resultados no siempre son favorables, los climas impredecibles y destructivos de los últimos tiempos han afectado gravemente los cultivos de pequeños productores, este hecho hace que los ritmos de las mujeres rurales en el campo y en la plaza de mercado disten de los ritmos de muchos visitantes, e incluso, de los comerciantes del Potrerillo que no cultivan sus alimentos. “Hizo mal tiempo”, dicen los campesinos cuando no resulta ser buena la cosecha, o, es “buen tiempo” para sembrar.

Como he explicado, los alimentos que se comercializan en la plaza de mercado dependen en gran medida, de los efectos del tiempo en ellos y en la vida de la gente que los trabaja, pero también de cómo la gente comprende este tiempo, se ajusta y lo moldea para continuar trabajando. La metamorfosis de la vida rural desde los años 60 en adelante ha sido un proceso abrupto y doloroso dadas las políticas de semillas impulsadas por el programa de Revolución Verde. El cambio climático también ha afectado la previsión de los tiempos de cultivo. En próximos apartados profundizaré en las crisis derivadas de los programas de gobierno y el uso de agrotóxicos.

La gente anda diciendo que por qué todo tan caro, ¡que es el colmo!, cuando detrás de un puesto en la plaza de mercado y sus alimentos existe toda una vida de luchas y tensiones, también de comunalidad y conocimientos. Las maestras del mercado dicen que cuando uno vende tiene que ver todo el producto, y todo el producto es el trabajo, el tiempo, la calidad y hasta la talega, todo.

Hacer bonito o alindar también implica procurar el mantenimiento y cuidado de las instalaciones del Sector Gualmatán en El Potrerillo. Las familias del Grupo Repollo se encargan de comprar materiales y hacer mingas para arreglar lo que haga falta. Cuenta doña Gloria y los administrativos del Potrerillo que los de Gualmatán son de los pocos que pagan de manera colectiva por los puestos que ocupan, ellos reúnen los dineros puesto por puesto para pagar el arriendo del sector a la Alcaldía. Esta fue una iniciativa de los mayores: hombres comerciantes que hace un buen tiempo propusieron esta organización. El Grupo Repollo tiene una junta que vela por satisfacer las necesidades de los usuarios, hacer arreglos estructurales y reunir dineros para arriendos y servicios en el sector. El 31 de marzo de 2023 se hizo una minga para la delimitación de los puestos a través de unas rayas de color amarillo pintadas en el piso y para el arreglo de una canaleta ubicada en los bordes del techo de zinc. Casi todos los comerciantes estaban vendiendo pero también pensando en la organización de los puestos para que estuvieran listos cuando la comitiva

de la minga pasara a “pintarles la raya”. Esto último era motivo de risas, recocha y montadera entre los comerciantes que estaban junto al puesto de doña Gloria y doña Marina.

Doña Marina no paró de recochar con la pintada de la raya, decía “nada que me pintan la raya”, “quién me va a pintar la raya” y juajuajua. En un punto, con deseos de irse y viendo que la pintura apenas iba a la vuelta del sector, mandaron a comprar una brocha para hacer el trabajo pidiendo que les compartieran pintura en otro recipiente. En esos afanes sentí más vivos mis pensamientos alrededor del tiempo, y del tiempo limitado que tienen las mujeres. Aunque hay mucha voluntad para asistir a los eventos, reuniones y mingas, existen otras obligaciones que no dan espera. Ese día por ejemplo, tenían una reunión de capacitación para la construcción de cuyeras, según recuerdo a las dos o tres de la tarde. Más tarde, cuando llamé a doña Gloria, me dijo que habían terminado a las 2 con la pintada de la raya. Compromisos tras compromisos hacen parte del día a día de la gente de Gualmatán, cada uno de los encuentros y trabajos requieren de un hacer bonito, un hacer voluntarioso, lleno de dones expresados en la compañía, el humor, la cooperación y las habilidades de cada una de las personas.

Dañando se aprende

El yelo se me metía al cuerpo cuando me paré de la cama, eran las 3:40 de la mañana. Me apresuré a vestirme desde la cabeza hasta los pies, me lavé la cara y tomé un tinto que doña Marina me sirvió. Cerca de las 4:00 estuvimos listas para ir al mercado. Salimos a esperar el carro y solo el azar nos permitiría llegar pronto a la plaza. Me comentaba doña Marina que sabe ser difícil encontrarlo, pasan los piaggios pero no siempre a las mismas horas, o pasan llenos y hay que esperar el siguiente. Lo bueno de ese día fue que esperamos unos 5 minutos y un Piaggio paró. Nos subimos en la parte de atrás y nos sentamos junto a una señora mayor que también iba al mercado con su carga. El carro bajaba y nos alejábamos del pueblo, lloviznaba, los chubascos³⁰ chocaban con los postes de luz que aclaraban el camino.

Doña Marina y la señora hablaban de los precios de los alimentos: que la papa amarilla no ha bajado, que está bien cara, que el repollo y la zanahoria sí los han conseguido baratos estos días. Doña Marina me explicó que un alimento es caro o barato dependiendo de la disponibilidad del alimento, es decir que si la papa está escasa o si sus insumos para la producción están escasos y caros, se pondrá cara, y que a veces se pone

³⁰ “Aguacero con mucho viento” (Definición de la RAE)

escaso cualquier alimento porque se pierde con el verano, las heladas y las plagas. El precio también depende de la cantidad de carga que tenga una persona, pues, si alguien tiene muchos bultos de repollo y son propios, o sea, sembrados por ellos mismos, pueden rebajar o dar ñapas, pero si alguien comprar poquito, por decir un bulto de repollo, lo va a dar al precio que resulte más cómodo para ganarle.

Luego empezaron a recordar cuando eran niñas e iban al mercado: la señora desde los 9 años más o menos, y doña Marina como desde los 8, con su papá. Decía que se puso bien contenta la primera vez que la llevó. Sus padres se dedicaron a ese negocio durante 30 años. Recuerdan que se vendía hartísimo, llevaban 50 bultos al mercado para cargar a otras ciudades y para vender en el puesto: “Eso era un carro llenito”, decía doña Marina.

Nos aproximábamos al mercado del lado del CCP³¹. Muchos carretilleros estaban parqueados con las cargas, también había piaggios, camiones y puestos de venta. El Piaggio en el que íbamos entró hasta el mercado y nos dejó muy cerca del Sector Gualmatán. Entramos, saludé a doña Amanda que ya estaba por ahí y nos fuimos al puesto. Doña Gloria aún no había llegado. Saludamos a los vecinos del puesto y empezamos a destapar el de doña Marina. Sacamos el gran costal que lo cubría, lo doblé y ella empezó a desempacar la carga que ya le habían llevado. Se trataba de la acelga que el día anterior había cosechado donde su mamá mientras don Jairo -su hermano - y yo sembrábamos plántulas de repollo en una ladera.

A mi alrededor había mucho movimiento, personas que destapaban bultos, acomodaban las cosas en los canastos de los puestos, se echaban cargas al hombro, iban de aquí para allá y también tomaban café. Yo estaba en la quietud del que no sabe bien que hacer. Me acerqué a doña Marina para colaborar con la organización de los alimentos que estaba sacando de su bulto: acelga, manzanilla, ruda y caléndula. Cuando sacó esta última la observó con aprecio y dijo para ella misma “mi mami”, creo que se le dibujó una sonrisa en el rostro porque no esperaba ver esas caléndulas ahí. La vecina Lupe se asomó a ver las caléndulas y sugirió acomodarlas un poco porque estaban como despeinadas. Esa fue mi primera tarea. Me explicaron como agrupar mejor las flores para que no sobresalieran sus hojas.

Doña Marina me ofreció el pequeño banco que siempre reposa en la sala del puesto para que trabajara cómoda. Antes de ubicarme ahí le pasé las otras ramas como la

³¹ Siglas del Colegio Ciudad de Pasto.

manzanilla y la ruda para que las ubicara en el puesto. En el banquito tuve un momento placentero, sentía el olor fuerte de la ruda junto a la suavidad de la caléndula y la manzanilla, veía mucho verde a mi alrededor y sonaba en el celular de alguno de los vecinos “Prófugos” de Soda Stereo. Doña Gloria llegó como a las 5, “yo ya la hacía aquí” le dije, y ella respondió que se demoró el carro en pasar, pero que igual venía tranquila porque ya se había surtido el miércoles. Su puesto estaba lleno de costales y ramas de todo tipo: cilantro, perejil, apio y espinaca además de las plantas medicinales y las hortalizas. Me senté a hacer los ramos y tardé unos dos ramos para encontrar la técnica corporal adecuada de organización de las flores y el amarre, “la secretaria está demorada” decía doña Marina entre risas. Hacía mi trabajo lo mejor que podía porque la forma en que se presentan los productos es un gancho para la venta, las caléndulas de doña Gloria por ejemplo, estaban más frondosas, tenían más abierta la flor, y efectivamente, a eso de las 9 de la mañana, las vendió todas. Doña Marina se iba a comprar algunas cosas que le hacían falta para el puesto mientras yo acomodaba los ramos, llegó con algunos brócolis y también le dio lugar a los rábanos que habían sido cosechados por ella y su madre la misma tarde de las acelgas.

Cuando terminé los ramos, unos 6 en total, me delegó separar un atado de rábano de 5000 en 4 de 2000. Buscamos el cuchillo para romper la guasca que los amarraba y no lo encontrábamos, no era la primera vez que se perdía, siempre se escabulle entre las cajas y las hojas, ya entendía a doña Gloria cuando decía que el cuchillo se hace pulga. Lo encontramos, empecé a separar los rábanos y los amarré con firmeza, lo mismo hice con los atados de acelga. Doña Marina me explicó los precios en caso de que tuviera que irse a ver o comprar cualquier cosa. La acelga de 1000, 2000 y 5000, los rábanos de 2000 y 5000, la caléndula a 2000, la manzanilla a 2000, zanahoria de 2000 y de 1000. El empaque de la zanahoria fue un reto para mí, especialmente porque lo había subestimado por completo y nunca pensé que hubiese tanta técnica en este procedimiento. Siempre las había visto en el mercado y más allá de pensar en cómo las empacaban, solo pensaba en la calidad de la zanahoria. Empacarlas es como jugar Tetris, tienen que caber unas 6 o 7 pequeñas perfectamente encajadas, sin que queden muchos espacios entre ellas y sin romper la bolsa que es alargada y transparente. Yo le hice hueco a dos: “esta tarea si me quedó grande”, le dije a doña Marina. Había pasado un rato y yo solo tenía un paquete a medio hacer. Ella me contó que le pasó lo mismo empacando granos de maíz en talegos chiquitos, y me dijo que dañando se aprende, una frase que recibí con cariño y me alentó a continuar con mi trabajo. Luego de estas labores nos tomamos un chocolate caliente con arepa de maíz que las señoras ofrecen en cada puesto o a través de gritos que inundan el pabellón.



Ilustración 12: Empaque de zanahorias (Usamá, 2023.)

Sentí muy grata la disposición de doña Marina para enseñarme las diferentes labores que se realizan en el puesto, en sus explicaciones no había condescendencia, solo consistencia en sus palabras mientras me explicaba. Me pidió abrir el bulto de coliflor para quitarle las hojas a cada una, "así, vea": tomó una coliflor y le dio machetazos a las hojas que la cubrían. Cuando me mostró sus movimientos precisos pensé que no podría hacerlo bien. Pensado y hecho. La primer coliflor me quedó medio cachicada³². Después, a medida que una y otra iban pasando le cogía más el tino, lo hacía con toda la firmeza, se convirtió incluso en una actividad desafiante. Me imaginaba a las jóvenes que van a trabajar al mercado y sus primeras veces en estas tareas, una no nace enseñada, se aprende con la experiencia y así, se trabaja más ligero. Como expliqué más arriba, la ligereza es la agilidad y habilidad desarrollada en sus trabajos diarios, por tanto, está en la fuerza corporal: en los

³² Dispareja y desgastada.

pies que resisten el peso de la mañana, en el vientre envuelto que genera estabilidad para cargar, en hombros y espalda para soportar y en las manos, por supuesto, para sostener y darle vigor a la vida desde el cuidado de las semillas y el agarre de la herramienta, desde la caricia y la fortaleza que se condensan en el diario vivir. Don Aníbal Vega, un maestro campesino del antropólogo Sebastián Anzola (2017), dice que “al campesino se le conoce en las manos”, y entonces, cuando abrió su mano izquierda le enseñó cómo había sido su vida.

Los cortes, las manchas, las quemaduras, las uñas partidas [y pintadas]³³, las cicatrices, las picaduras y los callos dan cuenta del trabajo diario, del roce cotidiano con el monte, con la tierra, con la candela del fogón y con las herramientas; de ese trabajo que va formando sutilmente todo el cuerpo (Anzola, 2017, p. 10)



Ilustración 13: Las manos de doña Gloria y flores inmortales de su casa (Usamá, 2023.)

Una vez los alimentos están preparados para su exposición, empiezan a llegar los clientes con sus costales, son más o menos las 7 de la mañana. Cada cierto momento doña Gloria y doña Marina pregonan “a 1000 la zanahoria”, “lleve la acelga”, “que va a llevar” “si hay perejil”, “si hay espinaca”. La mayoría de clientes que llegan al puesto de doña Marina llevan al por menor, 1000 de zanahoria, un repollo, un paquete de acelga. Doña Gloria en cambio suele vender mercados grandes a proveedores y restaurantes. De todos modos ellas se colaboran, si llegan a donde doña Gloria a buscar algo que ella no tiene y doña Marina sí, doña Gloria avisa y venden los productos. Cerca de las 8:00 a.m. la afluencia de clientes es mayor, en esos momentos me pedían que les pasara una cosa u otra: la pesa, la

³³ Los corchetes son míos.

guasca, los atados, la plata. ¡Juliana!, ¡niña Juliana!”, “Usamita”. Yo debía estar pendiente de cada cosa que necesitaran al instante y les daba risa porque ya no era ¡Rosa, Rosa!, sino ¡Juliana!. Doña Rosa suele ser la persona que ayuda con múltiples tareas dirigidas por doña Gloria. Más tarde llegó Rosita y ya me quedé más quieta, entre las tres hacían las cosas y no había mucha clientela. Doña Marina me ofreció un vaso de mazamorra y me dijo “con esto ya salimos”, recibí el vaso y acompañé el gesto con un “Dios le pague, que rico”. Doña Consuelo, la señora del puesto de al lado, se empezó a ocupar y me dijo que si le podía ayudar a desgranar una canasta de arveja, le dije que claro. Puse mi mazamorra a un lado y empecé con la labor, lo más ágil que podía.

Luego doña Consuelo llegó a verme con un poco de afán, se agachó conmigo a terminar y me agradeció por ayudarle, decía que así sabe ser a veces, que está haciendo muchas cosas al tiempo y que le toca dejar una para hacer otra, o que no le da el tiempo para todo. Ágilmente desgranaba las arvejas y cuando acabamos me dijo “Dios le pague”. Luego *salió pitada* con el canasto para su puesto y me terminé de comer la mazamorra. Doña Marina empezó a barrer las hojas del piso para irnos, me mandó a comprar agua a uno de los baños públicos de la plaza para echarle a las acelgas que serían nuevamente guardadas en una gran bolsa negra.

Primero doña Marina echó un montón de acelgas en el fondo de la talega y le agregó agua superficialmente, luego otra fila y agua, luego las caléndulas y los brócolis y agua, le pregunté que por qué no en costales y me dijo que se secaban, que en la bolsa plástica se mantienen fresquitos. Hace un tiempo doña Gloria me había dicho que era bueno poner los alimentos en bolsas oscuras para que no reciban luz y no se amarillean. Andábamos cubriendo el puesto y terminando de cerrar cuando doña Gloria llegó con unos vasos de gelada con leche condensada por encima. Era mi tercera comida de la mañana.

Las anteriores experiencias revelan algunas técnicas corporales implicadas en los trabajos de sustento de las mujeres rurales del corregimiento de Gualmatán. Las dinámicas descritas y vivenciadas en los puestos de doña Gloria, Marina y Rosa pueden distar de las experiencias de trabajo en otros puestos, sin embargo, al observar la atmósfera del sector, pude notar acciones y decisiones similares frente a los productos, su organización y la atención a los clientes. Por otro lado, es crucial la interacción basada en la colaboración, el cuidado, el intercambio de productos, el cambio de billetes, los encargos, los diálogos y el compartir de alimentos, en parte, porque las personas del sector no solo son compañeros de trabajo: son vecinos, familiares, compadres y comadres del corregimiento.

Las interacciones cotidianas premeditadas y los sucesos inesperados en la plaza crean una meteorización (Ingold, 2018), es decir, una exposición a la acción inmediata y a la transformación, por ello, las mujeres rurales saben resolver ante la contingencia, los azares y los caprichos del tiempo y de la gente. Resisten las frías madrugadas con chalinas que cubren el vientre y las piernas, resisten al precio de las cargas y a la poca o mucha clientela que puede llegar en un día, porque lo importante es que “no falta la salud y el alimento” dice doña Gloria. También conviven con la volatilidad del tiempo que desde las 3:00 hasta las 10:00 a.m. es un poco lento pero de ahí en adelante corre. El Potrerillo no es un lugar fácil, sin embargo, ellas ya están enseñadas. Así como el tiempo, el espacio se torna volátil cuando hay puestos disponibles para ocupar, por ejemplo, si doña Marina no va, doña Gloria y Rosa se toman ese espacio para poner cosas, y así con el puesto de doña Consuelo o con los puestos del frente. “¡De quién son estos repollos!” grita una señora interesada en comprarlos, y doña Gloria se dirige ahí para ofrecerlos.

Cada puesto es un mundo humano y vegetal, el sector de Gualmatán y los demás sectores de la plaza acogen a mujeres y hombres que atienden en espacios de distintos tamaños y formas. También he visto muchas mayores que se acomodan en un rinconcito del suelo a arreglar sus productos y esperan pacientemente a la clientela, otras, son jóvenes que andan con carreta y su timbre de voz atrae a quien esté a cuerdas de distancia. Me sonrió con las proyecciones de voz de las señoras y su ingenio: “¡Tonelada de limones a 2000!”

“La gente dice que los de Gualmatán alimentamos a los animalitos”

Esta frase de doña Gloria Maigual me recuerda otra labor que sustenta la vida desde la plaza de mercado, tiene que ver con la alimentación de animales herbívoros u omnívoros como cuyes, conejos, cerdos y cabras. Generalmente, algunas personas pasan por los puestos preguntando si hay hojas de venta, estas hojas provienen de brócolis y coliflores cosechadas con su tallo. La primera vez que noté esta dinámica, una señora mayor le preguntó a doña Gloria si tenía hojas, doña Gloria le indicó con la mano unas que estaban en el piso y la señora respondió que estaba poquita, doña Gloria no dudó en acercarse con unas zanahorias para aumentarle. Mientras la señora recogía las hojas y las llenaba en un costal, doña Gloria me decía que esas siempre las guardaban para la gente que tiene sus animales, además, agregaba, “con eso ya sacamos para el bus, para el café o para cualquier cosa”. Meses después de este primer encuentro con la montaña de hojas, doña Gloria contaba que la gente las estaba llevando para las vacas porque la sequía estaba dificultando el crecimiento de la hierba en los potreros donde permanece el ganado.

En el puesto de doña Edilma Miramag, otra señora recogió hojas de brócoli, repollo y vainas de arveja para su camada de cuyes. Decían que cuando se alimentan así saben más sabrosos. Yo pensaba en el disfrute de los cuyes a la hora de comer variedad de hojas y cáscaras (y al mismo tiempo en el disfrute de las gentes que se comen los cuyes en eventos especiales casi siempre festivos). A través de esta forma de sustento pensé en la vida circular de los alimentos, se cultivan, se cosechan, se transportan, una parte de ellos se va a las cocinas de la gente, y otra, la que pensaríamos que es basura o un desecho del producto, en realidad se va a las cuyeras, conejeras y establos. Estos vegetales son el alimento de otras especies animales que a su vez, en algún momento serán el alimento de otras personas. También pienso en las personas que prolongan la vida de la comida al convertir los residuos orgánicos en abonos que son alimento para las plantas que eventualmente crecerán y darán frutos. Con lo anterior, podemos reforzar la idea de que el alimento no solo es un producto mercantil y utilizable, es percibido como un proceso largo y constante, que ni siquiera culmina en la plaza porque sigue viviendo a través de los cuerpos de otros. La comida transgrede cualquier idea de singularidad o unicidad porque es de diferentes maneras y en diferentes lugares, hace parte de la vida, del movimiento y de la meteorización del tiempo.



Ilustración 14: Puesto de mercado y hojas para animales al fondo (Usamá, 2023.)

Los montoncitos de hojas que las personas recogen con sus costales durante varias horas de la mañana transgreden el concepto de basura, los pisos del Sector Repollo se llenan de hojas para ser comercializadas y a veces obsequiadas. Esta dinámica da sentido al hecho de que los bultos de coliflor y brócoli lleguen con sus tallos y hojas. Doña Gloria ya me lo había dicho, desde el trabajo de cosecha de estas hortalizas, se procura dejar todas las hojas para poderlas vender como alimento. Dentro de la lógica consumista, es más viable llenar en cajas, costales o canastas la mayor cantidad de hortalizas, y para ello, es necesario prescindir de su tallo y hojas, sin embargo, la lógica de las familias de Gualmatán consiste en aprovechar toda la materia vegetal aunque quepan menos brócolis en el costal y pese más.

Tampoco es que el negocio de las hojas sea especialmente lucrativo. Cuando son muy pocas, las señoras las regalan, cuando hay un poco más, 1000 o 2000 pesos. Una saca grande puede costar unos 5000 pesos y alimenta a varios animales. Más arriba conté que durante una madrugada de mercado, doña Marina me delegó cortar con el cuchillo el tronco y hojas de una saca de brócolis que acababan de descargar, cada brócoli arreglado era ubicado en el piso, las hojas se echaban en otro montón al frente. La labor puede tomar unos 30 minutos, quizá menos para ellas, pero no por ello deja de ser una actividad necesaria para organizar su puesto y su día. Esta forma de reproducir la vida de otras especies animales en El Potrerillo, suele pasar desapercibida ante los clientes que van a buscar solo lo que necesitan.

Las mujeres rurales sustentan la vida desde sus vientres, desde las semillas y sus tierras, desde el liderazgo y la confianza hacia otros, desde sus trabajos con los alimentos y los animales, con las familias y las amigas. Sus tiempos vuelan y hacen más de lo que alcanzan a imaginar, como será, que cuando uno se sube al Piaggio para ir al mercado a las 4:00 de la mañana las señoras dicen "aquí estamos las que nos dormimos", si a esa hora estamos las que nos dormimos como será las que madrugan entonces. Independientemente de ello, cualquier hora de llegada es aprovechada para organizar ligero y bonito, en medio de atmósferas pesadas y livianas que el mercado ofrece desde la madrugada y que ellas se encargan de modificar a partir de su quehacer individual y colectivo en el Sector Repollo de Gualmatán. En el siguiente capítulo veremos que la habilidad asociativa de las personas del corregimiento no sólo se gesta en la plaza de mercado, también toma un lugar importante en el pueblo, donde se forjan vínculos basados en la reciprocidad monetaria y no monetaria desde distintas organizaciones o grupos campesinos liderados por la comunidad.

4. De vuelta al pueblo: Sustento desde las organizaciones campesinas

*En Managua, doña Elda va amasando
Con sus manos el maíz como su madre le enseñó
Pero entiende que sus manos no le bastan
Que las ganas no le alcanzan y se le quiebra la voz*

*Y no es mucho lo que pide, es solo un paso, es el principio
Una mano que le ayude a trabajar
Como es poco lo que tiene, su palabra es lo que vale
Su palabra es la de todas las demás*

La esperanza canta – Marta Gómez.

Cuentan doña Gloria Maigual, doña Paola Maigual y otras maestras de Gualmatán, que la organización social y popular del corregimiento nació en las mingas convocadas y lideradas por los mayores de la comunidad, - sus padres y sus abuelos – campesinos cuyos padres vivenciaron la disolución del resguardo indígena de Gualmatán en el año 1951 con el decreto-ley 1421 de 1940 (Fals Borda, 1959). Con las iniciativas de los mayores podemos ver que aunque la disolución de los resguardos indígenas Quillacingas de Pasto generó una transformación identitaria en las familias indígenas que pasaron a reconocerse como campesinas y ciudadanas del Estado moderno, (Fals Borda, 1959) ciertas formas de ser y hacer han perdurado entre las comunidades de los corregimientos de Pasto y el departamento de Nariño.

Para explicar estas permanencias, me remito a la investigación de Romoli, (1978, como se citó en Vodniza, 2005, p. 58), quien a través de las crónicas de Cieza de León (1553-1962), da cuenta del encuentro con dos comunidades indígenas en el actual departamento de Nariño: Quillacingas y Pastos. Los Quillacingas habitaban la zona central y nororiental de Nariño, los Pastos habitaban el suroccidente de Nariño y al norte de la zona andina del Ecuador (hasta la actualidad). El arte rupestre del departamento, petroglifos y pictografías principalmente, evidencian el valor simbólico y espiritual que ambas comunidades le dieron al churo cósmico (Quijano Vodniza, 2005). El churo cósmico o mundo espiral hace referencia a:

la manera de pintar –representar- el tiempo, que es tiempo vuelta. (...) Volver vuelta el tiempo, es caminar al ritmo y a la forma de los caminos de los mayores -los de más antes o los de más adelante-. (Delgado, 2015, p. 23)

Desde el inicio de mi trabajo de campo en el año 2023, percibí que la cosmología Pasto y Quillacinga aún perdura en la vida cotidiana de las comunidades campesinas de Nariño: en el lenguaje, cuando las maestras hablan de la vida en *vueltas*, “Hay que ir a cosechar vuelta”; en el trabajo, conservando prácticas agrícolas basadas en el estado de la luna, como lo hacían los Quillacingas. Oviedo (1973, como se citó en Quijano et al., 2021), “sostiene que los Quillacingas adoraban al Sol, la Luna y la Tierra, jugando un papel muy importante en su visión ecológica y cosmogónica los volcanes, el agua y las constelaciones.” (p. 61). Por su parte, los principios de reciprocidad, complementariedad y oposición, propios de la cosmovisión indígena Pasto, investigados por Dumer Mamián (2004) y retomados en trabajos antropológicos como el de Suárez Guava (2021), también se reflejan en algunas dinámicas que tienen lugar en el corregimiento de Gualmatán. La reciprocidad permite la continuidad de los trabajos realizados en minga desde diferentes escenarios y momentos de la vida de la comunidad. La complementariedad radica en el cuidado de la vida brindado por toda la familia y la oposición, entendida como “las entidades en contienda, así como la contienda misma, [que] constituyen al mundo” (Mamián, 2004, p. 27, como se citó en Suárez Guava, 2021) Esas entidades en contienda pueden ser la tierra y la gente, el monte y los monocultivos, lo femenino y lo masculino, lo frío y lo caliente.

En este capítulo veremos que la organización campesina de Gualmatán se rige por un sistema de reciprocidades de carácter monetario y no monetario, en donde tienen cabida la solidaridad, la confianza, el fortalecimiento de los lazos a través de la tierra, el agua y los encuentros que generan alianzas de parentesco, amistad y refugio en el caso de los grupos de mujeres que crean redes de trabajo, escucha y ayuda. Frente a las anteriores dinámicas de reciprocidad Ferraro (2004) advierte que

La evaluación de este sistema como básicamente “igualitario” está entonces implícita en la conceptualización misma de la reciprocidad andina. Esta apreciación de la organización socio-económica tradicional andina informó todo el debate acerca de intercambios mercantiles y no mercantiles, concebidos como opuestos los unos a los otros. La reciprocidad se consideró característica de sistemas económicos no monetarios, al margen, aunque no aislado, del sistema monetario nacional. Más aún, se consideraba que el intercambio de bienes (no sólo de servicios) dentro de la comunidad, seguía una lógica diferente de la del mercado: el intercambio no-

monetario y sin fines de lucro regulaba el flujo de bienes entre miembros de la comunidades, mientras que el dinero caracterizaba las transacciones con la economía nacional. (p. 42)

A día de hoy, las transacciones monetarias van a la par con las transacciones no monetarias entre las comunidades indígenas y campesinas. El afán por conseguir dinero a través de diferentes medios radica en la inestabilidad laboral de muchos jóvenes y adultos que no encuentran en el trabajo de la tierra una buena fuente de ingresos. Las mujeres mencionan que el negocio de comercialización de alimentos en la plaza no siempre es rentable y por ello acuden a los cuyes, a la venta de postres y otros alimentos preparados, al trabajo con madera o a la búsqueda de empleos en la ciudad de Pasto. Como la división sexual del trabajo aún está muy demarcada, los hombres recurren al trabajo de la tierra como peones en diferentes fincas y a los trabajos de construcción.

Uno de los medios para conseguir dinero son las instituciones financieras o bancos, los cuales, a través de préstamos cubren necesidades personales, de infraestructura y para el trabajo agrícola. Estas entidades bancarias no amparan a un gran porcentaje de la población campesina que no cumple los requisitos solicitados, como el historial crediticio. Ante las necesidades de obtener dinero de manera rápida - tanto para los gastos del diario como para inversión en el trabajo - buscan a los “gota a gota”, prestamistas que conceden el dinero de manera inmediata bajo la condición de recibir intereses altos al diario, aunque ello depende de la cantidad de dinero y número de días en que la persona se demore en pagar.

Los colombianos acuden a este tipo de préstamos porque son ágiles, no requieren papeleos ni garantías formales. Se puede acceder a ellos solamente con la presentación de la cédula y una recomendación. “En la plaza de abastos La Minorista de la ciudad de Medellín, se proyecta que por lo menos el 70% de los comerciantes de dicho centro acuden a este tipo de crédito. Más de 2,5 millones de colombianos, su gran mayoría de los estratos sociales dos y tres, más cuatrocientos mil microempresarios acuden a este sistema de crédito y sus deudas superan los 2,4 billones de pesos.” (Martínez, 2017, p. 54)

En la plaza de Mercado El Potrerillo, una buena parte de los comerciantes acuden a los gota a gota que todos los días pasan recogiendo cuotas en apariencia muy bajas. Desde estos espacios de comercio, las personas tienen la facilidad de pagar a diario dado el flujo de dinero que circula en la plaza. En ocasiones, entregar dinero “sencillo” o suelto genera confusiones frente a la cantidad total de dinero que se está entregando. Varios gota a gota

engañan a los deudores cobrando durante más tiempo del debido para completar el pago. Estando en el puesto de doña Gloria, conté 6 gota a gota en el lapso de hora y media, la sutileza y el humor que manejaba con ellos era sorprendente, a algunos les pagaba y a otros les decía que regresen al día siguiente mientras seguía vendiendo con tranquilidad.

Ante esta problemática, una primera forma de organización basada en la reciprocidad monetaria son los *grupos de ahorro*, aquellos que le han hecho frente a los sistemas monetarios hegemónicos y a los prestamistas informales como el gota a gota que acabo de describir. Los grupos de ahorro están conformados y liderados por la comunidad y surgieron con la necesidad de generar ingresos propios y de prestarse entre ellos mismos para librarse de agentes externos y avariciosos. El Grupo Ecológico Nueva Betania es el grupo de ahorro fundado por la señora Gloria Maigual.

La dinámica de las reuniones de este grupo de ahorro se basa en la puntualidad, el respeto y el compromiso hacia el grupo que suele ser familiar y vecinal, aquí surge un ejemplo claro de reciprocidad monetaria. Una de las reuniones a las que asistí se realizó en la casa de doña Gloria. En su sala se proyectaba la base de datos de las personas que pertenecen al grupo. Hacen un llamado de asistencia y se piden excusas sinceras de las personas que no pudieron asistir. Están las personas que se encargan de la tesorería, en este caso Paola y Damaris, quienes se sientan frente a una mesa donde se ubican los frascos plásticos de cerveza Águila para depositar el dinero que cada persona aporta, luego se menciona el orden de la reunión por puntos.

Asistir y comprender la dinámica de estas reuniones permite una nueva perspectiva de las alianzas campesinas, muy permeadas por las transacciones monetarias y los modelos de préstamo bancario, pero llenas de estrategias propias que les permiten intercambiar a través de la confianza y la palabra. Por otra parte, son estrategias y acciones invisibles ante las personas que vamos al mercado a comprar sus alimentos. Cuando alguien va al Potrerillo ve el producto pero muy poco a las personas que, más allá de comercializarlos, lideran iniciativas productivas y de ahorros familiares y vecinales.

Anteriormente mencioné que este sistema de reciprocidades está basado en la confianza y la palabra, así, aunque la deuda es monetaria, las relaciones interpersonales están en juego cuando el o la integrante del grupo no paga el dinero con puntualidad. Por lo anterior, es entendible que por el miedo a quedar mal, muchas personas no quieran involucrarse en negocios familiares y vecinales. Ya ha sucedido que ante la participación en

numerosos grupos de ahorro, se vuelve insostenible cubrir un monto determinado para cada uno de ellos y nuevas deudas se generan entre la misma colectividad.

Un ejemplo de la confianza creada al interior del grupo son los encargos de plata o el completar la plata de otros. En la primera situación está doña Gloria pidiendo excusas de parte de doña Felicita, quien no pudo ir pero le encargó todo su dinero, el del ahorro y el de los abonos de deudas. En el segundo caso está doña Gloria y Rosita completando un dinero de Felipe, su hijo y sobrino. En el grupo también es importante “ayudar a ver”, como en las mingas o en los trabajos de construcción, pues no está de más una persona que esté atenta a las transacciones y pueda evitar cualquier error a través del ojímetro, que es lo mismo que ayudar a ver. La comida tampoco es ajena a las reuniones, cada mes se turnan la preparación del refrigerio para todos los asistentes, es una falta grande no llevar el refrigerio, incluso, es más grave que no llevar el dinero de ahorro o deuda. Y no puede faltar la rifa, que aunque más ocasional, se hace a través de compra de números por parte de cada uno de los asistentes.

La creación de los distintos grupos de ahorro es relativamente reciente, de hace unos cinco años. Suelen participar 30 personas o menos porque así se facilita el manejo del grupo y del dinero. Podríamos asociarla a una actividad del ámbito privado teniendo en cuenta que prefieren no contar mucho sobre las gestiones asociadas a la organización a causa de los ladrones y las envidias, fuerzas que juegan en oposición al principio de reciprocidad. Así como hay grupos de ahorro, hay grupos de compra de tierras: como el grupo que compró la finca San Miguel, (nombre atribuido por el patrono de Gualmatán) allí, un grupo de personas del corregimiento trabajan la tierra y siembran variedad de alimentos, pero esas son “otras toldas”³⁴ en las que doña Gloria y las mujeres que conozco no se han involucrado.

Los grupos de ahorro son la contra o la oposición a los gota a gota y a los bancos. Las organizaciones campesinas que trabajan la tierra, especialmente desde la agroecología o los sistemas tradicionales de siembra enseñados por los padres y los abuelos, también son una contra del agronegocio entendido como la superproducción de alimentos estandarizados. La mayor parte de estas organizaciones son de carácter comunitario y responden a los conjuntos polifónicos (Tsing, 2021) conformados por varios seres vivos que

³⁴ Doña Gloria dice “otras toldas” para referirse a “otros asuntos” u “otros grupos”. El Diccionario de Americanismos define tolda como “Cubierta de tela, especialmente de lona, que se instala para dar sombra.”

regeneran la vida. A continuación profundizaré en una de las organizaciones de gran impacto en el corregimiento de Gualmatán y otros corregimientos de Pasto.

La Asociación para el Desarrollo Campesino (ADC), es un antecedente clave en el aspecto organizativo del corregimiento. La ADC “nació oficialmente en [el corregimiento de] El Encano, en el año de 1980 motivada por la urgencia de hacerle frente a la devastación natural, económica y socio-cultural que vivían la región y sus habitantes.”³⁵. Doña Gloria y doña Rosa se vincularon a los encuentros y capacitaciones que la ADC ofrecía en las distintas veredas de Gualmatán, en medio de este proceso que con el tiempo fue vinculando a más personas del corregimiento, se creó la Asociación de Campesinos Minga Gualmatán. Esta es “una minga asociativa de campesinos, que inicia un proceso de capacitación y formación desde 1998, se constituye como Persona Jurídica en el año 2000. Hace parte de las organizaciones de base de la ADC”³⁶. El enfoque de esta asociación permitió que varias mujeres del territorio y sus familias aprendieran distintas alternativas para trabajar el campo y, sintieran el acompañamiento y el apoyo humano que necesitaban para apropiarse de los procesos en construcción. Doña Gloria me conversaba que algunas personas que participaron en La Minga ya se retiraron, sin embargo, siempre llega más gente que permite el relevo generacional. Nos estábamos tomando una sopa de cebada y el tinto de sobremesa cuando doña Rosa y Gloria manifestaron el cambio que habían sentido cuando pasaron de trabajar con la alcaldía a la ADC, con esta última organización se respetaron los recursos destinados a los campesinos, sintieron mayor autonomía y capacidad para llevarlos a cabo de manera grupal.

Mujeres como doña Raquel, Martha y Catalina Maigual, empezaron su tránsito hacia la agroecología con ADC, ahí adquirieron conocimientos y herramientas para cambiar su espacio de trabajo, dándole un carácter no solo de producción, sino de cobijo para mundos multiespecíficos creados. Con ADC asistieron a cursos y capacitaciones en el Ecuador y en Boyacá, a los que doña Gloria también iba. Recuerdo que conversaban que en ese tiempo se podía asistir porque había quien hiciera las cosas en la casa, estaban las mamitas en las labores del campo, cortando la yerba y cocinando, pero luego, cuando ya les faltaron, quien más sino ellas lo iban a hacer.

Luego de ADC, doña Cata, doña Raquel y doña Martha, se unieron a La Tulpa, una asociación de campesinos que trabajan la agricultura orgánica en cuatro municipios del

³⁵ <https://adc.org.co/quienes-somos/>

³⁶ <https://adc.org.co/minga-gualmatan/>

departamento de Nariño: La Florida, Consacá, Tunja y Pasto. Los proyectos en estos territorios son diversos, desde la producción de papa, cebollín, uvillas, banano, fresas y distintas hortalizas hasta la siembra de árboles propios de los territorios y la descompactación de los suelos. Existe una fuerza que la tierra le brinda a la gente y que permite que la trabajen aun sabiendo que no siempre va a haber ganancias monetarias, y que en ocasiones, la labor dentro de estos cultivos es más pesada, bien dijeron en una reunión de La Tulpa que “echar veneno lo hace cualquiera”.

Además de los grupos de ahorro y las organizaciones campesinas que tienen foco en el trabajo de la tierra³⁷, están las juntas administradoras de acueducto que velan por la distribución, el buen manejo y el pago del agua que abastece al corregimiento. Estas juntas no depende de la empresa de aguas Empopasto porque los sistemas de acueducto de Gualmatán fueron construidos por la comunidad³⁸. Las aguas de Gualmatán llegan del Santuario de Flora y Fauna Galeras (SFFG), un área protegida de Parques Nacionales Naturales de Colombia que genera concesiones con la junta de acueducto de Gualmatán Alto para el abastecimiento de agua hacia los nuevos usuarios del corregimiento. Dada la importancia de la protección de los páramos cercanos al volcán Galeras y pertenecientes al SFFG, se hace indispensable esta mediación entre comunidad e instituciones protectoras del agua, la flora y fauna locales.

Hace aproximadamente 35 años, familias enteras cargaron el material para construir el acueducto en el Páramo El Sinaí del SFFG. Tuve la fortuna de subir a este páramo con la señora Gloria, (presidente de la junta) don Miguel, (tesorero de la junta) Orlando, un profesor de la Universidad de Nariño interesado en mejorar las condiciones físicas del acueducto, y don Jesús, el fontanero del acueducto. Mientras subíamos al páramo, don Jesús nos comentaba que trabaja ahí desde hace 10 años y que sube al menos una vez al mes, se sabe el camino de memoria y reconoce en donde se encuentran las tuberías y cada llave de paso. Doña Gloria por su parte, decía que su padre fue uno de los trabajadores de la obra, ¡que trabajaban durísimo!, y que las familias se distribuían pedazos del camino para desmontarlo y crear la ruta de llegada al acueducto. A medida que avanzábamos veíamos los tubos que conducían el agua en pleno monte. Reconociendo diversidad de vegetación,

³⁷ ADC, Minga Gualmatán y La Tulpa, son solo algunas de las organizaciones que trabajan de la mano de las familias campesinas. Es importante reconocer que existen distintos grupos familiares que trabajan la tierra mediante estrategias limpias y comunitaria al interior del corregimiento, por ejemplo, la Asociación agroambiental Corazón de María, dedicada a la producción de brócoli, repollo verde, acelga, coliflor, fresas y lechuga libres de agrotóxicos. (<https://www.asoagroambiental.com>)

³⁸ Existen dos acueductos en Gualmatán, el de Gualmatán centro y el de Gualmatán alto, sobre este último me referiré en lo que sigue de este capítulo.

recorriendo caminos empantanados y trochas que requerían de toda nuestra atención, me imaginaba a la gente trabajando en minga: hombres y mujeres cargando ladrillos, cemento y herramientas, mujeres y niños cargando la comida del desayuno y el almuerzo. Doña Gloria me decía, “de aquí nacieron niños”, refiriéndose a que el monte también había sido testigo de los amoríos de parejas que procrearon sus guaguas en medio de las labores de construcción.



Ilustración 15: Acueducto de Gualmatán en el páramo El Sinaí (Usamá, 2023.)

Hoy en día, la construcción del acueducto de Gualmatán alto se rememora con emoción y orgullo por parte de los habitantes del corregimiento, por lo mismo, cuando participan en las reuniones concernientes al tema, toman la palabra y sugieren seguir cuidando del “líquido preciado que todavía tenemos”. El cariño a la tierra que los vio crecer se refleja en el compromiso de la gente ante las organizaciones y juntas conformadas e impulsadas por ellos mismos y los aliados institucionales. Por lo anterior, los humanos como contras que extraen y contaminan también transforman su pensar y se convierten en aliados

que procuran cambiar prácticas que afectan el monte que les proporciona el agua. “Cómo sería la emoción de ver bajar el agua por la llave”, decía doña Gloria mientras se admiraba de todo lo que nos rodeaba en nuestra pequeña travesía, yo me admiraba de sus palabras y de la gente que construye en comunidad, valorando siempre lo que tienen porque les ha costado mucho esfuerzo y dedicación.



Ilustración16: Juramento de la nueva junta del acueducto (Usamá, 2023.)

Aunque existen fronteras vivas entre el SFFG y los habitantes de Gualmatán, muchos de ellos agricultores que desde sus prácticas cotidianas y de trabajo afectan el agua, es importante pensar en el sustento de la vida creado desde redes comunitarias que efectúan medidas de protección y concientización. Los humanos podemos ser una contra o una oposición pero también podemos ser aliados que retribuyen desde el trabajo comunitario, la siembra, la protección de bosques, semillas y aguas, o desde la música como sonido que sana a los territorios y a la gente.

El monte ofrece y la gente hace, la gente hace y la tierra responde. Los oficios asociados al territorio están en todos los rincones e historias por conocer. Gualmatán me recibió con su fuerza volcánica, con tierras fértiles y entristecidas, con sus tiempos, su frío, su vegetación, su páramo y su gente. Estos lugares inspiran a las personas que habitan y

crean desde sus sentires más profundos, o desde sus obligaciones sin tregua. Las mujeres están en una lucha constante por conservar, recuperar y recuperarse, renovar y renovarse mutuamente a través de la colaboración y la escucha. Mujeres como doña Verónica Maigual impulsaron procesos con jóvenes de la Institución Educativa Municipal Gualmatán a causa de las problemáticas familiares y psicológicas de los estudiantes. Al contarme de su proceso inició con una afirmación "¡qué hacer, decía yo!", y lo que hizo fue empezar a crear con los jóvenes desde la "Iniciativa local de paz. Jóvenes líderes y emprendedores del corregimiento de Gualmatán". Trabajaban emprendimientos, proyecto de vida, educación sexual, prevención del consumo de sustancias y educación ambiental. Este proceso se viene desarrollando desde hace aproximadamente 9 años, en medio de múltiples ocupaciones y dificultades, pues no es fácil ocuparse de sus otros trabajos y de la labor social, sin embargo, dice que percibió un cambio significativo entre una generación y otra. Algunos jóvenes que hicieron parte de ese proceso, se convirtieron en personas líderes, motivadas por estudiar en la universidad y partícipes de distintos procesos comunitarios.

También trabaja en un taller de maderas con su esposo, ahí elaboran utensilios para las cocinas: cucharas de palo de todos los tamaños, tablas, ajiceras, comederos para las mascotas, cuchilleros y otros. Doña Verónica me llevó a conocer el taller, una cabaña grande de dos pisos en donde estaba su esposo Luis, su hermano y su hijo menor. Todos trabajan cortando maderas. Arriba estaba Carolina lijando cucharas. En la parte de atrás de la cabaña había mucha más madera acumulada, "los retazos" decía doña Verónica, que son pedazos de madera que sobran de otras elaboraciones pero se reutilizan para hacer cucharas u otros artículos más pequeños, las mínimas partes que quedan ya son para la leña.

Doña Vero cuenta que para ocuparse de su trabajo con la madera y la labor social durante tantos años, tuvo que organizarse muy bien y tener una agenda en mano. Por mi parte, pienso que la vocación y el amor por lo que hace también tiene mucho que ver y no solamente es un asunto de organización. Su trabajo con las mujeres también ha sido significativo, pues convoca a las amigas y vecinas de la comunidad para que se capaciten y apliquen a las convocatorias que financian los emprendimientos que estén llevando a cabo, pero estos no solo son espacios para el trabajo, también implican una red de apoyo y de escucha entre mujeres que atraviesan diversos problemas y buscan en la organización la oportunidad de compartir, desahogarse y liberar tensiones que surgen en las casas.

Doña Amanda de la Minga Gualmatán da cuenta de la importancia de la conformación y participación en organizaciones campesinas. Me compartía el día que visité

su casa y recorríamos su terreno que los procesos colectivos le han permitido comprender que no todo está mediado por el dinero, y que las distintas enseñanzas están para disfrutarlas, aprovecharlas y sobre todo agradecerlas. La gratitud en medio del don, es como si se convirtiera en una sensación que habita las mentes y cuerpos de quienes reciben con voluntad. Ella aprendió que no todo son los recursos, que lo que más vale es lo que aprenden en colectivo para después aplicarlo, transmitirlo y enseñarlo a otros compañeros y a las futuras generaciones de agricultores.

5. Ritmos de la tierra y las mujeres en el corregimiento de Gualmatán

Campesinas de la tierra, campesinos, aunque yo no haya parado en sus parcelas a llevar ningún presente si estoy muy agradecido, por la yuca, por el plátano y el trigo y estoy muy adolorido porque aquí desde mi casa no miré para la montaña más que a ver amaneceres

El comienzo - Edson Velandia.

Gualmatán estuvo muy caliente durante el mes de septiembre de 2023, hacía un sol picante que quemaba los cachetes. El fenómeno del niño o el verano como dicen los mayores y mayores, agota el agua, azota los cultivos, le quita la hierba a las vacas y a los cuyes y provoca incendios incontrolables en montes y zonas boscosas. En las ciudades el cemento genera más calor, incomodidad e insolación, en el campo, se levanta el polvo de los caminos a falta de lluvias que los asienten. Cuando visité el pueblo por primera vez, hacía un frío impresionante, propio de un corregimiento que se encuentra a una altura que va desde los 2500 hasta los 4200 msnm, con bosques andinos, altoandinos y páramos del Santuario de Flora y Fauna Galeras.

Al inicio de este texto mencioné que Gualmatán se encuentra en las faldas del volcán Galeras, este es un hecho trascendental teniendo en cuenta que las cenizas que emite han brindado fertilidad a los suelos sembrados por familias indígenas y campesinas desde hace siglos. La fuerza del volcán es tan importante como la de la lluvia, y muchos la hemos estado llamando porque no asoma para quedarse desde hace meses, una que otra lluvia viene a calmar la sed de los seres vivos que andamos en la tierra y después se va, se hace extrañar. A finales de septiembre de 2023, una zona del volcán que colinda con el corregimiento de Genoy se incendió, el fuego se llevó diversidad de árboles que ocupaban este espacio y afectó el acueducto de los habitantes del corregimiento. Por las calles del campo y la ciudad se oía a la gente decir “ojalá que llueva”, “hace falta el aguítita”, “que seco que está”, todos la invocábamos. Hasta que un día, el 4 de octubre de 2023, día de San Francisco de Asís, pegó un aguacero bien fuerte que calmó las peticiones humanas y seguramente las no humanas.

Doña Gloria me dijo que también le había pedido lluvia al Niño³⁹, y Claudia, compañera del corregimiento de Genoy, decía que por los días del incendio, mucha gente había rezado en colectivo para que llegara la lluvia. De momento, este es el panorama en todo el país, y más específicamente en Pasto y en Gualmatán, lugar que nos recibe con

³⁹ Niño Jesús de Nazaret.

polvo cada que lo visitamos. Los alimentos no han faltado, la gente se las arregla para regar los cultivos aunque en ocasiones no se riegan a causa del racionamiento de agua en las casas. La vida no para, día a día la gente se levanta a trabajar la tierra y a atender todas las labores que van desde cocinar, arreglar la casa, reparar el galpón, cultivar, cosechar y recuperar las semillas.

A simple vista, los ritmos de Gualmatán son muy tranquilos. La vida se desenvuelve en el parque, la cancha de microfútbol, el colegio, la iglesia con San Miguel Arcángel custodiando, las casas antiguas y de arquitectura moderna con pequeños y medianos cultivos de hortalizas, papas, flores y aromáticas distribuidos en todas sus veredas. Aunque el pueblo se percibe callado, anida múltiples encuentros, tensiones y oposiciones (Mamián, 2004) alrededor del trabajo de la tierra que a lo largo del capítulo esbozaré. De momento, es necesario decir que narraré aquellos encuentros teniendo en cuenta la esfera humana y no humana en constante relación, y es en ese sentido, que intentaré explicar diversos ritmos desde la multiplicidad de espacios y tiempos que tienen lugar en el territorio.



Ilustración 17: Entrada a la zona centro de Gualmatán (Usamá, 2023.)

La multiplicidad de tiempos cuestiona el tiempo lineal, muchas veces asociado al progreso y la productividad que permea al campo desde el monocultivo trabajado bajo lógicas de consumo sistemáticas. Las temporalidades múltiples pueden comprenderse desde los abordajes de la antropóloga Anna Tsing (2021) y el historiador François Hartog (2003). Tsing argumenta que

El progreso es una marcha hacia adelante que arrastra a otras clases de tiempo a sus propios ritmos. Sin ese latido conductor podríamos percibir otras pautas temporales. Cada ser viviente reconfigura el mundo mediante pulsos estacionales de crecimiento, pautas reproductivas vitalicias y geografías de expansión” (pp. 42-43)

Por su parte, Hartog propone la categoría regímenes de historicidad para referirse a las diversas formas de ser en el tiempo, dicho de otro modo, el ser bajo nuestras propias lógicas aún dentro de un sistema expansivo y aparentemente homogeneizante. En Gualmatán y otros territorios rurales de Pasto se puede percibir la coexistencia de temporalidades y espacialidades diversas en medio de las labores diarias: afanes, trabajo duro y sistemático (a veces mal remunerado), sobre productividad, violencia, escasez y pérdida de cultivos junto a momentos sensatos de creación colectiva humana y no humana, reciprocidad y ritmos de crecimiento propios. Ese es el juego de vivir entre ruinas capitalistas, (Tsing, 2021) escuchar todo el tiempo que no hay tiempo, sentir el cansancio de la gente y la tierra, vivir la carestía de los alimentos y el agua, escuchar que los cultivos se pierden y que no hay quien trabaje, junto a la búsqueda de soluciones en junta para transformar, para crear y hasta para reírse de las dificultades, tomándose el tiempo para conversar de la vida con las amistades y los desconocidos. Ello hace que no todo sean ruinas, siempre habrá tiempo para descansar, pensar y compartir la vida. Un día, en la gruta de la virgen de Lourdes ubicada en la vereda Gualmatán Alto, una mayora que iba a arreglar el altar con distintas flores, se sentó a mi lado no sin antes ir hacia la Virgen, santiguarse y hacerle una reverencia.

Lo que pensé que sería una cordial y pequeña conversación con la señora de las flores, se tornó en un encuentro de confidencias y desahogos entre dos mujeres que se acababan de conocer. “Verá, yo le voy a conversar” me dice, y entonces empezó a hablarme del amor, del desamor, de la pérdida, de la familia y del trabajo. La Virgen fue testigo de la conversa que se extendió casi media hora. Aquella charla me hizo pensar que cada persona y ser vivo trae consigo dolores o cargas diferentes, y que cada uno busca las maneras de descargar o transmutar. Esas descargas son entonces formas de confrontar las realidades propias y colectivas a través de la acción.

El caso de la conversa con la mayora puede ser un ejemplo de los ritmos diversos que la gente lleva en el corregimiento, sin afanes, tomándose el tiempo para compartir a través de la palabra. Existen muchos otros encuentros que permiten la existencia y la permanencia de las comunidades humanas y no humanas con temporalidades y espacialidades múltiples “en medio de las ruinas”. En el siguiente apartado hablaré de la

multiplicidad de tiempos y espacios a través de una fuerte problemática del corregimiento, la expansión de la frontera agrícola. Veremos como surgen oposiciones o fronteras entre el paisaje y la gente de Gualmatán a través del trabajo en monocultivos y el trabajo del monte, donde numerosas especies viven juntas.

¿Luchas entre montes y monocultivos?

*Ay, yo te quiero como tú me quieres
Ay, yo te añoro libre en la montaña
Porque mi vida sin ti no me vale nada
Porque yo te canto a ti hoy y siempre*

*Ay, amor mío, sé que estás cansada
Y yo te quiero acariciar la frente
Eres la tierra más adolorida
Pero eres grande, oh, dulce madre mía*

El amanecer – Edson Velandia y Adriana Lizcano.

El SFFG posee numerosas fuentes hídricas con tres tipos de ecosistemas: páramo, bosque altoandino y bosque andino, además, cuenta con 205 especies de aves, 25 especies de mamíferos y 640 especies de flora⁴⁰, aquellos ecosistemas colindan con Gualmatán, un territorio fértil dedicado a la agricultura. Bajo ese contexto surge un primer encuentro entre los montes y los monocultivos: la creciente ocupación de estas tierras para la producción agrícola cada vez más estandarizada devasta zonas donde por décadas, se han criado microorganismos, animales de monte y vegetación diversa. En este capítulo mostraré la tenacidad y fuerza del corregimiento a través de la supervivencia colaborativa, concepto acuñado por Anna Tsing (2021) para explicar la colaboración interespecie que reproduce la vida independientemente de los sistemas político-económico vigentes en donde se enmarca la agroindustria y el monocultivo, una oposición de los sistemas agrícolas tradicionales que aún se practican en Gualmatán y le hacen frente a enfermedades de la tierra o plagas a través de las siembras *limpias* o libres de agrotóxicos.

⁴⁰ Parques Nacionales Naturales de Colombia:

<https://old.parquesnacionales.gov.co/portal/es/ecoturismo/parques/region-andina/santuario-de-flora-y-fauna-galerias/>

Para comenzar, las imágenes 17 y 18 pueden ilustrar la oposición y convivencia de los montes y los monocultivos.



Ilustración 18: Pequeños monocultivos (Usamá, 2023.)



Ilustración 19: Monte y pequeño monocultivo (Usamá, 2023.)

Si caminamos por las diferentes veredas del corregimiento y prestamos atención, nos encontramos con paisajes fragmentados (Tsing, 2021) que dan cuenta de la oposición entre los montes y los monocultivos. Se siente la convivencia de las aves que habitan los árboles frondosos y el tractor que viene a lo lejos en el camino luego de arar un terreno. Sobre los tractores doña Rosita me contó que pueden hacer las eras para el cultivo de manera rápida, lo cual, acelera el trabajo de la siembra. Además, decía que hoy en día sale más barato contratar un tractor que a los peones, pues, mientras el conductor de un tractor acaba de arar el terreno en una hora y cobra 70.000 pesos, el campesino cobra 30.000 pesos el día y puede demorar más tiempo, eso sin contar el almuerzo que las mujeres deben preparar en casa para ellos.

Desde el olor de los paisajes también podemos distinguir la oposición monte/monocultivo, una zona vegetal biodiversa huele limpio, fresco. Una zona de cultivos, en ocasiones, huele a los químicos que le aplican a las plantas. Así lo percibí el día que recorrí un sendero rodeado de árboles y pájaros, mientras me deleitaba con la calma y los colores brillantes de ese lugar, el fétido olor de químicos inundaba un cultivo de papa con hermosa apariencia, lleno de flores color morado. La constante aplicación de agrotóxicos a los cultivos también se percibe en el consumo de algunos alimentos: “Sabe a curado”, dicen en mi casa cuando un alimento fue fumigado con químicos industriales en contra de las plagas. El curado es un sabor acedo⁴¹ que se impregna en el interior de los granos, tubérculos u hortalizas. Los alimentos *limpios*, por su parte, son los que no han sido sometidos a químicos industriales que previenen las enfermedades que atacan las plantas. Estos alimentos han sido cuidadosamente abonados con otros componentes vegetales y animales (Como el excremento del cuy) que les protegen de enfermedades y les brinda los nutrientes necesarios para crecer óptimamente. Es curioso cuando la gente en Gualmatán y otros corregimientos dice que lo sano es el alimento que no tiene gusanos u otros seres vivos llamados plagas.

Entre muchas personas de Nariño, las acepciones *limpio* y *sano* tienen una profunda diferencia concentrada en el alimento. Aunque en este contexto, ambas palabras traen consigo la certeza del crecimiento del alimento y su consumo, lo limpio está compuesto por los miados y el excremento de los cuyes, boñiga de vaca y residuos orgánicos como cáscaras de otros alimentos orgánicos, hojas de árboles y arbustos que permiten la fortaleza de la planta en sintonía con distintos compuestos orgánicos. Lo sano, por su parte, está compuesto por agrotóxicos como el Lorsban, Ultimátum, Engeo, Crucial, Wuxal y otros,

⁴¹ Ácido, áspero.

aquellos que motivan un crecimiento rápido y homogéneo en formas y sabores, libre de plagas.

El concepto de lo sano me lleva a retomar la charla que tuve con la mamá Luisa una noche antes de dormir. Ella mencionaba que hoy en día, como la papa es fumigada es “sanita”, es decir que lo sano ya no es lo que no tiene químicos sino lo que se ve bien independientemente de cómo se haya dado el proceso productivo. El concepto de lo sano entonces, cambia de acuerdo a los momentos político-económicos que impactan la producción del campo, en donde la comida se transforma con el sistema que nos gobierna.

Hasta aquí, el hecho de asociar al monocultivo con lo humano y al monte con las demás especies vivas puede perpetuar la dicotomía cultura/naturaleza. Es preciso mencionar que aún con la existencia de esa oposición, la vida se entremezcla y nos muestra que la gente es del monte y se enmonta en los páramos, los terrenos y las chagras, y criaturas como aves, mamíferos, hongos, microorganismos y otros, se apoderan de los cultivos desconociendo los límites aparentemente impuestos. Un ejemplo de aquellos encuentros es el jardín y la huerta que se muestran en la siguiente ilustración, allí confluyen vidas, tiempos y micro paisajes que hacen parte de la biodiversidad del corregimiento concentrada en rincones insospechados. Es fascinante cómo estos mundos se crían a partir del gusto humano por cultivar flores, propagar semillas propias y juntar hojas para hacer abonos orgánicos.



Ilustración 20: Jardín y huerta de las hermanas Maigual (Usamá, 2023.)

La anterior huerta es solo una de las tantas en donde se desarrolla la vida de distintos seres vivos. En casa de doña Rosa Maigual, por ejemplo, se deja espacio para que la hierba y las flores de nabo crezcan en los alrededores de los cultivos de hortalizas con el fin de alimentar a los cuyes y conejos de la casa. Mientras doña Rosa cosecha la hierba y los nabos abundantes y desordenados, doña Gloria cosecha los brócolis del terreno vecino: hierba, nabos, brócolis, tierras, microorganismos y mujeres comparten y crían espacios cercanos e interconectados. Sustentan la vida desde trabajos diarios que mantienen la unidad territorial, - como vimos con las organizaciones campesinas basadas en el trabajo de la tierra - familiar e interespecie a partir de los cuidados de la vida desenvuelta en todas las veredas del corregimiento.

Fuera de los pequeños y medianos terrenos están las grandes extensiones de tierra ocupadas por finqueros de Pasto y otros territorios de Nariño. Estas tierras tienden a ser homogéneas, en sus formas y contenido, si las comparamos con los pequeños cultivos de las familias de Gualmatán. La privatización de la tierra y algunos caminos generan un distanciamiento entre la gente del pueblo y la gente que llega de otros lados, no necesariamente como una enemistad pero sí como una serie de desencuentros que nacen en la delimitación y en la falta de participación en escenarios comunitarios por parte de la gente de afuera.

También las instituciones del Estado han contribuido a la existencia de brechas entre unos sectores y otros, pues, como argumenta doña Amanda, el apoyo institucional hacia los pequeños productores es muy reducido y son los grandes finqueros quienes reciben incentivos por parte de la alcaldía y la gobernación. “Nosotros al vender no vemos quién es rico y quién es pobre, a todos les vendemos por igual, pero ellos [los políticos] si ven eso”, decía al respecto doña Amanda en una de nuestras conversaciones en julio de 2023.

Las tierras/terrenos más extensos fragmentan el territorio que alguna vez fue monte o chagra, y como los dueños no siempre están a cargo, contratan a la gente del pueblo para que cuide los predios y se dediquen a trabajarlos. Son estas personas quienes terminan encariñándose con la casa, las plantas y los animales a su cuidado. Doña Gloria dice que “uno se enseña a los lugares y a tener” pero que “lo que no es de uno algún día se pierde”, como le pasó a una de las señoras del pueblo tras ser despedida por un nuevo dueño de la finca que cuidaba y cultivaba desde hace años. Ese tipo de arraigos y desarraigos surgen en el seno de la apropiación de la tierra con fines netamente capitalistas y recreacionales. Alguna vez, mientras caminaba con Laurita, -la sobrina de doña Marina- observábamos los cultivos, los árboles con frutos comestibles, los escondites que tenía con su prima y los

lugares donde jugaban. Luego pasamos por uno de esos grandes terrenos sin sembrar y Laurita mencionó que ahí suelen cultivar el trigo, no tardé en preguntar quienes lo hacían y ella no demoró en responder que no sabía, en ese momento la idea de desarraigo se hacía más fuerte para mí, los vínculos comunitarios se fragmentan cuando en medio de las huertas y terrenos de la gente del pueblo se encuentran lotes que parecen ajenos a Gualmatán.

Otro día, en la cocina de doña Gloria, se conversaba sobre los árboles que estaban cortando cerca de su casa, ella decía que el nuevo dueño de la finca había encargado ese trabajo para “desmontar todito el lote”. Pregunté si lo hacía para sembrar y dijo que de pronto sí, pero no lo sabía con certeza. Entre tantos predios “ajenos” está el sector llamado *La Finca*, compuesto por grandes extensiones de tierra de “un doctor” que decidió partirlas a través de anchos caminos trazados por máquinas, con el objetivo de vender los lotes a distintas personas del pueblo. El trazo de los caminos derrumbó hartos monte y provocó el corte de una manguera de agua que abastecía a varias familias del sector. Ante esta dificultad, varias personas del corregimiento incluyendo a doña Gloria se reunieron para buscar una solución. El lugar de la reunión fue el propio camino, varios mayores sugerían hablar con el doctor para pedirle permiso de construir una caja que permitiera el paso del agua a las personas que ya tenían la concesión, luego dijeron que mejor hablarían con el doctor sobre qué planes tenía, si había prometido vender esos terrenos con agua o no y cómo lo pensaba hacer.

En medio de la reunión, nos fuimos con doña Gloria a andar los caminos trazados y mientras los divisamos, me contaba que el doctor había heredado esas tierras de su papá, pero él no estaba para tener fincas y ponerlas a producir, entonces decidió venderlas a varias familias dividiéndolas en lotes más pequeños. Doña Gloria argumentaba para sí misma y para mí que por un lado era bueno porque se beneficiaría la gente del pueblo, por otro lado era malo porque empiezan los problemas como el del agua, en el que llega más gente que la ocupa, unos se quedan sin ella o les baja poquita. También hablamos de los árboles caídos, de la vegetación que es casa de otros seres y la llegada de los monocultivos a varios de estos terrenos.

Aquella tarde, recorrer nuevos caminos revivió recuerdos del quehacer cotidiano en el pasado. Doña Gloria hablaba de la acequia que quedaba cerca de donde estábamos paradas, ahí lavaba la ropa con abundante agua que abastecía a muchas familias del sector. Hoy, esa acequia y muchas otras ya no existen, han sido interceptadas por los sistemas de acueducto o se han secado a raíz de las sequías y la degradación de la tierra.

La siguiente ilustración muestra uno de los caminos realizados en el sector de La Finca y recorrido el día de la reunión.

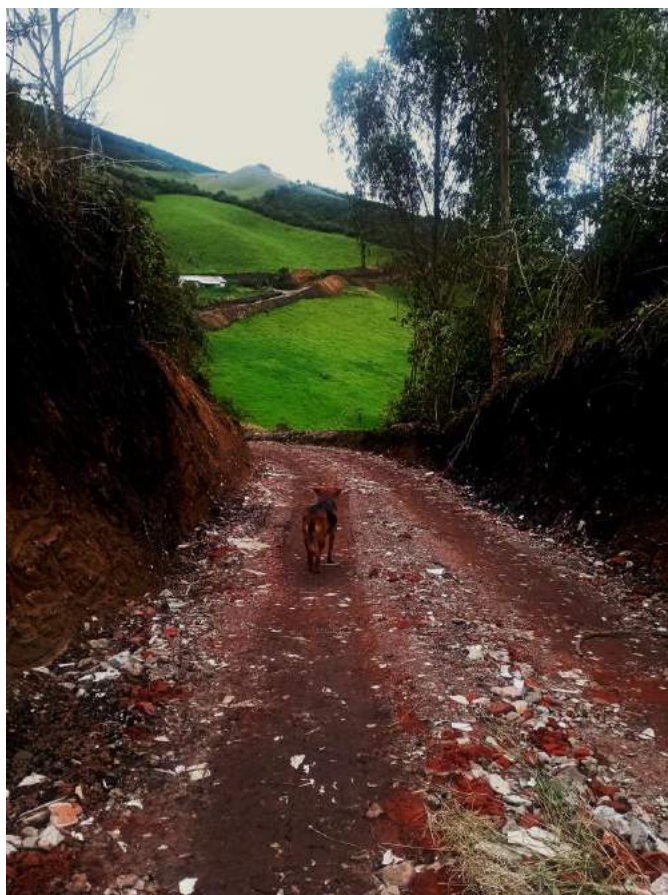


Ilustración 21: Nuevos caminos en Gualmatán (Usamá, 2023.)

Cuando volvimos al lugar de la reunión, la gente se preguntaba de a cuanto tocaría poner para los arreglos pactados y cuántos beneficiarios serían. Decían que unas 25 o 30 personas, pero aquella tarde solo habían asistido 7 u 8 de ellas. Surgió el tema de responsabilizarse por las problemáticas del pueblo y aportar a las reuniones porque, suele suceder que, los pocos que van quedan apersonados y recargados de las diligencias estipuladas. Doña Gloria, con la voz de líder que la caracteriza en los encuentros comunales, dijo que era deber de todos asistir y colaborar en la obra, que había que proteger el agua porque: “¡Los abuelos cómo defendían lo propio y les dejaban el legado a los hijos!”. Todos concordaron y uno de los mayores agregó que “la tierra es de él [del doctor] pero el agua es de todos”.

Partiendo de las situaciones mencionadas, podemos comprender que los territorios - con su biodiversidad y los distintos seres que ahí habitan – se moldean y se recrean de

manera paulatina y a veces acelerada, en parte, porque los dominios humanos permeados por contextos políticos, económicos y sociales propician sus transformaciones. Desde la época colonial, los territorios indígenas empezaron a reorganizarse de acuerdo a preceptos europeos, después, a finales del siglo XIX y muy entrado el siglo XX, tras la reconfiguración del territorio como Estado-Nación y la captación de ideas del liberalismo capitalista se generó un cambio de la concepción política, económica y territorial por parte de los llamados libertadores. Al respecto, Fals Borda (2009) sostiene que para estos nuevos líderes de la nación:

Lo correcto ahora era estimular las libertades individuales, la igualdad democrática, la libre empresa y el libre comercio. Todo esto, sumado, equivalía a romper con las formas señoriales y esclavistas y abrir cauces a nuevas formas de organización de la sociedad. Estas nuevas formas, condicionadas por el naciente capitalismo industrial de Inglaterra, llevaban a definir todo como mercancía y al mundo como sujeto al libre juego de las leyes de la oferta y la demanda. En resumen, se abría para el país un período de liberalismo capitalista que debía luchar contra la herencia de la Colonia. (pp. 61-62)

El liberalismo capitalista y el actual neoliberalismo llevan la bandera del individualismo y la propiedad privada, la cual, se hizo visible en la distribución de la tierra y su integración a los modelos económicos en alianza con el Estado y la ciencia. Uno de los programas que impactó la labor agrícola a nivel mundial fue la Revolución verde, una revolución tecnocientífica (Molina, 2021) que homogeneizó las tierras y los alimentos para producirlos en grandes cantidades y así, satisfacer a las poblaciones:

La agroindustria se extendió por todo el mundo después de la Segunda Guerra Mundial en un proceso conocido como la revolución verde, cuyo impacto en toda la biosfera es colosal. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el sector agrícola ocupa actualmente cerca del 40 % de la superficie terrestre y consume el 70 % de los recursos hídricos mundiales (FAO 2007). Estas cifras están aumentando debido a la deforestación y al establecimiento de plantaciones para producir biocombustibles (de aceite de palma, por ejemplo) en países en desarrollo como Colombia. La agroindustria es la actividad técnica y científica, o más bien tecnocientífica, que deja la mayor huella ecológica en el planeta. (p. 185)

En todo el país, y desde antes de la revolución verde, los hacendados ocuparon grandes extensiones de tierras dedicadas a producir alimentos trabajados por las personas de los pueblos donde se asentaban, llamadas terrajeros o peones. El uso de la tierra con fines comerciales a gran escala generó un efecto alienante que concluyó en el quiebre de la relación con la tierra en su sentido más íntimo. Desde el campo colombiano, la dualidad naturaleza/cultura se siente en el trato a la tierra, la fauna y la flora, pues ya no son solo los finqueros quienes buscan la optimización del trabajo y la producción de grandes proporciones de alimentos estandarizados desde la semilla, muchas familias campesinas también han optado por sembrar pequeños y medianos monocultivos que permiten una fuente de ingresos en los mercados nacionales y locales, abandonando los sistemas tradicionales de cultivo y la transmisión y protección de los mismos. Como veremos en los siguientes párrafos, el hecho de usar químicos industriales ha empezado a generar dificultades en la producción y las labores de subsistencia.

Mientras caminaba las veredas del corregimiento durante el mes de junio de 2023, observaba el tapiz de retazos⁴² compuesto por cultivos de hortalizas y papas en diferentes tonalidades de verde, estos cultivos aún estaban acompañados por el abundante monte ubicado en “las orillas”, o en lo que yo veía como orillas, lugares lejanos y poco habitados por mí (y seguramente por mucha gente del corregimiento). Uno de los retazos del paisaje es un lote que doña Marina llama “el hueco”. Allí, ella, su hermano Jaime y yo sembramos unas plántulas de repollo durante el mismo mes. Doña Marina las ubicaba superficialmente en el lugar donde debían ser sembradas y yo hacía los agujeros para plantar cada una de ellas, entre siembra y siembra encontraba pequeñas papitas regadas que habían quedado de la cosecha anterior. Esa tarde, antes de mi llegada, les había rendido mucho, voltearon todo el suelo, un trabajo arduo que requiere de fuerza y ligereza para que crezca nueva vida. Generalmente, el volteo se hace con el cute o azadón, una herramienta que

se ha enseñado a dar vuelcos a la tierra, a poner la yerba que cubre la superficie del suelo para abajo, con el fin de alimentar lo que se va a sembrar. (...) Voltiar es parte vital del proceso de preparación de la tierra. (Clavijo, 2013, p. 13)

⁴² El poeta nariñense Aurelio Arturo (1906-1974) denominaba “colcha de retazos o tapiz de retazos” a los cultivos trabajados por los campesinos nariñenses, quienes dividen sus pequeños y medianos terrenos a través de las propias siembras o cercas vivas, como se observa en las ilustraciones 7 y 19. Por lo anterior, el paisaje del departamento se compone de lotes dividido y diferenciados por diferentes colores y alimentos, similar a las colchas elaboradas con diferentes retazos de tela.

También hicieron los guachos, hileras de tierra donde se siembran las papas u otros alimentos, son como pequeños montes de tierra en donde crecerán las plántulas y semillas sembradas. A medida que avanzábamos en la siembra, doña Marina me hablaba de las plagas que dañan los cultivos: La hernia, -un hongo que se expandió por el corregimiento hace unos 4 años – la babosa⁴³, el cuso⁴⁴ y la cochinilla o el viringo, insecto que ataca la base de las plantas. Algunos de estos nombres son las denominaciones populares que la gente le da a los pequeños seres que se alimentan de las plantas y sus raíces, doña Marina me decía risueña que aprendió algunos de esos nombres por su papá, en medio del trabajo del arado y la siembra.



Ilustración 22: Siembra de repollo en El Hueco (Usamá, 2023.)

¿Qué hace que las plantas de los terrenos se llenen de plagas? ¿la dependencia a los químicos las ha hecho menos resistentes? ¿no dejar descansar la tierra influye? o ¿las plántulas y semillas transgénicas? Eran algunas de las preguntas que nos hacíamos con las

⁴³ “Pequeño molusco de tierra, sin concha, de tamaño variable, considerado plaga porque muerde las plantas de los alimentos bajando su calidad (...) pueden ser portadoras y dispersoras de virus y bacterias tanto en su moco como en las heces. (Castillejo, José. 1998, p. 95)

⁴⁴ Cuso. De /kúzu/ 'larva', 'gusano'. Lombriz de tierra. Gusano. Larva de los insectos. Montes Giraldo, José. (1975) Apuntes lexicográficos del español hablado en Nariño. O

mujeres de Gualmatán, ante la preocupación que surgía frente a la pérdida de cultivos enteros. Meses antes de mi llegada a Gualmatán, doña Marina había sembrado unos repollos en el terreno aledaño al hueco y todo se llenó de hernia, ella me decía que su error fue haber echado abono químico en lugar de orgánico.



Ilustración 23: Hernia en un repollo (Usamá, 2023.)

La hernia afecta principalmente a la familia de las cruciferae, la cual, comprende numerosas especies vegetales como el repollo, la coliflor, el brócoli, las coles, el rábano, el nabo y otros. Gualmatán es conocido como la despensa de Pasto porque produce la mayoría de verduras que consumimos en la ciudad. Ante la gran producción de hortalizas como las mencionadas anteriormente, las familias que las cultivan son más susceptibles a la transmisión de la hernia y a la pérdida parcial o total de los alimentos destinados a la comercialización.

La hernia de la raíz de las crucíferas es causada por el hongo *Plasmodiophora brassicae* Wor., un parásito obligado, el cual crece y se multiplica dentro de las células de la raíz, ocasionando un engrosamiento anormal del tejido donde se establece. Es un

microorganismo habitante del suelo con un parasitismo muy específico ya que afecta únicamente plantas que pertenecen a la familia de las crucíferas. (Forero de La-Rotta, 2001)

Las esporas del hongo sobreviven en el suelo y las plantas crucíferas son el ambiente más propicio para reproducirse y albergarse. Forero argumenta que tras la descomposición de las raíces afectadas se liberan las esporas que vuelven a cumplir su ciclo encontrando las condiciones ambientales favorables a través de la planta. Esta modalidad de reproducción hace que la enfermedad se propague fácilmente a través de aguas, botas de trabajo que pisen el suelo infectado, herramientas de trabajo y tractores.

Mientras observábamos los repollos infectados, doña Marina alegaba que fue un error sembrar repollo y se arrepentía de no sembrar papa porque la hernia no afecta a este tubérculo. Pero la papa también acarrea algunas dificultades, aunque desde hace siglos se ha sembrado para el consumo humano y se ha resguardado por numerosas comunidades campesinas e indígenas de distintos continentes, la pérdida de variedades nativas y criollas es inminente, de hecho, la mayoría de variedades sembradas en Nariño en la actualidad dependen de los químicos industriales que permiten su crecimiento óptimo. Durante el tiempo de crecimiento las personas hacen una primera fumigación a las plántulas para después, fumigar cada 15 días, es decir que son más o menos 12 fumigaciones por ciclo. El ciclo de la papa es de seis meses, cuando su flor morada se marchita ya es tiempo de cosechar.

La llegada de plagas como la hernia privilegia la siembra de papa, pero el constante uso de químicos en cada uno de estos cultivos afecta la salud de las familias y degrada la tierra y los alimentos que llegan a las zonas rurales y urbanas de Pasto y de otras ciudades del país. De hecho, la constante exposición de la tierra y las papas a los pesticidas y fertilizantes industriales ha generado una nueva enfermedad que preocupa a los agricultores de la papa, la punta morada⁴⁵. Con todas estas dificultades, ¿Qué tan alimenticia termina siendo esta papa? Siguiendo el argumento de Natalia Ortiz (2016) sobre el concepto de fuerza en el sur de Nariño:

⁴⁵ La Punta Morada de la Papa (PMP) es una enfermedad que se caracteriza por alterar, en las plantas de papa, la capacidad fotosintética, el transporte de nutrientes y sustancias de reserva, así como provocar cambios en el crecimiento y desarrollo, lo que lleva a malformaciones. Estas alteraciones pueden llegar a reducir drásticamente la producción del cultivo y causar pardeamiento interno del tubérculo, lo que ocasiona rechazo del producto en el mercado en fresco y para la industria. (Fuente: Instituto Agropecuario Colombiano, ICA)

Los abonos y pesticidas químicos también engrosan las papas, rindiendo su producción. Sin embargo, la fuerza que ellos les imprimen las hacen crecer de forma desmedida, a veces demasiado grandes, pero güeras (huecas) por dentro. Muy distinta es la fuerza del monte, que concentra en ellas sustancia y alimento. (p. 63)



Ilustración 24: Flor de papa (Usamá, 2023.)

Pese a su degradación y modificación, las verduras y las papas que comemos a diario convivieron con pequeños seres que se rinden o resisten a la intervención humana, a su vez, el monte y el monocultivo son diferentes seres vivos haciéndose su espacio y sobreviviendo bajo tensas dinámicas de supervivencia o cooperación. El monte crece y se multiplica mientras el monocultivo le sigue el paso, y a veces, en algunos espacios de Gualmatán, conviven en medio de un pacto formalizado por las vidas humanas, como se aprecia en la ilustración 19. La gente tiene que trabajar y producir pero también gusta de tener árboles y jardines en sus casas; la gente echa químicos al cultivo pero también siembra aromáticas como la caléndula, la manzanilla y los chochos para atraer polinizadores, sanar su cuerpo y sus cultivos.

Mientras sembrábamos la segunda tanda de repollos en el hueco, unos gavilanes empezaron a cantar, veía al cielo para divisarlos mientras dejaba de lado la labor de siembra, aunque no los pude ver con detalle, si noté que eran dos y se rodeaban, se buscaban en el cielo que nos custodiaba. De repente empecé a sentir sus sonidos más intensos, más chillones, se habían encontrado y parecía que se estaban apareando. La vida está en constante reproducción, es el conjunto de múltiples creaciones simultáneas: mientras yo sembraba ellos se juntaban y también creaban, reproducían la vida.

Seguí con mi trabajo y cuando terminamos la siembra le pregunté a Jairo si las plántulas eran compradas, me alegró saber que es doña Marta - su madre - quien las cultiva en un almácigo de la huerta de su casa. Una de esas plántulas parecía tener hernia porque su raíz estaba más gruesa y de un color blanquecino, de inmediato don Jairo la sacó para evitar contagiar al resto. Mientras nos alistábamos para salir doña Marina ya se había ido a cosechar acelgas a donde doña Marta para llevar al mercado. Ella es una señora de rostro serio e implacable, pero cuando una la conoce es cariñosa y bondadosa. Ese día llevaba su cabello trenzado, un saco de lana y una chalina que le cubría el vientre. Mientras doña Marina seguía cosechando yo veía sus cultivos divididos en pequeños rectángulos y con distintos alimentos, alrededor de ellos se encontraba un pequeño monte que le daba otra atmósfera al lugar.

Cuando doña Marina terminó su labor, bajamos a hacer el almuerzo y a conversar. Habitar su casa me permitió hacer parte de los encuentros familiares en la cocina a horas de almuerzo y merienda. Este espacio daba cabida a los debates sobre cómo hacer para que los alimentos crecieran sanos. Danna, amiga y compañera de trabajo e hija de doña Marina, proponía sembrar papa, luego repollo, luego papa, luego coliflor, etc. El argumento se basaba en que la papa mantiene a la tierra libre de plagas debido al tratamiento que más arriba he intentado esbozar, aunque en aquel entonces, la preocupación por la punta morada no estaba tan latente. También sugirió que se podía sembrar olloco morado y luego las hortalizas. Sin duda, las conversaciones en la cocina son trascendentes, entre muchas familias rurales sigue siendo el lugar de reunión y resolución de conflictos, dudas, anécdotas y sentires.

A partir de las acciones, ideas y conversaciones asociadas al territorio por parte de las familias y la comunidad, percibo una lucha territorial e interespecie que da cuenta de la conciencia e inconciencia frente a las relaciones ecológicas que se gestan y se quiebran día a día. Como he intentado desarrollar, esa lucha puede verse como una convivencia en tensión entre monocultivos, montes y pequeños seres que hacen presencia en su espesura.

Por su parte, las prácticas agroecológicas vienen siendo procesos de largo aliento que hoy en día están dando sus frutos desde las huertas y chagras de mujeres y hombres que le han dedicado buena parte de la vida a la recuperación de las semillas, las flores y los árboles que son montes amigos de la gente.

Para Anna Tsing (2021) la supervivencia colaborativa consiste en la colaboración interespecie que nace en todos los espacios mencionados: casas, cuyeras, huertas, chagras, montes y monocultivos. Con lo anterior, y siguiendo el argumento base de la autora, me parece importante disminuir el protagonismo de los ya mencionados efectos del capitalismo depredador para darle relevancia a los ritmos vivos y constantes de los seres que acompañan y también sustentan la vida de las mujeres rurales a través del trabajo.

Podemos percibir la supervivencia colaborativa en las huertas con papas, habas y plantas medicinales: manzanilla, romero, ruda y caléndula. En los senderos angostos llenos de árboles con aves que se dejan ver o escuchar: “Cierro los ojos y percibo los sonidos de muchos pájaros, -quisiera saber cuáles son-, el viento que mueve las hojas, las guadañas, los repollos siendo apretados en un costal que seguro se va para el mercado, algunos motores de carros a lo lejos. Nada más.” (Fragmento de diario de campo, 11 de julio de 2023)

La supervivencia colaborativa también es el terreno que sostiene a la familia y la familia que sostiene al terreno. En las mañanas, y dependiendo de la fase del cultivo, varias familias trabajan en el arado, la siembra o la cosecha. Todas ellas se componen de mujeres y hombres que crean con las manos llenas de tierra y “sudando tierra” como dice Mario Rodríguez, vocalista de la agrupación Los Ajices. En algunos terrenos hay niñas y niños pequeños que acompañan y juegan entre los guachos, se siente que aunque el trabajo es muy pesado, la calma que generan los seres que los rodean, puede compensar un poco la carga de la vida.

Cuando caminaba las veredas notaba que en ocasiones, se podía habitar el campo desde distintas perspectivas y escalas: me sentía bien recibida por los pequeños bichos que se posaban en mí y por los perros que me observaban u olfateaban, por las aves que se me presentaban y por la gente que me saludaba. Las vacas también eran saludadoras y sentidoras, como los perros, a veces mugían cuando pasaba por un lado, o me observaban detenidamente.

Los terrenos de doña Gloria y sus hermanos son lugares desde donde se puede comprender aquella diversidad de la vida. Tienen un enorme cultivo de caléndulas, manzanillas, papas y otros alimentos. Sus cercos vivos o barreras vivas contienen árboles y matorrales que cierran la casa y crean casas para otros seres. Algunos de esos árboles son laurel, floripondio o guamuca, mora, chilacuán, reinas, pelotillos, arrayán, balso, moquillo, capulí y mote, un árbol con fruto blanco que comen las pavas. Otro alimento de estas aves es el árbol de pilche, portador de semillas color negro que al caer al piso germinan nuevos árboles a su alrededor. Doña Gloria también cuenta bien contenta que en su cerca viva se ven andar a las ardillas y a todo tipo de pájaros. Su huerta alimentaria se compone de algunos girasoles enormes acompañados de manzanillas y espinacas, plantas de fresa y frutilla, tomillo, orégano y mizuna, una planta que se consume fresca en las ensaladas. El andar nos permite reconocer otros árboles: la piquimulla, la pata de gallo y el sance que tiene hojas en forma de cortinillas.



Ilustración 25: Doña Gloria y el árbol de sance (Usamá, 2023.)

Toda esa vida vegetal y animal concede esperanza a las múltiples existencias que habitamos y compartimos el mundo. Permite ver que las oposiciones o contras dentro del territorio no impiden la acción de sostener desde el cuidado, el trabajo y la alimentación. El siguiente apartado muestra cómo las mujeres del corregimiento han trabajado las semillas y

la tierra desde sus propios ritmos y aprendizajes conjuntos. Aquí veremos que en Gualmatán, seres humanos y no humanos son capaces de crear nuevas atmósferas, a través del respeto a las vidas que componen diferentes espacios y temporalidades.

Trabajar al ritmo de las semillas

Quiero volver a hablar del Colectivo Alelopatía, en la Universidad de Caldas, para conectar las labores que aprendí allí y el trabajo de la tierra realizado por mujeres de Gualmatán. El colectivo fue conformado por un grupo de humanos - mujeres en su mayoría - y tres perros ocasionales. El objetivo principal era recuperar la huerta de plantas medicinales, mágico religiosas y artesanales del Jardín Botánico de la Universidad a través de la siembra, poda, riego y cosecha de plantas, adicional a ello, estaba el reto de aprender sus propiedades, hacer pedagogía frente al tema y realizar bioles y compostaje a través de pacas biodigestoras. Una de las premisas para iniciar este proyecto fue trabajar al ritmo de las semillas y las plantas, para ello, utilizamos un calendario lunar que nos aconsejaba como favorecer el crecimiento sano de las especies vegetales a nuestro cuidado.

Además de apreciar el crecimiento y la muerte de las plantas semanalmente, una de las vivencias que más valoré fue el apoyo entre mujeres que deseaban juntarse a sembrar en sentido literal y figurado, pues cada que nos encontrábamos, teníamos la oportunidad de soñar y crear juntas desde ideas y posicionamientos diversos. En este espacio me sentí querida, respaldada y motivada. Incluso en los días más solitarios, cuando me pasaba por la huerta para saludar a las plantas y sentir su compañía, me encontraba con gente que buscaba lo mismo, y que sin pensarlo mucho, me enseñaba cosas a través de mis preguntas sobre la vegetación que no conocía. Andrea, compañera del Cabildo Indígena Universitario, me enseñó que la guasimba o flor de un día se puede comer en las ensaladas, dato que me dejó gratamente sorprendida porque siempre la veíamos crecer en muchas partes del Jardín Botánico y nos generaba cuestionamientos grupales que se quedaban en eso, en preguntas sin respuestas, ahora que lo pienso, nadie sacaba su celular con alguna aplicación para reconocer las propiedades de la planta y aun así las respuestas llegaron con el tiempo. En el botánico encontré gente que me ayudó a aterrizar ideas que traía sobre el trabajo de la tierra en medio de las complicidades, los afectos y el hacer.

Pienso que el trabajo de la tierra agudiza la experiencia de la vida: empezamos a ver plantas que solíamos llamar “maleza” como remedio y alimento, notamos que no estamos tan solas como a veces nos sentimos y que la presencia de las plantas en nuestras vidas es

tan poderosa como la presencia de un animal humano o no humano. Cada planta va captando la atención de uno, o uno encuentra en cada planta lo que quiere encontrar. Entre plantas también se buscan para beneficiarse, cuidarse y protegerse, se adaptan juntas.

Tenía la impresión de que con cada encuentro en el botánico nos sentíamos un poco más aliviadas, o con un poco más de curiosidad por la vida, una curiosidad que nacía del interactuar con gente y con plantas que son un cuento distinto a uno. En ocasiones, cuando me encontraba en la huerta con mis amigas y sentía plenitud en el trabajo, me preguntaba por los procesos agrícolas en contextos rurales y los grandes desafíos que las mujeres enfrentan, sabía que de cierta forma yo estaba viviendo experiencias laborales desde el privilegio y que no debía caer en la idealización del campo.

Pensemos por un momento en la chagra, modelo productivo y reproductivo basado en la reciprocidad vegetal y humana, “un agroecosistema donde lo biofísico y lo sociocultural se entretajan en una red dinámica de vida, arte y pensamiento.” (Fajardo, 2010., como se citó en Mamian, 2011, p. 9). Cuando leemos esta definición, reconocemos un sistema de trabajo armónico y equilibrado, sin embargo, al abordar este asunto desde el enfoque de género y reconociendo a las chagras como modelos que hoy en día conviven con otros tipos de agricultura y por tanto, con otro tipo de pensamiento, es necesario considerar las cargas de las mujeres esposas, madres, amigas e hijas, quienes además de procurar la reproducción de la vida vegetal en medio de conflictos socioambientales, reproducen la vida humana y la crían dentro de las chagras u otros tipos de modelos productivos. En ocasiones, los distintos escenarios familiares, vecinales y comunitarios cohiben a las mujeres a trabajar la tierra y otros espacios de sustento que con el tiempo se sienten como propios, sin que necesariamente, haya sido una decisión autónoma respecto a su vida laboral.

Cuando llegué a Gualmatán, efectivamente, encontré realidades difíciles, muchas de las mujeres que conocí no terminaron el colegio, desde muy pequeñas adquirieron responsabilidades en la casa, se casaron jóvenes y se sintieron atadas al trabajo de la tierra y la familia. Cada dificultad encontrada no fue un obstáculo para crear sus propios procesos, aprendieron a caer, levantarse, crear, amar a la tierra y a su comunidad. La fuerza de las mujeres está en la mente, el espíritu y el vientre, desde donde cargan, descargan y vuelven a cargar los avatares de la vida. Las mujeres rurales de Gualmatán se juntan para crear, trabajar y apoyarse. Muchas de ellas reconocen y respetan las labores de sus padres campesinos, el trabajo de la chagra y la asociación de cultivos, las mingas, las lunas y la concepción de la tierra como vida que produce y necesita volver a descansar.

Ya he indicado en apartados anteriores que a finales de los años 90, algunas mujeres rurales de Gualmatán decidieron retomar prácticas agrícolas limpias y gracias a ello encontraron una relación más armoniosa con la tierra, una relación que también puede ser definida como polifónica si tenemos en cuenta los ritmos propios de crecimiento que se entretejen en las huertas y chagras de sus casas. El tránsito a la producción limpia no fue cuestión de dejar de usar químicos y semillas transgénicas. Fue un proceso de pérdidas de cultivos enteros, malos comentarios e incredulidad por parte de los vecinos, un aprendizaje paulatino de la importancia de cultivar limpio, un cambio en las dietas y en las formas de concebir los alimentos e incluso lo colectivo, pues, al día de hoy, las mujeres que practican la agroecología en Gualmatán, son quienes más asisten a escenarios de participación social y comunitaria, además, conciben una relación diferente con el territorio, las plantas alimenticias/medicinales y los animales.

Mi interés por los proyectos humanos y no humanos asociados a la regeneración de la tierra, el uso de bioles y compostajes, el rescate de semillas propias y el crecimiento lento de aquellas semillas que no se afanan por crecer para ser vendidas y consumidas se apoya en Tsing (2021) cuando argumenta que “mientras sigamos imaginando que los humanos se hacen gracias al progreso, los no humanos también quedarán atrapados en ese marco imaginativo.” (p. 42) ¿Por qué no intentar percibir el lento crecimiento de los cultivos y la paciencia de las mujeres al trabajar? ¿Por qué no reconocer la gratitud que sienten al vivir en medio de alimentos vegetales y animales? En lugar de fijar la idea de que todos los seres vivos trabajamos bajo una misma lógica, podemos empezar a observar “los paisajes fragmentarios, las temporalidades múltiples y los conjuntos cambiantes de humanos y no humanos, todo lo que constituye la propia esencia de la supervivencia colaborativa” (Tsing, 2021, p. 41).

Me conversaba la señora Amanda Maigual que sentía una especial preocupación por las hortalizas que vienen de las semillas transgénicas atacadas por plagas como la hernia. Ella optó por hacer una pequeña canaleta en el límite de su lote y el del vecino para desviar el agua lluvia que caía de ese lado tras enterarse de que allí ya había llegado esta plaga. Todo me lo compartía con mucha tranquilidad, desde la sabiduría adquirida a lo largo de los años como agricultora y como miembro de las organizaciones que buscan trabajar la tierra desde la agroecología. Ella y su esposo hacen rotación de cultivos para prevenir las plagas, siembran dos tipos de alimentos como lechuga y brócoli y luego papa, a los alrededores mantienen plantas medicinales y utilizan algunos abonos orgánicos que también aportan a la preservación de la tierra fértil y las plantas. El día que conocí su huerta tenían sembrados cebolla, toronjil, orégano, romero, manzanilla y flores, junto a estas

estaba una planta de chochos que sirve para ahuyentar las plagas al igual que las aromáticas como la caléndula y la manzanilla.

La huerta de las hermanas Raquel, Catalina y Martha (Ilustración 26) está a diez minutos a pie de la de doña Amanda, en la vereda Fátima. Son mujeres que han trabajado procesos limpios desde hace 20 años, antes de eso, sus padres trabajaban con químicos industriales, al igual que varios mayores de esa generación. La transición fue muy difícil porque dependían de estos cultivos para trabajar, sin embargo, a día de hoy, sus esfuerzos han dado frutos y sienten el orgullo de cosechar y vender limpio en *La Tulpa, familias nariñenses en la agricultura orgánica*, una de las organizaciones mencionadas en el capítulo anterior.



Ilustración 26: Huerta alimenticia de las hermanas Maigual (Usamá, 2023.)

Al entrar a sus huertas se percibe el sustento de la vida: semillas, flores, alimentos, remedios y animales, todos creciendo en diferentes espacios y bajo diferentes condiciones, con ritmos propios que las mujeres acompañan pero no aceleran, solo cuidan y les dejan ser. Algunas de las flores que habitan el espacio son prímulas, astromelias, rosas, pomas, petunias y otras variedades de distintas formas y colores. También tienen camas con verduras entremezcladas: acelgas, repollos, apio, perejil, manzanillas, caléndulas, cebollines y otras que mi vista no alcanzaba a captar. Un factor que no me permitía visualizar con claridad todas las plantas sembradas era la yerba crecida alrededor de ellas, yerba que dejan crecer y sirve para los cuyes, los cuales se hacen necesarios para hacer el

abono y para comer. Al igual que donde doña Gloria el lote estaba cerrado con cercas vivas, las casas de los pájaros y las ardillas.

Cuando hablábamos de su proceso, expresaban con mucha alegría y humildad que la pervivencia de sus cultivos está en la calidad de las tierras que se han abonado durante años con compostajes. Estos compostajes están hechos con los residuos de los alimentos que consumen y con las ramas que caen de las plantas y de los árboles. También tienen un plantulero y un banco de semillas artesanal, como se muestra en la ilustración 28. Cada frasco tiene una semilla diferente y está marcado con el nombre del alimento que eventualmente crecerá. En medio de los frascos tenían una variedad nativa de “papa negra” que les regaló doña Gloria, ya estaba nacida y para sembrarse.



Ilustración 27: Papa negra (Usamá, 2023.)



Ilustración 28: Banco de semillas de las hermanas Maigual (Usamá, 2023.)

Luego de recorrer el banco de semillas, las hermanas me permitieron conocer la pieza en donde tenían sus tejidos en crochet: billeteras, llaveros, monederos, porta celulares, guantes y otros artículos que se exhibían en una vitrina. Ellas tejen desde hace muchos años motivadas por su madre Fidelina, quien en tiempos antiguos, con otras mayores tenían sus ovejas para hacer lana y tejer cobijas, fajas y ruanas en la guanga⁴⁶. Aunque hoy en día solo se ven vacas en los potreros de Gualmatán, las ovejas son bien recordadas por algunas mujeres que crecieron arropadas por las cobijas que sus mamitas les tejían.

Más arriba de la casa de las hermanas, en la vereda Nueva Betania, vive el señor Juan Bautista Maigual, hombre con don de gentes que conocí gracias a doña Gloria, su comadre⁴⁷. Don Juan transitó a las prácticas agroecológicas hace más de 20 años, y actualmente, su espacio de trabajo se llama Sistema Productivo la Granja de Juanito. Además de contarme sobre sus formas de trabajar limpio, me mostró un álbum de fotos en las que figura como músico, viajero, camarógrafo y agricultor. Su afición por la fotografía viene desde su profesión como camarógrafo en *Gualmavisión : Radio y Televisión*, un proyecto radial apoyado por la Asociación para el Desarrollo Campesino [ADC]. Después de

⁴⁶ GUANGA. De /wánka/ 'paleta', 'palanca'. Bolillo de [árbol] de "chonta" usado en la elaboración de frazadas, ponchos, "chalinas", y otros artículos de lana. También, se llama aguanga. Montes Giraldo, José. (1975) Apuntes lexicográficos del español hablado en Nariño.

⁴⁷ Quiero mencionar el proceso de don Juan porque es un hombre que, al igual que muchos otros en el corregimiento, cree en los procesos agroecológicos trabajados de la mano de la comunidad. Desde que nos conocimos, tuvo toda la voluntad de enseñarme sus huertos y su amor a la tierra.

un viaje a Carmen de Bolívar con dicha organización, personas como don Juan conocieron el proceso del Colectivo de Comunicaciones Montes de María y se inspiraron en ellos para realizar un proyecto similar en su corregimiento.



Ilustración 29: Archivo fotográfico de Juan Bautista Maigual, 1980 aproximadamente.

Luego de ver las fotos rodeamos el invernadero y la cuyera. En el invernadero, don Juan siembra distintas flores, todas estaban frescas y *limpias*, en ese mismo espacio están los plantuleros y 7 u 8 variedades de papas distribuidas en una mesa larga, “así tienen que estar ellas para que permanezcan sanitas” me decía. Me mostró que algunas de las papas

que allí tenía ya se podían sembrar porque estaban nacidas o de color verde, uno de los indicativos de que la papa ya es semilla. En el piso tenía el abono orgánico sequito al que le llamaba matillo de monte, un compuesto de toda la hojarasca triturada resultante de los árboles, matorrales y hojas de los cultivos.



Ilustración 30: Semillas de papa de don Juan (Usamá, 2023.)

¿Sabe qué es alelopatía? me preguntó don Juan cuando recorrimos su lote, se me dibujó una sonrisa en la cara al recordar a mis amigas y a la huerta de la Universidad. Alelopatía era todo lo que estaba viendo en su sistema productivo: lechugas churosas, repollos, brócoli, repollo crespo, cale y arvejas creciendo juntas. No faltaban las plantas de chochos y manzanilla cimarrona, la cual, gracias a su aromático olor, atrae a los insectos que normalmente van directo a las plantas del cultivo. Nuevamente apreciaba una frontera entre los cultivos de don Juan, los terrenos de monocultivo aledaños y el monte diverso que

nos arropaba, una prueba más de la vida multiespecífica que se desenvuelve en medio de polifonías y tensiones.



Ilustración 31: Hortalizas de don Juan Bautista (Usamá, 2023.)

A lo largo de este capítulo, he indicado que en Gualmatán, las marcas del “progreso” rural conviven con las configuraciones temporales y espaciales multiespecíficas de los diferentes seres que comparten este territorio. Aquella convivencia radica en el dilema u oposición de sembrar para obtener ingresos económicos y sembrar para cuidar la vida, para preservar los saberes y conocimientos que los padres y los abuelos enseñaron a las generaciones de mujeres y hombres que tuve la fortuna de conocer. Es importante decir que muchas mujeres rurales del corregimiento recurren a ambas prácticas porque la producción de hortalizas se ha vuelto fundamental para la obtención de ingresos en el mercado, pero la preservación de los saberes de la tierra también tiene un lugar importante en su vida y en sus territorios. Por lo anterior, la exposición del dilema no pretende juzgar las prácticas agrícolas que en el corregimiento se gestan, más bien, busca mostrar la fuerza del territorio y su gente, dando protagonismo a las mujeres que sustentan la vida desde

múltiples espacios como las huertas o terrenos de cultivo. Más arriba mencioné que la supervivencia colaborativa, una de las categorías claves de este trabajo, puede ser entendida como el terreno que sostiene a la familia y la familia que sostiene al terreno, haciendo alusión a la cooperación e interdependencia entre la tierra, las semillas, los alimentos, las mujeres y sus familias, seres que preservan la vida de las tierras fértiles y las semillas que desde hace un tiempo han empezado a desaparecer debido al reemplazo de las prácticas agrícolas limpias, provocando una falta de diversidad alimentaria en las casas y en los mercados locales.

La supervivencia colaborativa también es el monte que sostiene al corregimiento, pues, pese a la llegada de los monocultivos y el uso de agrotóxicos, los páramos y bosques no dejan de generar vidas que resguardan a Gualmatán desde la generación del agua para las casas y los terrenos, hasta la reproducción de vegetación nativa que procura un mejor aire y refresca las memorias de la gente que recorrió y reconoció estos espacios en la infancia, cuando el corregimiento era más monte que pueblo y alcanzó a brindar sabiduría a las abuelas y abuelos que hoy se recuerdan con añoranza por las enseñanzas transmitidas. Durante mi trabajo de campo, aprendí que las mujeres portan y reproducen aquellas enseñanzas y otras aprendidas desde la creación y la crianza: crean con la tierra, - sea monocultivo o chagra - con los frutos que de ella brotan desde las cocinas, crean alzando la voz y liderando procesos comunitarios, crean intercambiando semillas, crían a los cuyes y a los hijos propios y ajenos, me criaron a mí desde el cariño, las sazones, los recorridos, las siembras, las complicidades, las lágrimas y su humor particular.

6. Consideraciones finales: Vivir como semillas para SAzoNAR la vida

Con esta tesis me propuse ofrecer una aproximación a los trabajos de sustento realizados por las mujeres rurales del corregimiento de Gualmatán, por supuesto que aquella aproximación está atravesada por mi mirada, mis perspectivas de vida y mis sentires. Sin embargo, intenté que se vieran reflejadas las vidas de las mujeres, los espacios que habitan, los seres con quienes crean y comparten la vida y sus propias perspectivas sobre los mismos.

La plaza y el pueblo me revelaron la inmensa cantidad de cosas que las mujeres y sus familias pueden hacer día a día, cada una a su modo, de acuerdo a sus propios ritmos, estados de ánimo, necesidades y personalidades, por ello, la mejor forma de reconocer los trabajos de sustento fue a través del trabajo mismo, de las preguntas, de las conversaciones y de los silencios, como me sucedió en el mercado cuando noté que no todo el tiempo hay por hacer, también es necesario parar y contemplar sin mediar palabras para después continuar. Detalles como estos, son los que hacen particulares las relaciones entre las mujeres rurales, las familias, sus alimentos y sus puestos de trabajo, sus terrenos y sus animales, no existe una sola manera de trabajar, por lo tanto, no existe una sola manera de definir los trabajos que sustentan la vida. Aquí, apenas ofrecí unas pocas definiciones, entre ellas “todas aquellas actividades o labores que las mujeres rurales desarrollan desde diferentes escenarios, bajo diferentes lógicas y junto a diversidad de seres vivos”. A mi parecer, el hecho de involucrar a todos los seres vivos que participan en el trabajo, volatilizan el concepto porque los movimientos de estos seres están modificando la manera de proceder en los terrenos, los montes, la casa, la cuyera y otros espacios.

El trabajo de campo me permitió afianzar la idea de que las mujeres y sus familias dependen de los seres que las rodean para vivir, y así mismo, otros seres dependemos de ellas y de toda la gente que trabaja en los diferentes mercados para alimentarnos. También quiero puntualizar que, aunque las mujeres rurales que conocí son un pequeño porcentaje de la totalidad del corregimiento, las relaciones y dinámicas que se observaban en el pueblo y el mercado me permitían aproximarme a las vidas de la gente y los aspectos que compartían. Obviamente, decir que todas comparten algo, o que todas se desenvuelven en los ámbitos que he mencionado a lo largo de la tesis, es una generalización que no me interesa mantener, pues, definiendo la idea de que no existe una sola forma de ser mujer, por el contrario, “la palabra mujer se resignifica cada vez que se recontextualiza.” (Gibson, 2002, p. 264)

Además del trabajo material, la comunicación y expresión de deseos e ideas fue fundamental durante este tiempo, hablar con sensatez y construir relaciones que sobrepasaran los compromisos académicos nos permitió gestar procesos con el apoyo del Ministerio de Las Culturas, Las Artes y Los Saberes y el ICANH⁴⁸. Aquellas instituciones financiaron el proyecto “Vivir como semillas para SAzoNAR la vida”, una propuesta colectiva desarrollada por doña Gloria Maigual, Nataly López, Diana Moreno y yo⁴⁹. Planteamos convocar mujeres, hombres, niñas y niños para trabajar colectivamente y visibilizar los trabajos de sustento realizados en torno a las semillas propias por medio del corto documental “Cuando las memorias retoñan los montes florecen”, disponible en YouTube⁵⁰. Este proceso permitió generar una red de trabajo y compañerismo que se fortaleció dentro de las casas y las huertas. Insistimos en propiciar escenarios creativos de diálogos, escrituras, alimentación y producción audiovisual que dio cuenta de la importancia de reunirnos a crear para vivir bonito, vivir bien.

Somos como semillas propias, decíamos: nos alimentamos, crecemos y seguimos alimentando para darle continuidad a la vida. Conjuntamente, intentamos hacerle frente a la devastación ecológica a través del intercambio de semillas propias, la curación con plantas medicinales y la transmisión de un conocimiento necesario para preservar, alentar y mejorar los mundos vivos que se desarrollan en los territorios. Aún con ello, a través de Anna Tsing (2021), pude comprender que “existen ecologías basadas en la perturbación en las que en ocasiones numerosas especies viven juntas sin que exista ni armonía ni conquista” (p. 25). Para el caso de Gualmatán, aunque la degradación de la tierra y los efectos del cambio climático son inminentes, no se puede restar importancia a los organismos y especies vivas que toman su lugar en el corregimiento y se regeneran o reproducen constantemente. De ahí, que las colectividades cumplan un papel fundamental en el cuidado y mantenimiento de los mundos multiespecíficos que aún persisten.

Por último, quiero resaltar que así como existen muchas formas de ser mujer, existen muchas formas de sustentar, y existen muchas formas de ser que no implican el sustento. Las mujeres que conocí en Gualmatán, tienen cualidades admirables, caminan la vida por ellas y por otros, día a día realizan labores que se enmarcan en el sustento (a través de la agroecología o el monocultivo y otros trabajos que mencioné a lo largo de la tesis) y eso no quiere decir, que en ocasiones, no deseen hacerlo, o que no existan mujeres

⁴⁸ Instituto Colombiano de Antropología e Historia

⁴⁹ Las 4 conformamos el colectivo Nina Sonqo, sin embargo, es fundamental reconocer el trabajo y apoyo de amigas y amigos que creyeron en el proceso y nos motivaron a hacerlo de la mejor forma.

⁵⁰ <https://www.youtube.com/watch?v=Sx5ZTkn3AO8&t=8s>

que nunca lo hacen. Está bien dejar de sostener la vida, está bien parar, dejar que otros hagan lo que una no quiere hacer. Las mujeres no tenemos la responsabilidad biológica de reproducir y cuidar, el cuidado es un acto de seres vivos, de seres humanos, (Tronto, 1987) y es importante aceptarlo para que la vida de a pocos, tome otros cauces. Mientras estas estructuras se transforman, (o no) consideré importante trabajar junto a mujeres que han sabido corresponder con la vida a través de un cuidado sincero, responsable y sólido, que han enfrentado múltiples dificultades y aun así, cargan con honra el peso de crear y criar.

Bibliografía

- Ángel Bravo, Rafael. (2020) La plaza de mercado como escenario para la identificación de diversos fenómenos socioculturales e interculturales en el continente americano, Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural, 2020, vol. 33, ISSN: 1657-9763 / 2011-9003
- Anzola, Sebastián. (2017) Uno hace la finca y la finca lo hace a uno: Trabajo, conocimiento y organización campesina en Sucre, Cauca, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, D.C.
- Blanco, Mercedes. (2012) Autoetnografía: una forma narrativa de generación de conocimientos, Andamios. Revista de Investigación Social, vol. 9, núm. 19, pp. 49-74, Universidad Autónoma de la Ciudad de México.
- Castiblanco Roldán, Andrés. (2011) Las plazas de mercado como lugares de memoria en la ciudad: anclajes, pervivencias y luchas. Ciudad Paz-ando, 4(2), 123–132. <https://doi.org/10.14483/2422278X.7325>
- Castillejo, José. (1998) Guía de las babosas ibéricas, Real Academia Galega de Ciencias, Santiago de Chile.
- Carbonell Camos, Eliseu. (2004) Debates acerca de la antropología del tiempo, Universidad de Barcelona
- Carrasco Bengoa, Cristina. (2009) Mujeres, sostenibilidad y deuda social, Revista de educación Núm. 1, pág. 169-191.
- Coronado, C. (2010) Plazas de Mercado: Una Tradición Continua. Apuntes de Arquitectura. <http://apuntesdearquitecturadigital.blogspot.com/2010/12/plazas-de-mercado-una-tradicion.html>
- Chávez Plazas, Y. A., Camacho Kurmen, J. E. y Ramírez Mahecha, M. L. (2021) Diálogo de saberes como dispositivo de empoderamiento en mujeres rurales. Una experiencia de cultivo, producción y comercialización de plantas aromáticas. Tabula Rasa, 37, 303-321. <https://doi.org/10.25058/20112742.n37.14>
- Chindoy Dejoy, Mayra. (2023) Entre Enredaderas y Guías: Trabajo con la gente y la tierra de Sibundoy Putumayo. Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.
- Clavijo Salas, Jaime. (2013) Las vueltas que da la vida: El cute; una herramienta y un concepto en el sur andino colombiano, trabajo de pregrado, Departamento de Antropología, Universidad Nacional de Colombia.
- DANE. (2015) Cría de cuyes (Cavia Porcellus), fuente de alimento de gran valor nutritivo. En: Boletín mensual: Insumos y factores asociados a la producción agropecuaria. Núm. 38.

Delgado Moyano, Meliza. (2015) Y vuelta despertamos la tierra. Festividad del Inti Raymi en los pueblos Pastos (resguardo indígena del Cumbal) como representación del pensamiento andino, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, D.C.

DOCUMENTO BASE DEL PLAN DE VIDA DEL CORREGIMIENTO DE GUALMATAN-MUNICIPIO DE PASTO-NARIÑO. (2006) Elaborado por: Organizaciones comunitarias y sociales del corregimiento, Alcaldía de Pasto, ONG Suyusama y Fundación Social.

Fals Borda, Orlando. (1959) El vínculo con la tierra y su evolución en el departamento de Nariño, Revista Académica Colombiana de Ciencias, Vol. X No. 41 - Editorial Voluntad - Bogotá. D.C.

Fals Borda, Orlando. (2009) La descomposición del campesinado. En: Una sociología sentipensante para América Latina. Bogotá: CLACSO; Siglo del Hombre Editores, ISBN 978-958-665-142-4

Farah, María Adelaida y Pérez, Edelmira. (2004) Mujeres rurales y nueva ruralidad en Colombia, en: Cuadernos de Desarrollo Rural (51).

Ferraro, Emilia. (2004) RECIPROCIDAD, DON Y DEUDA. Relaciones y formas de intercambio en los Andes ecuatorianos. La comunidad de Pesillo, Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador

Fonseca, Viviana; Contreras, Laura; Porras, Laura y Vargas Prieto, Amanda. (2017) Estado del arte sobre el desarrollo rural en Colombia, Revista CIFE30, Año 19, n.º 30 , enero-junio, pp. 121-148.

Forero de La-Rotta, María. (2001) Hernia de las crucíferas, Corporación colombiana de investigación agropecuaria - AGROSAVIA

Franco Patiño, Sandra y Tobasura Acuña, Isaías. (2007) Familia, soberanía alimentaria y medio ambiente. Un caso de estudio, Revista Luna Azul, núm. 25, pp. 8-21, Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.

Franco Patiño, Sandra. (2015) Trabajo de cuidados, debates y conceptualizaciones. Editorial Universidad de Caldas.

Gallego Giraldo, Estefany. (2023) Esclavitud, drogas, deudas y rigurosidad del trabajo en la vida de alimentadores, cocineras y recolectores de la finca cafetera, Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.

Giard, Luce. (1999) Capítulo X: Artes de alimentarse, En: Certeau, Michel., Giard, Luce. y Pierre, Mayol., (1999) La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar, Universidad Iberoamericana. Departamento de Historia. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente.

- Gibson Graham, J. K. (2002) Intervenciones posestructurales, Revista Colombiana de Antropología, vol. 38, pp. 261-286, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Bogotá, Colombia.
- Haraway, Donna. (2017) Manifiesto de las especies de compañía: Perros, gentes y otredad significativa, Bocavulvaria ediciones, Córdoba, Argentina.
- Ingold, Tim. (2018) La vida de las líneas (Ana Stevenson, trad.). Santiago de Chile: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Maigual Botina, Alex Ferney. (2017). Gualmatán. Tierra de las Flores y los Maigual, Alcaldía de Pasto
- Mamián, Dumer. (2004) Los Pastos en la danza del espacio, el tiempo y el poder, Ediciones UNariño, Facultad de Ciencias Humanas, Departamento de Humanidades y Filosofía, ISBN 9479-44-8
- Mamián, Dumer. (2011) Cultura de la ceniza y memoria volcánica. Con cenizas recreando la vida en la frontera del tiempo que vivimos, ponencia presentada en el Segundo Encuentro internacional de la Red Iberoamericana CyTED-CENIZA: "UNA APROXIMACIÓN CIENTÍFICA, SOCIAL Y CULTURAL AL VULCANISMO EN IBEROAMERICA", Universidad de Nariño.
- Martínez Holguín, Pedro. (2017) Inclusión financiera, pero con negociación del crédito. un paso para el "gota a gota", Revista Pluriverso, núm. 9.
- Mauss, Marcel. (1936) Técnicas y movimientos corporales, Journal de Psychologie, XXXII, números 3-4.
- Meertens, Donny. (1997) Mujer campesina, migración y conflicto, En: Tierra, violencia y género.
- Montes Giraldo, José. (1975) Apuntes lexicográficos del español hablado en Nariño, Instituto Caro y Cuervo.
- Molina, Jorge Eliécer. (2021) La revolución verde como revolución tecnocientífica: Artificialización de las prácticas agrícolas y sus implicaciones, Revista Colombiana de Filosofía de la Ciencia, vol. 21, núm. 42, Enero-Junio, pp. 175-204 Universidad El Bosque, Bogotá. D.C.
- Ortiz Hernández, Natalia. (2016) ¡Que alcance para todos! Comida y fuerza en los Andes (pueblo de los pastos). Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, D.C.
- Ospina Robledo, Rosa Inés. (1998) Para empoderar a las mujeres rurales. Capítulo: El trabajo doméstico como escenario para el desarrollo de las economías campesinas y Las mujeres campesinas están articuladas al mercado.
- Paredes, Julieta. (2014) Hilando fino desde el feminismo comunitario, Editoriales El Rebozo, Zapateándole, Lente Flotante, En cortito que' s palargo y AliFem AC, México.
- Pazzarelli, Francisco. (2010) La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes, Revista Antípoda No 10.

- Perilla Lozano, Leonor. (2014) Los roles de las mujeres rurales en el departamento de Nariño, Colombia. Tendencias y cambios, Revista Trabajo Social 16: 187-204. Bogotá: Departamento de Trabajo Social, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.
- Quijano Vodniza, Armando. (2005) EL «CHURO CÓSMICO»: un estudio arqueológico y etnoastronómico de la espiral en la cultura Nariño, Institución Universitaria Cesmag, ISBN: 958-96656-5-9
- Quijano Vodniza, Armando y Calvachi Morillo, Mario Andrés. (2021) El volcán Galeras y la concepción del territorio desde la cosmovisión de los Quillacingas
- Rodríguez Enríquez, Corina. (2015) Economía feminista y economía del cuidado, Aportes conceptuales para el estudio de la desigualdad, revista Nueva Sociedad No 256.
- Ruiz Bravo, Patricia y Castro, Maria del Rosario. (2011) La situación de las mujeres rurales en América Latina, pp 1-36, en: Seminario Internacional Mujer Rural: Cambios y Persistencias en América Latina, primera edición: Lima, julio de 2011.
- Sánchez, Olga Amparo. (1996) Capítulo 7: Género y familia en el desarrollo rural, en: Pollack, Molly; Prada, Maria Emma; Velandia, Nelly; Figueroa, Luis Fernando y Sánchez, Olga Amparo (1996) Una mirada social al campo colombiano.
- Suárez Guava, Luis Alberto. (2021) Guacas: las ocupaciones crecientes de los Andes colombianos (Una antropología a ras del suelo), tesis de doctorado, Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Antropología, Bogotá. D.C.
- Tronto, Joan. (1987) Más allá de la diferencia de género. Hacia una teoría del cuidado. En: Signs: Journal of Women in Culture and Society, vol. 12, University of Chicago.
- Tsing, Anna. (2021). La seta del fin del mundo. Sobre la posibilidad de vida en las ruinas capitalistas, Editorial Capitán Swing.
- Vasco, Luis Guillermo. 2010. Recoger los conceptos en la vida: Una metodología de investigación solidaria. Pasto: Intervención en el Seminario Taller "Pensamiento Propio, Universidad y Región". Maestría en Etnoliteratura/Instituto Andino de Artes Populares, Universidad de Nariño.