

9 La multifuncionalidad de los sistemas tradicionales de producción de agricultores familiares en el sur del Tolima

Multifunctionality in Traditional Production Systems of Family Farmers in Southern Tolima

Álvaro Acevedo Osorio

Resumen

Los conocimientos y prácticas tradicionales de las familias rurales de origen campesino e indígena son subvalorados y descalificados por la ciencia occidental, no obstante representar el acumulado de saberes teóricos y experiencias resultantes de la interacción exitosa de las culturas antiguas con la naturaleza en un largo proceso de adaptación y coevolución entre ambas. La región central del valle del río Magdalena, ancestralmente ocupada por los indígenas Pijao, constituye una de las áreas del ecosistema bosque seco tropical, seriamente deteriorado por las actividades agrícolas y ganaderas de la agricultura moderna en el país; sin embargo, la agricultura tradicional de la región puede constituir una alternativa para la preservación de dichos ecosistemas. El objetivo de este estudio fue identificar funciones históricas y actuales de tipo productivo, ambiental, social y cultural de los sistemas tradicionales de producción de las familias y comunidades asentadas en el territorio sur del departamento del Tolima. El estudio se desarrolló como investigación cualitativa, empleando observación participante en campo, revisión de mapas y documentos de cronistas, entrevistas no estructuradas y semiestructuradas, grupos focales, cartografía social y transecto histórico, involucrando a pobladores de comunidades indígenas y campesinas localizadas en los municipios de Natagaima y Coyaima en el sur del Tolima.

Palabras clave: agricultura tradicional indígena, Coyaima, etnoagricultura, indígenas Pijao, Natagaima, sistemas tradicionales de producción.

Abstract

Traditional knowledge and practices of rural families of peasant and indigenous origin are underestimated and discredited by the western science; however, they represent the aggregate of theoretical knowledge and experiences resulting from the successful interaction of ancient cultures with nature in a long process of adaptation and coevolution between them. The central region of the Magdalena river valley, ancestrally occupied by Pijao people, is one of the areas of the tropical dry forest ecosystem that has been seriously deteriorated by modern agricultural and livestock activities in the country; nonetheless, traditional agriculture in the region may be an alternative for preserving such ecosystems. The objective of this study was to identify historical and current productive, environmental, social and cultural functions of traditional production systems of families and communities settled in the southern area of the department of Tolima. The study was conducted as qualitative research, using field participant observation, map review and chroniclers' documents, non-structured and semi-structured interviews, focus groups, social cartography and historical transect, involving population from indigenous and peasant communities located in the municipalities of Natagaima and Coyaima in southern Tolima.

Keywords: Pijao indigenous people, traditional production systems, traditional indigenous agriculture, ethno-agriculture, Coyaima, Natagaima.



Perfil del autor / Author's profile

Álvaro Acevedo Osorio

Ph.D. en Agroecología. Profesor Asociado e Investigador, Programa de Ingeniería Agroecológica, Uniminuto, sede Principal, Bogotá.

¿Cómo citar este capítulo? / How to cite this chapter?

APA

Acevedo Osorio, Á. (2016). La multifuncionalidad de los sistemas tradicionales de producción de agricultores familiares en el Sur del Tolima. En Á. Acevedo-Osorio y J. Martínez-Collazos (comps.) (2016). *La agricultura familiar en Colombia. Estudios de caso desde la multifuncionalidad y su aporte a la paz* (pp. 185-210). Bogotá: Ediciones Universidad Cooperativa de Colombia - Corporación Universitaria Minuto de Dios - Agrosolidaria.
doi: <http://dx.doi.org/10.16925/9789587600476>

Chicago

Acevedo Osorio, Álvaro-Osorio. "La multifuncionalidad de los sistemas tradicionales de producción de agricultores familiares en el Sur del Tolima". En *La agricultura familiar en Colombia. Estudios de caso desde la multifuncionalidad y su aporte a la paz*, comps. Álvaro Acevedo-Osorio y Jarrison Martínez-Collazos. Bogotá: Ediciones Universidad Cooperativa de Colombia - Corporación Universitaria Minuto de Dios - Agrosolidaria, 2016. doi: <http://dx.doi.org/10.16925/9789587600476>

MLA

Acevedo Osorio, Álvaro. "La multifuncionalidad de los sistemas tradicionales de producción de agricultores familiares en el Sur del Tolima". En *La agricultura familiar en Colombia. Estudios de caso desde la multifuncionalidad y su aporte a la paz*. Á. Acevedo-Osorio y J. Martínez-Collazos (comps.). Bogotá: Ediciones Universidad Cooperativa de Colombia - Corporación Universitaria Minuto de Dios - Agrosolidaria, 2016, pp. 185-210.
doi: <http://dx.doi.org/10.16925/9789587600476>

Introducción

La ciencia moderna subvalora los conocimientos tradicionales, calificándolos de no científicos, intuitivos, empíricos o arcaicos. No obstante, desde finales de la década de los setenta los estudios en el campo de la etnobiología y etnoecología cuestionan esta subvaloración de lo tradicional (Toledo, 1996), realzando el potencial productivo y ambiental que estos sistemas comportan para satisfacer necesidades humanas y lograr un alto grado de equilibrio natural.

Los conocimientos tradicionales se refieren al acumulado de saberes tanto teóricos como prácticos, unidos a las representaciones que poseen las comunidades de su interacción con la naturaleza (Machado, 2008). Estos conocimientos fueron forjados por muchas generaciones que, a través del manejo de los bienes naturales, seleccionan los mejores resultados para satisfacer las necesidades humanas, transmitiendo estos aprendizajes de generación en generación.

Como resultado de esta histórica relación con la naturaleza y la acumulación de conocimientos, los agricultores tradicionales de hoy asignan a sus recursos naturales múltiples funciones tanto productivas como sociales, culturales, financieras y ambientales, de acuerdo con las potencialidades de su entorno y las características de su propia cultura, priorizando la satisfacción de sus necesidades, y vinculándose a los mercados sin enfocarse exclusivamente en la producción de carácter empresarial para el mercado. Esta es la circunstancia que establece la diferencia fundamental entre agricultores tradicionales (campesinos, indígenas, afrodescendientes, pescadores artesanales, etc.) y agricultores de tipo empresarial.

El territorio del sur del Tolima ha sido históricamente ocupado por familias y comunidades indígenas descendientes de los Pijao, con un alto grado de adaptación a las condiciones del ecosistema de bosque seco tropical que caracteriza esta región del valle medio del río Magdalena. Actualmente se encuentran esquemas de producción tanto tradicionales (de campesinos e indígenas) como empresariales, con una enorme diversidad entre estos dos polos: desde agricultores dedicados fundamentalmente a producir para el autoconsumo bajo esquemas tecnológicos tradicionales de bajos insumos y un reducido impacto ambiental, hasta los que están exclusivamente dedicados a la producción para el mercado bajo esquemas tecnológicos de altos insumos adquiridos en el mercado externo, alto uso de agroquímicos y maquinarias que generan impactos negativos al ambiente en diferente escala.

El objetivo de este estudio fue visibilizar algunas de las diversas funciones históricas y actuales de tipo productivo, ambiental, social y cultural de los sistemas tradicionales de producción de las familias asentadas en el territorio sur del Tolima, donde ancestralmente han vivido comunidades indígenas Pijao, reconociendo el potencial que tienen para la conservación del ecosistema de bosque seco tropical, uno de los más vulnerables en el país.

Resultados

El territorio del sur del Tolima

La región se localiza en el valle medio del río Magdalena al sur del departamento del Tolima, sobre la vertiente oriental de la cordillera Central, con una altura que oscila entre 300 y 1.200 msnm, y forma parte de la cuenca media del río Saldaña y la gran cuenca del río Magdalena, que atraviesa el municipio de Natagaima. La temperatura anual promedio es de 28,2 °C con máxima de 31,9 y mínima de 25,7 grados para el período entre 1965 y 2009, según datos de la estación climática Media Luna-Coyaima (Ideam). La precipitación promedio es de 1.493 mm (a partir de datos de la estación climática Media Luna del municipio de Coyaima para el período de 1965 a 2007, Ideam). La evapotranspiración potencial es de 2071,3 mm (Cortolima, 2011) que, comparada con la precipitación, es 1,38 mayor y deja ver las condiciones severas de déficit hídrico en la región.

Estas condiciones climáticas corresponden a una zona de vida de bosque seco tropical (BST) (Holdrige, 1987), cuya principal característica es un promedio de evapotranspiración que supera a la precipitación. En Colombia, se considera al ecosistema BST uno de los tres más degradados del país, en especial porque se encuentra en áreas con condiciones ambientales que favorecen altamente las actividades agrícolas y ganaderas, lo que los convierte en uno de los ecosistemas más ocupados e intervenidos por las comunidades humanas (Morales y Sarmiento, 2008), amenazando su conservación. En Colombia se localiza en la región Caribe, la región seca del valle del Magdalena (Tolima, Huila y Cundinamarca) y algunos parches en el valle geográfico del río Cauca.

La población indígena descendiente de los Pijao se localiza en seis municipios del sur del Tolima, concentrados en un 72,1% en Coyaima y Natagaima (figura 9.1). Su organización social se da mediante cabildos y resguardos indígenas; la

primera constituye una figura política y la segunda es la materialización de esa figura mediante el otorgamiento de tierras de carácter colectivo, por parte del Ministerio del Interior.

Reseña histórica de la conformación del territorio Pijao

Es poca la información arqueológica que permite comprender el poblamiento y orígenes de los asentamientos indígenas en la parte media del río Magdalena; se reportan cronologías entre finales del pleistoceno y el holoceno temprano (López, 1989; Otero y Santos, 2002; Rodríguez, 1991; Salgado, 1998, citados por Salgado et al., 2006). Las evidencias humanas más antiguas se encontraron en el yacimiento El Prodigio (Chaparral, Tolima) datadas de 7.370 años antes del presente (Salinas et al., 2004).

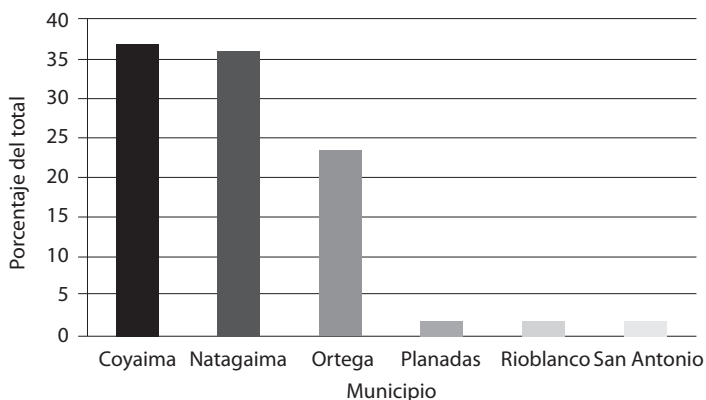


Figura 9.1. Distribución de la población descendiente de los Pijao en el sur del Tolima. Oficina de Asuntos Indígenas. Gobernación del Tolima.

Evidencias del trabajo arqueológico de la zona de El Espinal permiten una reconstrucción del paisaje, según la cual estos pobladores antiguos de la región:

Acostumbraron establecer sus lugares de habitación en áreas de topografía alta y plana, como las terrazas y en cimas de lomas y colinas, siempre en cercanías a cauces de grandes ríos, ciénagas y arroyos menores. Estos aldeanos tempranos escogían las áreas donde ubicar sus viviendas de acuerdo con una serie de condiciones tales como

altura sobre el entorno, estabilidad del sitio, propiedades de los suelos para el cultivo de plantas, disponibilidad del agua para uso humano y recolección de animales (Salgado et al., 2006, p. 127).

El proceso de poblamiento del territorio no fue intenso. Se estima que para el siglo XVI, en el inicio de la Conquista, se contaban unos 18.000 indígenas en la zona de Ibagué y más de 30.000 en la de Mariquita (Guzmán, 1996, mencionado por Salgado et al., 2006).

Tomando como referencia la información arqueológica disponible, se deduce que las actividades básicas de supervivencia de los primeros pobladores de la región fueron la recolección y la horticultura, la cacería y la pesca; la población organizada en grupos reducidos consumía lo imprescindible para su subsistencia (Salgado et al., 2004).

A la llegada de los españoles con Sebastián de Belalcázar, estos encontraron “la inmensa soledad del llano, la inaccesibilidad a los bosques por el peligro que representaban las fieras y ese calor sofocante del trópico, así como el intenso frío en las altas montañas...” (Arias, 1990, p. 3). Los indígenas Pijao conformaban una federación tribal que habitaba desde la actual ciudad de Ibagué hacia el sur en el valle del Magdalena y buena parte de las cordilleras Oriental y Central (figura 9.2).

Durante la época de la Conquista, y debido a su reconocida tradición guerrera, generaron una férrea resistencia contra los invasores españoles liderados por Juan de Borja, quien en 1605 emprendió una de las mayores estrategias guerreras contra indios en los territorios del Nuevo Reino de Granada (Arias, 1990); los indios mantuvieron el control sobre su territorio durante mucho tiempo, hasta ser derrotados solo un siglo después de confrontaciones.

Los sistemas precolombinos de producción en el territorio Pijao

La información arqueológica disponible a partir de las excavaciones (con fechas para piezas entre 860 ± 300 años d. C.) concluyeron que los pobladores estaban organizados en asentamientos de aldeanos agrícolas, ceramistas y orfebres (Salgado et al., 2004). Las huellas de las ocupaciones sedentarias demuestran que las principales plantas usadas fueron maíz, papaya, chirimoya, y animales especialmente peces, anfibios, reptiles, mamíferos y moluscos (Salgado et al., 2004). Triana (1992)

reporta que, a su llegada, los españoles encontraron grupos de horticultores cuyo principal cultivo era la yuca; que sembraban en las partes bajas y en las vegas de los ríos y quebradas. Pero para la época precolombina, la base de la alimentación de los indígenas era sin duda el maíz, al lado de frijoles y tubérculos, especialmente batata. El capitán Diego de Bocanegra, en sus crónicas de 1603 (citado por Triana, 1992), señala: “Halláronse muchas labranzas de maíz mayores que todas las que hasta entonces se habían visto y entre ellas dos que se juzgó tendrían más de mil fanegadas”.



Figura 9.2. Territorio ocupado por los indios Pijao según el archivo general de Indias de 1608. Lucena, 1963, mencionado por Arias, 1990.

Por ocupar zonas ribereñas, la pesca desempeñó un papel importante en su alimentación, para lo cual emplearon diferentes instrumentos como flechas, redes y anzuelos, lo cual muestra un grado importante de especialización en esta actividad. Los españoles corroboraron el uso extensivo de redes, pues encontraron campamentos de pesquerías donde aparecían estos elementos (Triana, 1992). Los períodos de mayor pesca, conocidos como subriendas, eran motivo de rituales y celebraciones. La abundante producción permitía el intercambio con los habitantes de las cordilleras, tradición que se prolongó durante la Colonia (Triana, 1992).

Los vestigios arqueológicos permitieron identificar como principales especies animales integradas a su dieta alimentaria los peces y mamíferos (tabla 9.1). Del total de hallazgos arqueológicos, en cuatro tumbas se encontraron fragmentos de peces (52%), mamíferos (37%), moluscos (6%) y anfibios (3%) (Salgado et al., 2006, p. 297).

La cacería fue una actividad estacional y complementaria; aunque se capturaban en general especies de porte pequeño, también se reseñan animales de mayor tamaño como osos, provenientes de las áreas de monte, caimanes y manatíes, provenientes del río Magdalena (Triana, 1992).

Tabla 9.1

Principales hallazgos faunísticos en excavaciones arqueológicas realizadas en territorio Pijao

Grupo	Familia predominante	Género predominante	Nombre común	Cantidad de fragmentos hallados
Moluscos	<i>Mycetopodidae</i>	<i>Anodontites</i>		10
Peces	<i>Prochilodontidae</i>	<i>Prochilodus</i>	Bocachico	44
	Characidae	<i>Cyphocharax</i>	Madre de bocachico, viejita, capaniz	2
		<i>Brycon</i>	Dorada, mueluda	4
	<i>Erythrinidae</i>	<i>Hoplias</i>	Moncholo, pero, dentón	4
	<i>Pimelodidae</i>	<i>Pimelodus</i>	Incurro, barbudo, capaz	4
	<i>Synbranchidae</i>	<i>Synbranchus</i>	Anguila, anguilla	1
Anfibios	N.I.	N.I.	Ranas	4
Reptiles	N.I.	N.I.	Culebra	1
	<i>Kinosternidae</i>	<i>Kinosternon</i>	Tortuga	1
	<i>Muridae</i>		Ratones	16
Mamíferos	<i>Leporidae</i>	<i>Sylvilagus</i>	Conejo sabanero, cola de algodón	38
	<i>Cervidae</i>	<i>Odocoileus</i>	Venado de cola blanca	1

Nota. Adaptado de datos de Salgado et al., 2006.

También existen evidencias del consumo de iguanas, como lo reporta el cronista fray Juan de Santa Gertrudis en 1767 (mencionado por Illera, 2012, pp. 82-83):

Aquí presupongo que en todo el río de la Magdalena se crían unos lagartos como los de España, en hechura y colores, de verde y amarillo; mas aquellos son grandes de 8 a 10 libras, que solo verlos causa horror. A estos llaman iguanas (...) Nosotros a la que en el río los vimos propusimos primero morir de hambre que comer tal sabandija.

Las principales técnicas precolombinas de cultivo fueron la asociación de cultivos y la roza, como lo demuestran las crónicas de Borja, hacia 1605 (citado por Triana, 1992):

El sustento común de su tierra es el maíz que con mucha fertilidad y abundancia se coge en la montaña haciendo rozas y labranzas en lo interior y oculto de ellas, derribando árboles y ramas de arcabuco y cuando está seco lo que han rozado y cortado siembran el maíz en todo el año sin excepción ni variación del tiempo por ser el desta región muy uniforme (...) y así mismo siembran y cogen mucha cantidad de frisoles, y diversidad de raíces que llaman arracachas, yucas, batatas, turmas de tierra y otras legumbres de gran sustento y buen gusto (Juan de Borja, 1605).

En la mencionada crónica no se hace alusión a la quema, aunque otros autores sí lo hacen, al asegurar que los indígenas practicaban “la horticultura de rotación basada en la roza, tala y quema” (Triana, 1992, p. 66). No se alude en las crónicas revisadas a la rotación o barbechos, como ocurre en sistemas de roza, tumba y quema descritos para muchas regiones tropicales que plantean períodos de descanso entre 15 y 40 años (Remmers y Ucán, 1996). La roza, tumba y quema ha demostrado ser un método sustentable y productivo debido a que se estructuran de manera semejante a los procesos naturales que ocurren en el bosque, garantizando la conservación de la fertilidad del suelo y la vegetación (Remmers y Ucán, 1996).

En documentos históricos de encomenderos y relatos de indios escritos por españoles relacionados a la agricultura y el territorio del norte-centro del Tolima (entre los actuales Mariquita y Guamo), se concluye que la única referencia a la tecnología de los cultivos de los pueblos originarios de estas provincias es sobre el maíz. Un informe de Diego Gómez de Mena del año 1600 (citado por Moreno, 1987) da cuenta de estas técnicas empleadas para la siembra del maíz: “que se siembran de ordinario dos fanegadas de sembradura de maíz. Y en ello se ocupan en socolar y rozar, sembrar y desyerbar”.

Respecto a utensilios empleados para la agricultura, en las excavaciones se encontraron artefactos como hachas de piedra para la tala de árboles y un buen número de utensilios para la manipulación de alimentos, especialmente para moler, machacar o triturar productos vegetales, como granos de maíz. Así mismo, otro tipo de artefactos estáticos que servían como superficie para las actividades antes mencionadas; entre estos, metates, yunques y morteros, todos elaborados en piedra (Salgado et al., 2006).

A partir del siglo *xvi* con la Conquista, los sistemas tradicionales sufrieron profundos cambios, especialmente por la introducción de nuevas especies tanto vegetales como animales que enriquecieron los arreglos nativos de América; también se introduce la idea del mercado (Salgado et al., 2006).

Los relatos de los cronistas que visitaron el Nuevo Reino de Granada, y en particular el valle medio del río de la Magdalena, dejan constancia de estos cambios; en las crónicas de fray Juan de Santa Gertrudis (1767) se describen especies introducidas desde Europa (cerdos, gallinas, caña de azúcar) y la manera como se mercadean en el sur del Tolima a través del río Magdalena (mencionado por Illera, 2012, p. 152):

Este pueblo de Natagaima y otro llamado Coyaima, son los que mantienen el río de la Magdalena de Honda para debajo de viveres; porque su comercio consiste en criar muchos cerdos y gallinas, hacer muchos dulces de raspaduras, alfandoques y rallados. Fabrican balsas muy grandes y las cargan de tasajo y tocino, dulces, pollos y huevos, y se bajan por el río a Honda, y allí los venden, y ellos dejan la balsa, y por tierra se vuelven con la plata.

Un relato posterior de Jhon Potter Hamilton (1823, mencionado por Illera, 2012), alusivo a las tierras cálidas y secas del valle medio del Magdalena, lo compara con un paisaje árabe: “Al pasar por estas tierras vimos gran cantidad de palmas de dátil y si se hubieran agregado al paisaje algunos grupos de árabes y mamelucos con sus camellos, me hubiera imaginado encontrarme en un paraje de Egipto”.

Tal vez el fenómeno que originó la mayor transformación paisajística del territorio Pijao fue la introducción del ganado bovino. Triana (1992) explica cómo la ganadería se extendió en la región a partir del siglo *xvi*, generando desde entonces un impacto importante en la economía. Los indígenas Pijao llegaron a ser catalogados como excelentes vaqueros.

En el siglo *xvii* se generaron grandes cambios paisajísticos en la región del valle medio del Magdalena. Se intensificó la tala y quema de los bosques con el propósito de abrir espacios para la ganadería y el cultivo, y se consolida la hacienda. Se crearon los resguardos de Natagaima y Coyaima en la región sur. Los indios allí ubicados constituían mano de obra disponible para el trabajo en las hacienda y las minas (Arias, 1990). “Se generaron nuevos tipos de relaciones sociales de producción como la servidumbre, inquilinatos o asalariados; lo que produjo una

división interna del espacio, creando parcelas que podían ser vendidas, prestadas, alquiladas o cambiadas por fuerza de trabajo” (Salgado et al., 2006, p. 131).

A partir de la creación de las haciendas, se fortaleció la producción para el mercado, especialmente de maíz y caña; los trapiches y el latifundio ganadero, “con un indio ubicado en los resguardos, sin autonomía y vinculado a un proceso económico que tácitamente lo somete al trabajo de la tierra en manos del español o del poder religioso” (Arias, 1990, p. 33).

En el siglo XVIII adquirió un enorme valor económico la producción de tabaco (Arias, 1990), mientras que la ganadería adquirió más un objetivo de ocupación espacial y afianzamiento de poder, que el objetivo mismo de rentabilidad (Triana, 1992).

Para finales del siglo XVIII, la población indígena se redujo drásticamente y estaba concentrada en los resguardos ubicados en el sur del Tolima, en los territorios de colinas y piedemonte áridos y poco aptos para la ocupación humana. La corona española obligó a tales desplazamientos, dado su interés primero en la minería (oro y plata) y luego en la vocación ganadera de estas tierras (Salinas et al., 2004).

Trayectoria productiva reciente de la agricultura en el sur del Tolima

A mediados de los años sesenta, la agricultura tradicional y de subsistencia de la región se concentraba en las márgenes del río Magdalena (Hernández et al., 1967). En ese entonces, como ahora, los sistemas de agricultura tradicional consistían en complejos arreglos de policultivos que integraban especies forestales, especialmente iguá (*Pseudosamanea guachapele*), caracolí (*Anacardium excelsum*), guásimo (*Guazuma ulmifolia*), palma real o palma de vino (*Attalea butyracea*); especies frutales destacándose el anón (*Annona squamosa*), limón criollo (*Citrus x limón*), ciruela (*Spondias purpurea*), mango (*Mangifera indica*), piñuela (*Bromelia pinguin*) y de pancoger como cacao (*Theobroma cacao*), plátano cachaco (*Musa sapientum*), yuca (*Manihot sculenta*), arroz secano (*Oryza sativa*), maíz (*Zea mais*), frijol (*Phaseolus* spp), batata (*Ipomea batata*), entre otras, cultivados en sistemas multiestratificados, incluyendo también algunos animales de corral, especialmente gallinas criollas y camuros (ovejos de pelo) (figura 9.3).

El arreglo de cultivos tradicionales de los indígenas americanos ha sido desde los tiempos precolombinos de carácter complejo, debido a la combinación de muy

diversas especies en la misma superficie de terreno, facilitando diversas interacciones de tipo biológico y microbiológico.

Varias de las especies que conforman estos arreglos fueron reconocidas por los cronistas, quienes hicieron sus propias descripciones centradas en funciones de utilidad práctica, sin mencionar las de tipo cultural o ambiental. La palma real, por ejemplo, se emplea para obtener vino de su savia y techar viviendas con sus hojas, y fray Juan de Santa Gertrudis (1767) la describió, mencionado por Illera (2012, p. 152), haciendo alusión a la extracción del vino, pero no a la función de construcción:

Otra palma hay que llaman palma de vino. Esta palma conserva todas las hojas desde el pié hasta la copa. La llaman palma de vino, porque los indios la cortan, y en medio del tronco, que tiene más de grueso que el cuerpo de un hombre, le abren una olla hasta el corazón, y cada 24 horas ella destila un humor de color de rosa que llena la olla. Y esto dura todo un mes. Recogen este jugo y lo embotijan. Él se fermenta y toma punto, y a esta bebida la llaman vino de palma. El cogollo de esta palma se come, pero ha de ser antes de que ella destile humor, porque de otra suerte se pone desabrido.

Jhon Potter Hamilton, en sus *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, publicado en 1823 (citado por Illera, 2012) menciona de manera particular la ciruela a la que describe al llegar a la región como una fruta exótica con propiedades medicinales:

Vimos aquí árboles cargados de frutas llamadas cerezas del tamaño de una ciruela pequeña de un sabor ácido agradable y el color de una berenjena. Nos disponíamos a emprender un ataque desesperado contra el árbol, pues nuestros labios estaban resecos de sed, pero nuestro baquiano nos trajo del rancho un jarro lleno de cerezas y nos advirtió que estas en gran cantidad eran buenas cuando no estaban asoleadas, pero que si comíamos las frutas recién cogidas, podíamos enfermarnos de disentería y nos recomendó no comer muchas.

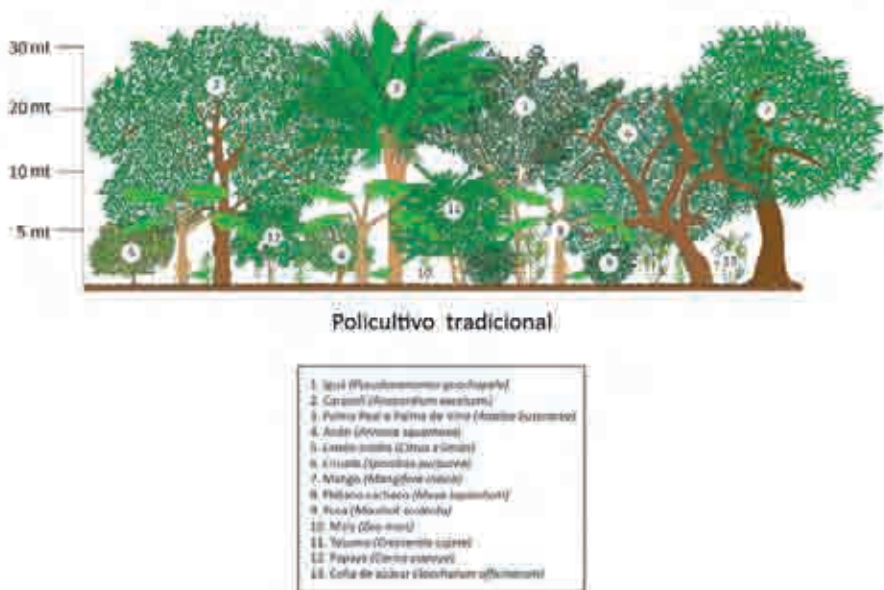


Figura 9.3. Arreglo de policultivo tradicional del sur del Tolima. Elaboración de Laura Beltrán.

Otro cronista (Isaac F. Holton, 1852; citado por Illera, 2012, p. 107) hace alusión a la piñuela en los siguientes términos:

Encontré también una planta de hojas tiesas y espinosas, parecidas a las de la pita. Las hojas de adentro son rojas y rodean un manojito de flores de seis pulgadas de diámetro que se convierten luego en numerosas frutas del tamaño de un dedo. Se llaman piñuelas, son de las más deliciosas que se dan en el país y de las más dulces del mundo, pero al mismo tiempo tienen un sabor ácido muy agradable. La piñuela tiene el inconveniente de que hay que pelarla y las manos quedan pegajosas, además tiene demasiadas semillas. La planta forma cercos prácticamente impenetrables y abrirse camino con el machete hasta el centro de esta, donde están las frutas, desanima a cualquiera.

Los arreglos tradicionales de la actualidad difieren de los precolombinos, especialmente por la introducción de plantas, animales y tecnologías no conocidas por los primeros pobladores del valle medio del Magdalena. Un listado de especies clasificadas por grupos funcionales evidencia el uso de 91 especies tanto vegetales como animales presentes en estos arreglos tradicionales de los indígenas

Pijao y campesinos del sur del Tolima (tabla 9.2). El mayor porcentaje de especies presentes en la actualidad en estos arreglos tradicionales pertenecen al grupo de la pesca extractiva, medicinales o condimentos (no silvestres), especies forestales, de pancoger y frutales.

Tabla 9.2

Grupos de especies extraídas, cultivadas o criadas en sistemas tradicionales de producción en Coyaima y Natagaima, sur del Tolima

Grupo	Especies	Número total de especies	%
Forestales	<i>Pseudosamanea guachapele</i> , <i>Guazuma ulmifolia</i> , <i>Guadua angustifolia</i> , <i>Anacardium excelsum</i> , <i>Attalea butyracea</i> , <i>Curatella americana</i> , <i>Bursera tomentosa</i> , <i>Samanea saman</i> , <i>Terminalia catappa</i> , <i>Cecropia peltata</i> , <i>Chlorophora tinctoria</i> , <i>Astronium graveolens</i> , <i>Jacaranda caucana</i> , <i>Cassia spectabilis</i> , <i>Pithecellobium dulce</i> , <i>Prosopis juliflora</i>	16	17,6
Forrajeras	<i>Gliricidia sepium</i> , <i>Acacia farnesiana</i> , <i>Trichanthera gigantea</i>	3	3,3
Artesanales	<i>Muntigia calabura</i> , <i>Crescentia cajete</i> , <i>Carludovica palmata</i>	3	3,3
Frutales	<i>Anacardium occidentale</i> , <i>Tamarindus indica</i> , <i>Citrus sinensis</i> , <i>Melicococcus bijugatus</i> , <i>Mangifera indica</i> , <i>Annona squamosa</i> , <i>Annona cherimola</i> , <i>Spondias purpurea</i> , <i>Psidium sp</i> , <i>Citrus x limón</i> , <i>Carica papaya</i> , <i>Citrus reticulata</i> , <i>Annona muricata</i> , <i>Bromelia pinguin</i> , <i>Inga edulis</i>	15	16,5
Pancoger	<i>Persea americana</i> , <i>Musa paradisiaca</i> , <i>Theobroma cacao</i> , <i>Zea mais</i> , <i>Manihot sculenta</i> , <i>Phaseolus spp</i> , <i>Sesamum indicum</i> , <i>Cucurbita pepo</i> , <i>Sorghum vulgare</i> , <i>Oryza sativa</i> , <i>Citrullus lanatus</i> , <i>Cucumis melo</i> , <i>Ipomea batata</i> , <i>Musa ABB</i> , <i>Solanum lycopersicum</i>	15	16,5
Medicinales/ condimentos	<i>Bixa Orellana</i> , <i>Eryngium foetidum</i> , <i>Capsicum frutescens</i> , <i>Mentha spicata</i> , <i>Origanum vulgare</i> , <i>Cymbopogon citratus</i> , <i>Aloe vera</i> , <i>Nicotiana tabacum</i> , <i>Mentha aquatica</i> , <i>Ocimum basilicum</i> , <i>Abrus precatorius</i> , <i>Mentha pulegium</i> , <i>Iresine diffusa</i> , <i>Dysphania ambrosioides</i> , <i>Erythroxylum coca</i> , <i>Petiveria alliacea</i> , <i>Ageratum conyzoides</i>	17	18,7
Pecuarías	<i>Gallus gallus domesticus</i> , <i>Bos Taurus</i> , <i>Sus scrofa domestica</i> , <i>Ovis orientalis aries</i> , <i>Meleagris gallopavo</i>	4	4,
Pesca extractiva	Cucho barsino, cucho cajón, lentón, zapatero, cucha, corunta, madre, jacho, guabina, caloche, mojarra silvestre, tolomba, nicuro, bocachico, dorada, sardinata, pataló, bagre y peje	19	20,8
Total		91	100

Nota. Elaboración propia.

Por otro lado, se puede encontrar diversidad varietal interespecífica importante por el alto grado de adaptación a las condiciones agroclimáticas de la zona. Algunas variedades de las especies agrícolas y pecuarias más recurrentes en los sistemas de huertos tradicionales del sur del Tolima se presentan en la tabla 9.3.

Entre los arreglos tradicionales de la actualidad es posible encontrar:

Huertos de policultivos tradicionales. Los arreglos tipo agroforestal o huertos mixtos o solares corresponden a una práctica tradicional indígena de varios grupos americanos que emplean especies silvestres del bosque y otras domesticadas, que combinan también con animales que ramonean (cerdos, gallinas, pavos), y cuentan también con un pozo como fuente de agua (Remmers y Ucán, 1996). En el sur del Tolima, los huertos tradicionales incluyen la combinación de especies forestales, frutales y algunos transitorios, especialmente tubérculos, por su capacidad de soportar grados distintos de sombrío, así como el plátano cachaco.

Tabla 9.3

Algunas especies y variedades características de los sistemas de agricultura tradicional del sur del Tolima

Especies	Variedades locales (nombres vernáculos)
Maíz (<i>Zea mays</i>)	Guacamayo, clavo, chucula, bavario
Frijol (<i>Phaseolus</i> spp)	Vagamundo, arveja, caupí
Yuca (<i>Manihot sculenta</i>)	Tortolita, aguabajo, azucena, condayuna, rajona
Plátano (<i>Musa sapientum</i>)	Cachaco o popocho, pilipita, pompo, manzano
Arroz secano (<i>Oryza sativa</i>)	Pichilingo
Caña (<i>Saccharum officinarum</i>)	Rayona, panelera criolla
Gallinas	Charuza, copetona, carioca, culimba, crestarosa, colorada, papuja
Cerdos	Zungo
Ovinos	Santa inés, sudán, persa

Nota. Elaboración propia.

Cultivos asociados transitorios. En terrenos a libre exposición solar, se establecen cultivos transitorios en asocio simultáneo o de relevo, comenzando con maíz-fríjol al que le asocian yuca, siendo cosechado primero el frijol (2-3 meses), luego el maíz (4 meses) y quedando la yuca (10-12 meses); antes de su cosecha, se suele sembrar también plátano o volver al ciclo original. Este es un asocio para un tiempo total de un año; si se siembra plátano, su duración será mucho mayor.

Cultivo de vega (várzea). Aprovechando las condiciones geográficas originadas por el río Magdalena, que se inunda en las épocas de lluvia arrastrando cantidades importantes de sedimentos que abonan las riveras e islotes que el mismo río forma

en su recorrido, los agricultores establecen policultivos diversos, constituyendo estas las formas más productivas de agricultura no solo por la humedad permanente, sino por la alta fertilidad de estas zonas.

Producción de hoja de plátano cachaco. Los cultivos de hoja de plátano cachaco prevalecen en la parte alta de la cuenca. Este plátano corresponde a una variedad tradicional adaptada a regiones de baja precipitación. Es una especie doble propósito productora de frutos comestibles y hojas de una especial consistencia y aroma que le confiere características ideales para emplearse como envoltura de tamales, comida tradicional de la cultura tolimese y colombiana. A partir de la década de los noventa se inicia la producción comercial de hoja de plátano cachaco, especie que hasta entonces se empleaba exclusivamente para obtener frutos comestibles. La actividad comercial comienza en el resguardo indígena de Amayarco y rápidamente se extiende a los resguardos de la parte alta de la cuenca. Se estima que en la actualidad hay más de 2.000 hectáreas de plátano cachaco para hoja que se siembra asociado a especies forestales por su capacidad de tolerar sombrío (figura 9.4).

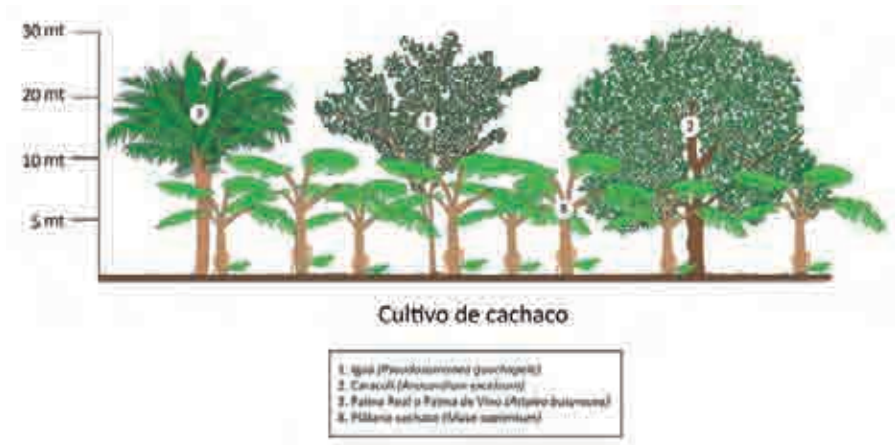


Figura 9.4. Arreglo productivo de plátano cachaco para producción de hoja en el sur del Tolima. Elaboración de Laura Beltrán.

Actividades extractivas. Incluye el aprovechamiento de especies forestales, especialmente palma de vino, guadua, árboles maderables que se dejan crecer espontáneamente en los relictos de bosque o en los caños de las fuentes de agua. Especial importancia tiene la pesca como actividad extractiva en los ríos de la región; los agricultores clasifican los peces entre los de río (atrapados por

pescadores en el río Magdalena, usando canoa y artefactos) y los de quebrada o cañada (atrapados por los campesinos e indígenas a pie usando solo artefactos de pesca (anzuelos, chiles, atarrayas). En ambos casos, el listado es abundante, como lo anotara en la época de la conquista el cronista fray Juan de Santa Gertrudis (1767): “El pescado que por lo común da el río, a más de las muchísimas tortugas, son bagres, barbudos, nicuros, sardinas, garlopas, bufeos, rayas y temblones” (citado por Illera, 2012). Sin embargo, el listado de los nombres populares dado por los indígenas y campesinos de la región en la actualidad incluye una mayor cantidad de especies propias de cañadas y quebradas: cucho barsino, cucho cajón, lentón, zapatero, cucha, corunta, madre, jacho, guabina, caloche y mojarra silvestre. Entre las especies de río se mencionan: tolomba, nicuro, bocachico, dorada, sardinata, pataló, bagre y peje; sumando un total de 19 especies de peces posibles para la pesca tanto para autoconsumo como mercado.

Producción ganadera. La ganadería está presente a lo largo de toda la cuenca; es en general de tipo extensivo y se emplean pastos en monocultivo, principalmente el pasto colosuana (*Bothriochloa pertusa*). Muchas zonas de potreros cuentan con especies forestales nativas, cultivadas o árboles frutales, y también se emplean para el pastoreo de ganado en una especie de sistema silvopastoril rudimentario.

Otras actividades no agropecuarias en la región incluyen la agroindustria, minería, artesanía y gastronomía. La agroindustria incluye la producción de chicha de maíz y almidón de yuca y plátano; ha sido una actividad realizada en pequeña escala y con fines de autoconsumo y mercado local. La minería de tipo artesanal desarrollada en regiones cercanas a la cuenca se convirtió en alternativa a la agricultura, dado que en épocas de intensa sequía los agricultores estaban obligados a la minería del oro en el lecho del río Saldaña como alternativa para la generación de ingresos. Las artesanías las realizan las mujeres, principalmente, y consiste en la fabricación de balayes (coladores tradicionales usados para colar la chicha de maíz) y esteras elaboradas a partir de la palma de iraca (*Carludovica palmata*); también la cestería y alfarería y el trabajo del totumo (*Crescentia cujete*), consistente en el raspado y secado del fruto para emplearse como empaque para dulces de leche tipo arequipe o manjar blanco. Hasta los años setenta y ochenta eran actividades comunes en la zona, pero en los años recientes decayeron sensiblemente por el crecimiento del comercio de otros productos sustitutos de bajo costo.

La chicha, bebida ancestral de los Pijao

La chicha de maíz constituye una de las bebidas más tradicionales y hace parte de la rica gastronomía Pijao de la actualidad que incluye tamales, lechona, envueltos, insulsos, biscochos, etc. La bebida constituye el centro de encuentro de los resguardos indígenas de Ortega, Coyaima, Natagaima, Purificación, Chaparral y otras regiones del sur del departamento.

Los cronistas la mencionan con frecuencia y lujo de detalles; sin embargo, la relacionan siempre con los hábitos ruines de los indígenas borrachos:

Entre la gente inferior hay mucho borracho así hombres como mujeres, porque en las pulperías venden no solo vino y aguardiente de España, sino también guarapo y aguardiente de caña, y son en este particular viciosos (...) Fabrican del maíz una bebida que llaman chicha de esta suerte: toman el maíz y lo ponen a remojar 24 horas, y de ahí lo dividen en dos modos: el uno es cocerlo así entero, y después lo transforman con su caldo en artesas, y lo ponen a madurar 6 a 8 días; después que ya se fermentó lo sacan y lo muelen en una piedra refregando con otra de mano, y esta masa en el mismo caldo lo vuelven a hervir, y después en artesas lo refriegan con las manos, y le hacen largar toda la sustancia. Cuelan después el caldo, quitan el bagazo y lo embotijan. El otro modo es el mismo artificio, solo que en lugar de molerlo no lo muelen, sino que lo mascan, y a ésta llaman chicha mascada, y dicen que la mejor es la mascada por las mujeres. Una y otra emborracha con borrachera más fuerte que la del vino o aguardiente, y echan de sí un tufo malísimo (fray Juan de Santa Gertrudis, 1767, tomado de Illera, 2012, pp. 83-84).

El modo actual de fabricarla conserva aún muchas de las características mencionadas por el cronista de 1767; su preparación dura aproximadamente ocho días y pasa por un detallado proceso, ajustado durante muchos años de tradición, y que se puede resumir de la siguiente manera: primero, el maíz se sopla y lava unas tres veces. Se remoja en agua, al otro día lo envuelven en hojas de guayabo (*Psidium guajava*) o de ondequera (*Casearea corymbosa*), que le da el sabor especial que tiene la chicha; así permanece día y medio hasta que el maíz comience a germinar (pitonear); se vuelve a lavar y se muele en molino manual. Se deja fermentar tres días con agua hervida hasta que el material queda espumoso, se deja en reposo, al otro día se tapa con coladores finos que eviten la incidencia de insectos, pero que se airee (vaporice); a los tres días da un punto de acidez y se

cocina, se deja hervir por 8-12 horas, ininterrumpidamente agregando agua cada vez que se seque. El material obtenido constituye el sustrato base, que al diluirse y endulzarse con miel de caña o panela genera la bebida lista para consumo. La apariencia de la chicha es ligeramente aceitosa, lo que denota su buena calidad; esto solo se logra con los maíces tradicionales. La chicha dulce (no fermentada) se consume con fines alimenticios y nutricionales, mientras que la chicha picante (con diversos grados de fermentación) puede generar grados diversos de embriaguez en los consumidores.

La función ambiental de los sistemas tradicionales de producción

Los sistemas de policultivo multiestratificado constituyen áreas de biodiversidad importantes para la regulación natural de los sistemas de producción. En efecto, sistemas tradicionales de policultivos de la cuenca del Guaguarco combinan diversidad de especies en el tiempo y el espacio, asegurando el aporte constante de materia orgánica al suelo y activación del ciclaje eficiente de nutrientes y en el desarrollo de interdependencias microbiológicas que confieren estabilidad y fertilidad al suelo (Folke y Colding, 2001). Adicionalmente, ayudan a la regulación de las poblaciones de plagas, el control del microclima local y a la regulación de procesos hidrológicos locales (Altieri y Nicholls, 2004).

Por otro lado, las áreas boscosas y los arreglos de policultivos con árboles se constituyen en sumideros de carbono que contribuyen a la mitigación del cambio climático (Arias et al., 2007; Martínez et al., 2008). El carbono orgánico del suelo está relacionado con la cantidad y disponibilidad de nutrientes del suelo; además puede modificar los valores extremos de pH hacia valores cercanos a la neutralidad, aumentando la solubilidad de varios nutrientes (Martínez et al., 2008). Por su parte, el contenido de materia orgánica constituye un índice confiable de productividad de los cultivos en las regiones secas, ya que mejora la estructura del suelo y su capacidad para almacenar y transmitir aire y agua, estrategia clave para la resistencia a la sequía (Altieri y Nicholls, 2013).

La cosmovisión de los Pijao y su relación con la agricultura

En la cosmovisión de los indígenas Pijao prevalecían fuertes creencias sobre el origen del mundo y los seres míticos que lo soportaban o regulaban. Estas creencias se han desvanecido con los años, hasta el punto de que solo hoy los ancianos tienen vivos en su repertorio muchos de estos elementos de la cultura ancestral. Para los Pijao, el mundo estaba configurado en tres submundos: el del agua (inframundo), el de los humanos (que corresponde a una delgada capa de tierra) y el del sol (supramundo). La tierra está sostenida por tres grandes columnas, que coinciden en la superficie terrestre con tres sitios considerados sagrados; son estos el cerro Pacandé (Natagaima), los cerros de los Abechucos (Ortega) y la Iglesia de Nuestra Señora del Carmen (Coyaima), que se erigen desde el mundo del agua como columnas de oro (Velandia y Silva, 2008; Oliveros, 2000). El cerro Pacandé constituye el principal centro de energía y el eje articulador de los tres mundos y, por su imponente elevación, se cataloga como el punto de comunicación entre el inframundo y el supramundo.

En las capas que conforman el mundo se encuentran los personajes que constituyen su mitología: capa 1: la más profunda del inframundo, conformada por agua salada; allí se encuentran dos gigantes que crearon el mundo y que cuando se mueven generan temblores de tierra. Capa 2: tierra flotante sobre la gran laguna y sostenida por las tres columnas mencionadas. A este mundo pertenecen las plantas, animales y las personas, pero también pertenecen el clima y la Virgen María, a quien se asocia de manera estrecha con la luna. Esta relación está enormemente vinculada con la agricultura, con influencia directa de la luna; por lo tanto, es a la Virgen María a quien se recurre para pedir buena fertilidad para la tierra, suficiente lluvia o buenas cosechas. También pertenecen a esta capa el Mohán, la Mohana y la Madre de Agua, personajes de la mitología vinculados a la naturaleza, la pesca y la agricultura. El Mohán es el dueño de todos los recursos pesqueros y a él deben hacerse tributos para tener buena pesca. Por otro lado, en los bosques y montes vive la Madre Monte, otro personaje mítico reconocido entre los Pijao y asociado al bosque y la conservación de los recursos naturales. Capa 3: corresponde al cielo donde están los astros, entre ellos el padre sol y las estrellas, Jesucristo y los apóstoles. Según la creencia de los indígenas, cada Pijao tiene su propia estrella en esta capa del mundo.

Especial relevancia tienen entre los Pijao los espíritus sagrados del Mohán y la Mohana, que no son humanos pero tienen características de tales (Estrada,

2014), y se asocian al agua, a la que protegen de ser desperdiciada, agotada o contaminada. Así mismo, son los encargados de regular la pesca, protegiendo a las especies de su agotamiento por sobrepesca. Los Mohanes viven en las riberas del río Magdalena y en las mollas.¹ Creen los habitantes de la cuenca que el salto del río Guaguarco (cascada de la parte media del recorrido del río) es la casa de los Mohanes. Aunque son habitualmente vistos por los pescadores, agricultores y lavanderas que van al río a realizar sus actividades ordinarias, no pueden abordarse en conversa ni mucho menos tocados; en tanto perciben la presencia humana, se sumergen en las profundidades del agua dulce, como lo relata una indígena de la comunidad Agua Fría:²

Le comento una partecita que si es real (...) hace como aproximadamente unos cinco o seis años resulta que el fantanero de Lomas de Guaguarco, que se llama Próspero, y Juan Ángel Yara de Hilarco se citaron un día para ir a lavar un tanque allá donde nace el agua de las veredas. Se citaron y se fueron y quesque se madrugaron a ir las seis de la mañana, Juan me comentó a mí muy asustado (...) dice que llegamos nosotros a la parte baja y nos pusimos a bañarnos para poder llegar al tanque donde se recibe el agua para abrir la compuerta y seguir lavando el tanque (...) Y estábamos ahí desnudos, cuando dice el otro compañero: Hola, ¿y aquel que está ahí quién es? (...) Próspero quesque estaba en pantaloncillos, dijo: ¡No!, hola, eso es una mujer quiaí, esa mujer mañanió a bañarse, tan raro si tan lejos, ¿y de dónde será?, porque por acá no hay caseríos, tonces que le otro dijo: ¡Noo!, bañémonos ligero, eso es una mujer. Y la mujer estaba lavando y cuando se puso a peinarse con los dedos y se peinaba, y dijo Próspero yo si voy a llegarle no ve que es una mujer y esta desnuda y Juan le dijo, vergajo no valla pualla, Juan si sabía que ahí había algo, porque qué mujer, hombre o qué pareja venía a bañarse a esa hora, a estar a esa hora seis de la mañana en una serranía de esas, tan lejos, es que no hay caseríos cerquitas, ni nada, bueno entonces que dijo Juan: “Yo me quedé más asustao y yo me puse a mirarla cuando, el Muan, (...) es un hombre dijo, yo lo ví y tiene cuerpo de hombre, lo vio y a lo que él lo vio se jondió, a lo que se jondió esa agua se regó y la mujer quedó sentada ahí, entonces quesque él llegó y le golpió el hombro, a lo que el golpió el hombro salió Próspero

1 Partes profundas del cauce de las quebradas donde se empoza el agua.

2 Conversación con Claudina Loaiza, octubre del 2014. Comunidad indígena Agua Fría (Coyaima, Tolima).

pa'llá y ella se tiró al charco y quedó Próspero botao allá y se asusta Juan y dijo: Me juí a ver qué pasó, y lo vi estaba botao, privao y comienzo yo llámelo, Próspero, Próspero (...) yo le dije hermano, que nos bañáramos, y Próspero como muerto, me tocó bajarlo cargado y al rato despertó y no hablaba y lo subí a la moto y me lo traje pa' la casa, pa Guaguarco ponde la mujer, y lo llevaron al hospital y duró seis meses en recuperación. Eso pasó por que fue a tocar la Muana, la tocó el hombre, porque son personas que tienen a la chanza los espíritus sagrados, esos son espíritus, eso no se tocan, ojalá que si uno ve algo no le ponga cuidado, mejor váyase. Antes que no le hizo fue nada, onde té más de malas lo bota al charco y de allá no sale ninguno.

No es de extrañar que buena parte de los elementos míticos de la cosmovisión actual de los habitantes del sur del Tolima estén asociados al agua, más que a la agricultura, si se tiene en cuenta que el río ha sido determinante en la historia de la conformación de la cultura y el territorio con sus comunidades. Una creencia generalizada en la región es que tanto los rayos como los aguaceros torrenciales del inicio de cada temporada de lluvias traen consigo los pescados, a los que ven caer del cielo, traídos por los rayos y la lluvia. El relato de un viejo pescador al respecto es como sigue:³

Venga, sí señor, un momentico, yo taba de unos ocho o nueve años, y por aquella llanura, me juí con todo el invierno, pero lloviendo a toda garra. Resulta que cuando vi yo fue que chuliaban unos pajaritos por el camino por onde yo iba. Miré unas magres así, grandes, unos calohes también así grandes, sardinas. Sí señor, eso caían de la amósfera, con el invierno y ellos caían y pun seguían por onde iba la agüita a coger onde habían pozos hondos, porque ellos buscan a onde se puedan defender y siguen criándose y se forman, pero eso sí caen del cielo, porque a yo mismo me costa eso, eso es bonito conocer y contar lo que uno ha visto y le haiga pasao, por eso le digo yo, eran las magres que caían, me ponía yo mismo me sacaba la camisa me cogía mi puchaita, puai mi librita, me las iba comer con cachaquito, eso es cierto...

El sistema médico tradicional se basa en la relación entre lo cálido y lo frío, es decir en la relación entre el mundo del agua y el mundo del sol. El papel del

3 Conversación con Salomón Culma, agricultor y pescador. Octubre del 2014, comunidad indígena Mesas de Inca (Coyaima, Tolima).

médico tradicional o curandero es mantener el equilibrio entre estos estados como condición para lograr un buen estado de salud.

Los médicos tradicionales desempeñan un papel trascendental en la transmisión oral de esta cosmovisión; su estrecha relación con el Mohán les permite la ejecución de prácticas de salud usando especialmente el agua como medio de curación; en esto hay relación con el hecho de que el Mohán habita en el agua.

El médico tradicional no solo es persona capaz de curar enfermedades naturales causadas por espíritus, fenómenos de la naturaleza o brujerías, valiéndose del conocimiento que tiene de las plantas, la ayuda de los espíritus, oraciones, bebedizos, sahumeros y fórmulas mágicas que combina con rituales católicos (Estrada, 2014).

Respecto a las brujas, los indígenas del sur del Tolima creen firmemente en ellas (Estrada, 2014), por eso emplean remedios que las espanten. Se relaciona una historia contada por el anterior agricultor y pescador:

Bueno, eso fue la parte del río Magdalena, estaba yo puai de unos doce años (...) yo vine a estas vegas y no podía si no dos gajitas de cachaco, una elante y otra atas y me iba por allá en unos lavaderos, dionde lavan las lavadoras, en esos tiempos no lavaban en las casas, era po'allá en los charcos, tonces en esas, en la noche clarita la noche cruzando yo la quebrada, cuando un poco de mujeres conversando (...) juí me les paré a ponerles cuidado, eso hablaban trabao y no les escuchaba lo que hablaban, hasta que me juí, pa nencima de ellas y yo iba mirándolas así mirándolas así cerquita, aí mismo que me vieron así cerquita, pa' conocerlas quienes eran, eran lo que dicen que llaman las brujas, eran mujeres, yo me jui a mirarles la cara, pero apenas me puse a mirarles la cara alzaron a volar y volaron pa elante y muerticas de la risa, jijiii. Dije ve pero estas no son lavadoras, a estas horas. Descargué mis dos gajitas de cachaco y me jui y partí dos varitas de bulí, un palito que se llama bulí, lo partí, cojí esa vara y me juí a donde estaban sentadas, y yo a darles el juetazo cuando pun, alzaron vuelo y pun, al jondiaron en el charco y yo llegué al jundurún del chaco a ver si les veía las mechas, y apenas el agua que se mecía pa' lao y lao, y dije yo, esto ta como raro, y yo solito porque era puai tipo una de la mañana, bueno, tonces yo llegue y me juí. Llegue y le dije mamá, pasó que yo venía allí pasando la quebrada y resulta de que unas mujeres lavando y cogí una vara a darles jute y ellas alzaron vuelo como un gallinazo, como un animal y llegaron y jurundún al charco y me juí yo a mirarlas de cerquita y estaba que se batía el agua, pero yo no las volví a ver y ahí

sí ya dije me voy, y dijo: Ah, mijito, esos son las brujas. Le dije ¿y eso qué le hacen a uno?, dijo no, nada...

Al consultar sobre espíritus a los cuales se acude para proteger los cultivos de las sequías o las plagas, para que abunden las producciones y crezcan los animales, los agricultores aseguran que esto se logra con la fe y las oraciones a San Isidro Labrador y la Virgen María. En casos de sequía, se acostumbra a realizar las rogativas, que consiste en recoger dinero y pagar una misa que el sacerdote realiza en la comunidad, en la que todos ruegan para que las lluvias lleguen. A San Isidro ofrecen lo mejor de sus cosechas para que las producciones sean abundantes y sanas; pero lo más importante para ellos es tener fe y rezar.

Las descripciones de los antropólogos sobre la cosmovisión de los indígenas Pijao y los relatos de los mismos agricultores permiten concluir que su cultura actual se caracteriza por un fuerte proceso de cristianización, por un gran sincretismo entre la cultura occidental (judeocristiana) y las creencias respecto a la creación y funcionamiento del mundo. Su pensamiento actual se caracteriza por la mezcla entre creencias de corte tradicional que persisten a pesar de la pérdida de su lengua nativa y sometimiento a la cultura occidental, y los ritos de la Iglesia Católica que permea su cotidianidad (Velandia y Silva, 2008).

Conclusiones

La agricultura de las comunidades rurales que habitan el sur del Tolima en la actualidad está fuertemente caracterizada por los conocimientos, sabidurías, prácticas, creencias y germoplasma heredados de una larga tradición construida por los indígenas Pijao que habitaron el valle central del río Magdalena.

Los sistemas tradicionales de producción en el territorio cumplen con múltiples funciones productivas, sociales, culturales y ambientales, lo que genera autonomía, satisfacción de necesidades básicas y estabilidad para las comunidades que lo habitan.

La tradición productiva del territorio incluye una combinación de sistemas de cultivo y actividades extractivas, destacándose arreglos de huertos de policultivos, cultivos asociados transitorios, cultivo de várzea, producción de hoja de plátano cachaco, pesca y ganadería, con predominio de plantas originarias del neotrópico.

Dada su configuración de agroforestales complejos, los sistemas tradicionales de los indígenas y campesinos del sur del Tolima constituyen una alternativa promisoriosa para la conservación del ecosistema bosque seco tropical, considerado uno de los más arriesgados a nivel nacional por la intervención destructiva de comunidades humanas.

La cosmovisión original de los indígenas Pijao ha evolucionado hacia un gran sincretismo entre la cultura occidental (judeocristiana) y las creencias respecto a la creación y funcionamiento del mundo, que combina prácticas como el respeto a los Mohanes al tiempo que alabanzas a los santos católicos para la abundancia de las cosechas.

Referencias

- Altieri, M. A. y Nicholls, C. I. (2013). Agroecología y resiliencia al cambio climático: principios y consideraciones metodológicas. *Agroecología*. 8, 7-20.
- Altieri, M. A. y Nicholls, C. I. (2004). *Biodiversidad y manejo de plagas en agroecosistemas*. Barcelona: Icaria.
- Arias, J. (1990). *Tolima tierra de la tumba sagrada*. Ibagué, Colombia: Litografía Atlas.
- Arias, C., Hincapié, D. J., Feijoo, A. y Carvajal, A. F. (2007). Evaluación de los ingresos, empleo, diversidad y captura de carbono en algunas fincas de la cuenca del río La Vieja. *Scientia et Technica*. 34, 589-594.
- Corporación Autónoma Regional del Tolima, Cortolima (2011). *Agenda ambiental del municipio de Coyaima*. Ibagué; Colombia: Cortolima.
- Estrada, H. (2014). *Medicina y magia en el sur del Tolima*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Folke, C. y Colding, J. (2001). Traditional conservation practices. En *Encyclopedia of biodiversity*. Stockholm: Academic Press; Stockholm University and Beijer International Institute of Ecological Economics.
- Hernández, M. P., Mosquera, L., Valbuena, J. M., Vélez, G., Pichott, J., Luque, G. (...) y Carrera, E. (1967). *Estudio general y detallado de la clasificación de los suelos del sector Natagaima, Coyaima, Purificación, departamento del Tolima para fines agrícolas*. Bogotá: IGAC.
- Holdrige, L. (1987). *Ecología basada en zonas de vida*. San José de Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.
- Illera, C. H. (2012). *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo xvi) hasta la República (siglo xix), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*. Bogotá: Ministerio de Cultura.

- Machado, Y. (2008). Los saberes tradicionales / populares. Un acercamiento desde el interaccionismo simbólico. En Miranda, C. E. (ed.), *Gestión del conocimiento tradicional. Experiencias desde la Red Gestcon*. Bogotá: Gente Nueva Editorial, pp. 25-36.
- Martínez, E., Fuentes, J. P. y Acevedo, E. (2008). Carbono orgánico y propiedades del suelo. *Suelo y Nutrición Vegetal* 8 (1), 68-96.
- Morales, A. y Sarmiento, D. M. (2008). *Árboles del bosque seco tropical (BsT) en el área del parque recreativo y zoológico Piscilago-Nilo, Cundinamarca*. Bogotá: Universidad Autónoma de Colombia.
- Moreno, A. (1987). *La provincia de Mariquita y su población aborígen en el siglo xvi*. Ibagué, Colombia: Academia de Historia del Tolima.
- Oliveros, D. (2000). Coyaimas y Natagaimas. En *Geografía Humana de Colombia. Región Andina Central*, tomo iv. Instituto Colombiano de Cultura Hispánica. Recuperado de: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/geohum2/coyaima3.htm>
- Remmers, G. y Ucán, E. (1996). La roza-tumba-quema Maya: un sistema agroecológico tradicional frente al cambio tecnológico. *Etnoecológica*, iii (4-5), 97-109.
- Salgado, H., Gómez, A. N., Rivera, R., Rivera, G. E. y Hernández, J. (2006). *Antiguos pobladores en el valle del Magdalena tolimense, Espinal-Colombia*. Colección Universidad del Tolima 50 años. N.º 9. Ibagué: Universidad del Tolima.
- Salinas, M., Alcázar, O. L., Salinas, L. C., Ramírez, D. y Lozano, F. (2004). *Construcción de una línea base para una propuesta de etnodesarrollo de las comunidades indígenas del departamento del Tolima*. Ibagué, Colombia: Gobernación del Tolima, Universidad del Tolima.
- Toledo, V. M. (1996). Saberes indígenas y modernización en América Latina. *Etnoecológica*. 3(4-5), 135-148.
- Triana, A. (1992). *La colonización española del Tolima. Siglos xvi y xvii*. Bogotá: Funcol.
- Velandia, C. A. y Silva, E. (2008). *Supervivencia de una cosmogonía prehispánica en el sur del Tolima*. Consultado en mayo de 2013. Recuperado de: <http://es.scribd.com/doc/25558962/Supervivencia-de-una-Cosmogonia-Prehispanica-en-el-Sur-del-Tolima-Colombia>