Sostenibilidad y Legalidad:

Buenas prácticas ambientales en los programas de desarrollo alternativo

UNODC
Oficina de las Naciones Unidas
contra la Droga y el Delito

Sostenibilidad y Legalidad:

Buenas prácticas ambientales en los programas de desarrollo alternativo

© Unidad Administrativa para la Consolidación Territorial – UACT
© Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito – UNODC

Primera edición
1.000 ejemplares
Bogotá, Colombia
Julio 2012
ISBN: 978-958-57461-2-1

Departamento para la Prosperidad Social – DPS

Bruce Mac Master
Director Departamento para la Prosperidad Social – DPS

Unidad Administrativa para la Consolidación Territorial – UACT

Álvaro Balcázar Vanegas
Director Unidad Administrativa para la Consolidación Territorial – UACT
Brigadier General (R.A.) Rafael Alfredo Colón Torres
Director de Programas contra Cultivos Ilícitos – DPCI
Nuris Esther Obregón Rodríguez
Secretaria General UACT
Juan Diego Cely Barrera
Asesor UACT
Ana Milena Puerta Hernández
Asesora UACT
Juan Pablo Gómez Azuero
Asesor DPCI

Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito UNODC – Colombia

Aldo Lale–Demoz
Representante en Colombia

Guillermo García Miranda
Oficial de Programa de Desarrollo Alternativo

Hugo Javier Bustos Quintero
Coordinador Proyecto de Monitoreo, Seguimiento y Evaluación a los Programas Nacionales de Desarrollo Alternativo en Colombia.

Mauricio Chavarro Pinzón
Responsable Sistema de Seguimiento y Evaluación al Programa de Desarrollo Alternativo.

Comité editorial
Juan Pablo Gómez Azuero, Juan Matías Rozo Alzate, Sonia Carolina Torres López, Héctor Fabio Santos Duarte, Juan Diego Cely Barrera, Ana Milena Puerta Hernández.

Cronistas
Alec Yamir Sierra Montañez, Darío Monsalve Gómez, Solange Maritza Pachón Zorro, Ángela Ivonne Velandia Cruz.

Fotografías
Alec Yamir Sierra Montañez, Darío Monsalve Gómez, Solange Maritza Pachón Zorro, Ángela Ivonne Velandia Cruz

Edición
Mauricio Chavarro Pinzón, Sonia Carolina Torres López y Héctor Fabio Santos Duarte.

Diseño e impresión
Editorial Scripto S.A.S.

Se autoriza la reproducción de esta publicación para fines educativos y otros fines no comerciales sin permiso escrito previo de parte de quien detenta los derechos de autor siempre y cuando se mencione la fuente.

Se advierte que las opiniones expresadas en los textos son entera responsabilidad de los autores y no comprometen de manera alguna a la Unidad Administrativa para la Consolidación Territorial – UACT ni a la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito – UNODC.

Contenido

Presentación 7
Aldo Lale–Demoz
Representante de la Oficina de las Naciones Unidas
Contra la Droga y el Delito – UNODC

Prólogo 9
Brigadier General (R.A.) Rafael Alfredo Colón Torres
Director de Programas contra Cultivos Ilícitos – DPCI

Introducción 11
Desarrollo Sostenible en el centro
del Desarrollo Alternativo
Guillermo García Miranda
Oficial de Programa de Desarrollo Alternativo – UNODC

Bolívar Santander Castillo Centeno:
El hombre de los cuatro apellidos 15
Ángela Ivonne Velandia Cruz

ASOGASAM:
Un ejemplo de ganadería sostenible,
bienestar social y respeto por el medio ambiente 27
Alec Yamir Sierra Montañez

Sobre el cacao y la Perla del Pacífico 41
Ángela Ivonne Velandia Cruz

El sabor de la tranquilidad 55
Darío Monsalve Gómez

Teyuna, el café mensajero 69
Solange Maritza Pachón Zorro

APROCAFRUM:
Una crónica sobre el cacao,
el alimento de la paz y el bienestar 97
Alec Yamir Sierra Montañez

El caucho de la concordia 113
Darío Monsalve Gómez

Los autores 129

Presentación

Aldo Lale–Demoz
Representante de la Oficina de las Naciones Unidas
Contra la Droga y el Delito – UNODC

Es grato para mí presentar el último, de una serie de seis libros que la *Oficina de las Naciones Unidas Contra la Droga y el Delito* ha publicado en conjunto con la Dirección de Programas contra Cultivos Ilícitos (DPCI) para mostrar las experiencias exitosas y los logros obtenidos por el Programa Familias Guardabosques (PFGB) y el Programa Proyectos Productivos (PPP).

Los cinco libros anteriores han tratado temas relevantes para el desarrollo alternativo, tales como el papel de las organizaciones productivas en la lucha contra los cultivos ilícitos, la importancia de la participación de los jóvenes en la consolidación de la cultura de la legalidad o la agregación de valor a los productos de desarrollo alternativo para hacerlos más rentables. Además hemos puesto en relieve las experiencias y percepciones de algunos de los beneficiarios, relacionadas con la forma en la cual estos programas han incidido en su vida y los han alejado de los mercados ilegales.

En este caso particular, a través de siete crónicas el libro muestra experiencias de familias campesinas que ilustran la posibilidad de generación de ingresos legales y sostenibles respetando y conservando el medio ambiente. La primera crónica muestra como los miembros de la asociación PROFORCHA, ubicada a orillas del rio Chagüí en Nariño, han logrado establecer un balance entre el aprovechamiento tecnificado del bosque y la conservación del mismo. En la segunda, se muestra como la Asociación de Ganaderos de Santa María Huila (ASOGASAM), se ha convertido en una alternativa frente a los cultivos ilícitos y en un ejemplo de armonía y bienestar a través de la ganadería ambientalmente sostenible. La tercera crónica, relata cómo es posible, en una zona golpeada por la violencia y las drogas, establecer cultivos legales. La comunidad del Consejo Comunitario Bajo Mira y Frontera ha logrado erradicar de su territorio los cultivos ilícitos y han recuperado la tradición de sembrar cacao y plátano como principal fuente de sustento.

En la siguiente crónica, el lector se traslada de las costas del Pacífico colombiano al piedemonte llanero en Vista Hermosa Meta, donde un grupo de beneficiarios del Programa Familias Guardabosques decidió organizarse para crecer ambiental, social, económica y

personalmente a través de la producción de miel de abejas, teniendo siempre en cuenta que trabajar en comunidad es más fácil. La quinta crónica nos ubica en la Sierra Nevada de Santa Marta en donde la comunidad Kogui ha contenido desde hace siglos las presiones de conquistadores, colonos y grupos armados sobre sus territorios. En ese esfuerzo de conservación y recuperación del territorio ancestral, los Kogui encontraron que el café, a pesar de no hacer parte de su tradición y su dieta, les podía traer beneficios al intercambiarlo por bienes que ellos no podían producir y que además era una planta amigable que crecía entre el bosque.

En la sexta crónica volvemos a ver como el cacao se ha convertido en una alternativa económica y ambientemente sostenible para los campesinos del país. Esta vez, tomando como ejemplo la organización APROCAFRUM ubicada en el municipio de San Vicente de Chucurí en el departamento de Santander, y que se ha convertido en un ejemplo organizativo y de conservación del medio ambiente. La ultima crónica, muestra como a través del cultivo de caucho y el buen trato a la naturaleza, un grupo de personas en el Urabá antioqueño, antiguos combatientes de las autodefensas, actualmente acumulan esfuerzos, sueños y paciencia suficientes para llegar a convertirse en ejemplos de reconciliación.

En resumen, este libro, que transportará a sus lectores por toda la geografía colombiana, es un esfuerzo del Gobierno Colombiano y UNODC para mostrar cómo es posible combatir los cultivos ilícitos a través de alternativas productivas social y económicamente viables; además de hacerlo de manera sostenible, respetando el medio ambiente.

Prólogo

Brigadier General (R.A.) Rafael Alfredo Colón Torres
Director de Programas contra Cultivos Ilícitos – DPCI

La Dirección de Programas contra Cultivos Ilícitos perteneciente a la Unidad Administrativa para la Consolidación Territorial, expone con orgullo esta nueva publicación que con el acompañamiento y apoyo de la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC), busca destacar a través de 7 crónicas que narran realidades, como el desarrollo alternativo llevado en el marco de buenas practicas ambientales, agrícolas y ganaderas, y como las estrategias de posterradicación permiten el tránsito a economías legales sostenibles, como estrategias dentro de las comunidades que han sido afectadas por este fenómeno.

La presencia de los cultivos ilícitos, ha estado asociada histórica y directamente al control ilegal del territorio por parte de grupos armados ilegales, hecho que genera la limitación del ejercicio de los derechos fundamentales (económicos, sociales y políticos) de la población, trayendo consigo la ruptura del tejido social, el deterioro de los ecosistemas y el empobrecimiento de las comunidades.

Estos elementos objetivos en alguna medida son causa de la persistencia de los cultivos ilícitos; su presencia en zonas rurales ha destruido la economía campesina tradicional, factor determinante para una efectiva consolidación integral del territorio colombiano; a través de la economía tradicional campesina se generan proyectos productivos sostenibles, el tránsito hacia la legalidad y el arraigo de una responsabilidad ambiental local, con efecto nacional. Este aspecto ha sido la base donde la historia de nuestras crónicas comienza.

Las crónicas narrativas, se sustentan en una sinergia construida en la confianza entre las familias, comunidades, las organizaciones y el Estado y señalan que los proyectos productivos, y el Programa Familias Guardabosques han sido exitosos, no solo como paradigmas de desarrollo sino como iniciativas con buenas prácticas ambientales, que han sido reconocidos tanto nacional como internacionalmente.

La certificación de Rainforest International otorgada a la Asociación de Productores de Cacao, Frutales y Maderables de San Vicente de Chucurí APROCAFRUM, es muestra de este reconocimiento y es en ese aspecto donde las crónicas de buenas prácticas ambientales

se convierten en historias de superación personal y colectiva, además de inspiración para un desarrollo rural integral, permitiendo una relación equilibrada entre el manejo del suelo, los animales, las plantas y el ambiente.

El proyecto ganadero en Santa María Huila, el cacao en San Vicente de Chucurí, la miel en Vista Hermosa Meta, los Kogui y sus cultivos de café, Chagüí y el aprovechamiento sostenible de la madera, el caucho en el Urabá antioqueño y en el pacífico, son los testimonios de una tendencia gradual que se viene implementando en el campo colombiano, que conjuga las virtudes de la asociatividad, la inclusión productiva y la reconstrucción de las redes sociales.

La Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC), a través de estas crónicas nos lleva a conocer esa "otra Colombia", donde las comunidades beneficiadas por los Programas contra Cultivos Ilícitos, demuestran que con voluntad, cooperación y armonización de esfuerzos, el cambio a una mejor vida en el marco de la cultura de la legalidad, no es solo deseable si no necesaria.

Introducción

Desarrollo Sostenible en el centro del Desarrollo Alternativo

Guillermo García Miranda
Oficial de Programa de Desarrollo Alternativo – UNODC

Desde hace un par de décadas, los académicos y los científicos comenzaron a plantear la teoría que las acciones humanas, en particular la creación de riqueza, generaba un impacto sobre la naturaleza, no solo en términos de mermar los recursos naturales o generar contaminación, sino también proponían que esta sería la causa de una evidente pérdida de la biodiversidad y un cambio acelerado en el clima global.

Este impacto de gran preocupación entre los académicos, nos hacia concluir que era posible que en algún momento el crecimiento económico se detuviera por falta de recursos naturales, y que el "hombre actual" estaba sacrificando la calidad de vida del "hombre del futuro" por producir y mantener sus actuales comodidades.

Frente a esta dualidad planteada: crecimiento económico versus ecología, han surgido algunos niveles de conciencia, en que las acciones de los países, las empresas y los hombres actúan como responsables de la calidad de vida de las futuras generaciones. Si bien, el "hombre actual" tiene altos retos como la superación de la pobreza y la distribución de la riqueza, su actitud no puede ser de desidia frente al "hombre del futuro", quien en realidad son nuestros hijos y nuestros nietos.

Por lo anterior, desde organismos como las Naciones Unidas[1] comenzó a acuñarse un término "Desarrollo Sostenible" que plantea que sí es posible crecer económicamente y a la vez preservar la riqueza y las bellezas heredadas de nuestro medioambiente. En palabras del Informe Brundtland (1987) el desarrollo sostenible busca "*satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las del futuro para atender sus propias necesidades."*

1 Informe Brundtland (1987), fruto de los trabajos de la Comisión Mundial de Medio Ambiente y Desarrollo de Naciones Unidas, creada en Asamblea de las Naciones Unidas en 1983. En diciembre de 1992 la Organización de las Naciones Unidas (ONU) decide crear la Comisión para el Desarrollo Sostenible para asegurar un seguimiento eficaz de la histórica Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo de 1992, que se celebró en Río de Janeiro (Brasil) y que se conoce como Cumbre de la Tierra.

El término "Desarrollo Sostenible" plantea que la reconciliación entre la economía y la ecología sucede cuando los proyectos públicos y privados respetan tres criterios de sostenibilidad:

- Sostenibilidad económica: se da cuando la actividad es pertinente, eficiente, y existen mercados rentables y permanentes para ello.
- Sostenibilidad social: al final deben ser las comunidades (los colectivos) las beneficiarias de la creación de riqueza. La riqueza en términos de desarrollo sostenible, no tiene sentido si esta no está bien redistribuida socialmente, ya que las condiciones de pobreza atentan directamente contra el medioambiente.
- Sostenibilidad ambiental: mitigación de las acciones humanas, preservación de ecosistemas, planes de manejo y visibilidad de los activos ambientales que se poseen. Sin este criterio, el desarrollo sostenible diría que no se puede alcanzar el desarrollo.

En la evolución del concepto de Desarrollo Sostenible se han concebido instrumentos innovadores, e instituciones especializadas que han creado sellos y logos mediante los que se identifican y certifican las actividades económicas que se acogen a esta filosofía. Un ejemplo en Colombia[2] es que las instituciones representantes de los diferentes sectores productivos han desarrollado lo que se han llamado Buenas Prácticas Ambientales, mediante las que se estandarizan las condiciones de producción de cada sector.

Otra respuesta al Desarrollo Sostenible ha surgido desde las comunidades campesinas y étnicas quienes, recuperando sus tradiciones, saberes y con acompañamiento técnico, desarrollan actividades que les permiten cuidar los ecosistemas que los rodean, a la vez que encuentran alternativas de generación de ingresos o de subsistencia.

En el presente libro han sido incluidas experiencias que responden al reto del Desarrollo Sostenible de alguna de las dos formas arriba enunciadas. Estas experiencias son a la vez ejemplos del Desarrollo Alternativo, porque evidencian las posibilidades que tienen las comunidades que transitan desde lo ilícito a lo lícito cuando además de integrarse a la legalidad son cuidadores del equilibrio ambiental, social y económico.

En cuanto a certificaciones de Buenas Prácticas en esta publicación se presenta la experiencia de la Asociación de Ganaderos de Santa María que obtuvo la certificación de Buenas Prácticas Ganaderas otorgada por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA),

2 Es importante resalta que en Colombia la normatividad ambiental ha tenido un importante desarrollo en las últimas décadas.

mediante la cual se garantiza la inocuidad y calidad de la leche y de la carne para competir en los nuevos escenarios de mercado. Ésta fue obtenida porque además de alcanzar los estándares exigidos, y de acuerdo a las características biofísicas del entorno, la Asociación ha decidido realizar explotaciones ganaderas no extensivas, garantizar el cuidado de las aguas a través de la reforestación y el aislamiento del ganado de las fuentes hídricas, sembrar bancos de proteína, intercambiar semillas e integrar a los jóvenes para evitar el abandono de las fincas que venía ocurriendo.

La certificación internacional otorgada por Rainforest Alliance fue obtenida por la Asociación de Productores de Cacao, Frutales y Maderables en San Vicente de Chucurí. Esta certificación avala que el proyecto productivo contribuye a la biodiversidad en las fincas al tiempo que aumenta los ingresos para los pequeños agricultores[3].

Como se mencionó anteriormente, se incluyen en esta publicación respuestas al Desarrollo Sostenible que no son certificadas por entidades especializadas pero que se basan en la cultura y en la situación social de las comunidades productoras quienes equilibran la generación de ingresos, las condiciones socioculturales y el cuidado al medio ambiente. Entre estas se encuentra la experiencia de los indígenas Kogui en la Sierra Nevada de Santa Marta, quienes a través de la comercialización del Café Teyuna transmiten al mundo sus saberes ancestrales.

Otras experiencias reseñadas no certificadas pero de gran relevancia y que garantizan la conservación de la biodiversidad, a través de la producción agropecuaria mediante arreglos agroforestales son:

La Precooperativa Multiactiva de Productores de Caucho del Yoki en el Uraba Antioqueño que describe cómo un grupo desmovilizados de la guerra en Colombia ha encontrado su integración social a través de la producción de caucho; El Consejo Comunitario de Bajo Mira y Frontera en el municipio de Tumaco mediante el que una comunidad afrocolombiana ha evitado la adopción de cultivos ilícitos generando sus ingresos a través del cacao y de maderables bajo arreglos agroforestales.

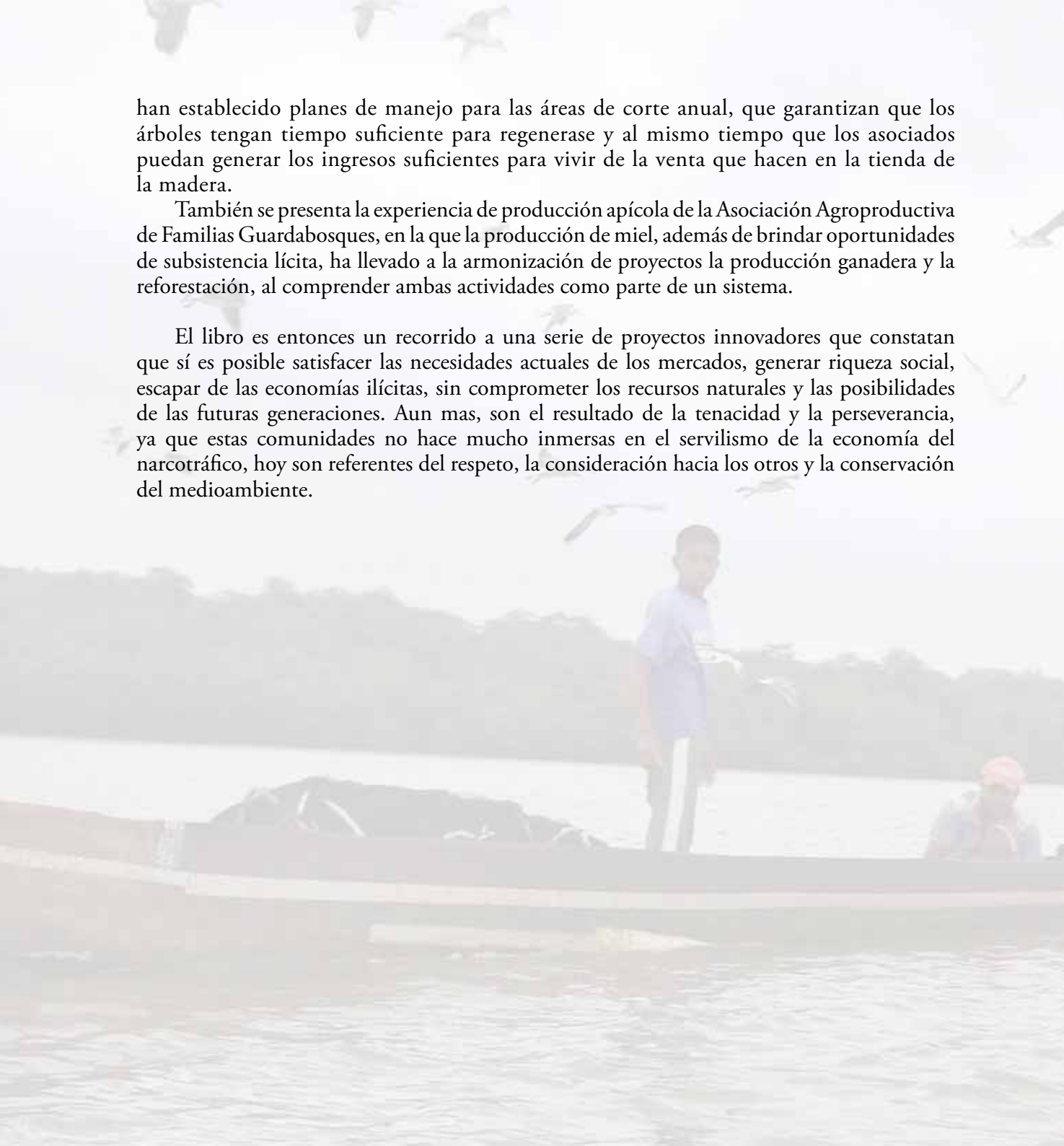
El Consejo Comunitario Rio Chagüí - Asociación de Productores Forestales, también en la costa pacífica de Tumaco, quienes conjuntamente con las instituciones ambientales

3 RAINFOREST ALLIANCE. Haciendo más verde la industria del cacao. [en línea] [consultado el 22 de mayo de 2012]. Disponible en: <http://www.eco-index.org/search/resultss.cfm?projectID=1455 >.

han establecido planes de manejo para las áreas de corte anual, que garantizan que los árboles tengan tiempo suficiente para regenerase y al mismo tiempo que los asociados puedan generar los ingresos suficientes para vivir de la venta que hacen en la tienda de la madera.

También se presenta la experiencia de producción apícola de la Asociación Agroproductiva de Familias Guardabosques, en la que la producción de miel, además de brindar oportunidades de subsistencia lícita, ha llevado a la armonización de proyectos la producción ganadera y la reforestación, al comprender ambas actividades como parte de un sistema.

El libro es entonces un recorrido a una serie de proyectos innovadores que constatan que sí es posible satisfacer las necesidades actuales de los mercados, generar riqueza social, escapar de las economías ilícitas, sin comprometer los recursos naturales y las posibilidades de las futuras generaciones. Aun mas, son el resultado de la tenacidad y la perseverancia, ya que estas comunidades no hace mucho inmersas en el servilismo de la economía del narcotráfico, hoy son referentes del respeto, la consideración hacia los otros y la conservación del medioambiente.



Bolívar Santander Castillo Centeno: el hombre de los cuatro apellidos

Ángela Ivonne Velandia Cruz

El 'motorista' y dueño de la lancha es santandereano, su ayudante tumaqueño. Al primero lo vi esta mañana cuando compré el tiquete, es el típico jefe bonachón. Del segundo me acabo de percatar. Se mueve como pez en el agua; no se queda quieto. Vive al ritmo del puerto, hace mil cosas al tiempo: arregla maletas, acomoda pasajeros, bromea con otros ayudantes, recibe paquetes para el amigo del amigo, juega a tener equilibrio en los bordes de la lancha y no quiere caerse al agua porque está estrenando pantaloneta.

Bolívar Santander Castillo Centeno: el hombre de los cuatro apellidos

Ángela Ivonne Velandia Cruz

El puerto, Chagüí y Palambí

El 'motorista' y dueño de la lancha es santandereano, su ayudante tumaqueño. Al primero lo vi esta mañana cuando compré el tiquete, es el típico jefe bonachón. Del segundo me acabo de percatar. Se mueve como pez en el agua; no se queda quieto. Vive al ritmo del puerto, hace mil cosas al tiempo: arregla maletas, acomoda pasajeros, bromea con otros ayudantes, recibe paquetes para el amigo del amigo, juega a tener equilibrio en los bordes de la lancha y no quiere caerse al agua porque está estrenando pantaloneta.

Partiendo de San Andrés de Tumaco –Nariño–, Palambí –mi destino– es la vereda número seis a orillas del río Chagüí. Hay poca información sobre ella y el río. Por ejemplo, si se contara únicamente con buscadores virtuales se sabría de Chagüí –a lo más– que pasa cerca al límite con Ecuador, que hace año y medio unos pescadores hallaron una lancha con cadáveres, que alguna vez se desbordó, y que en el 2005 se constituyó PROFORCHA, la primera organización forestal sostenible del río.

El viaje es ameno, curioso. Parece que para el motorista la música es una necesidad para poderse abrir paso en el Océano Pacífico, para adentrase en el río – se escucha de fondo: *Quiero contarle mi hermano un pedacito de la historia negra, de la historia nuestra, caballero. Y dice así: (…) Cuando aquí llegaban esos negreros, africanos en cadenas, besaban mi tierra* –. Recorrido largo, la lancha cada vez está más vacía –en una de las paradas el ayudante se resbala ayudando a bajar una maleta y cae al río. El agua le llega casi a la cintura, la pantaloneta nueva ahora está manchada –.

Mar abierto nos detenemos. Un hombre en una canoa vende pescado fresco a los pasajeros. Después de vender 50 mil pesos, obsequia uno –enorme y vivo todavía– al

santandereano. La pesca, como la agricultura y el trabajo con madera, son las actividades económicas principales en la zona.

Chagüí, como la mayoría de lugares del área rural del municipio de Tumaco, estuvo inmerso en la dinámica del narcotráfico durante casi tres décadas. La coca desplazó los productos tradicionales y la gente se dedicó a los cultivos ilícitos.

Palambí es un caserío de no más de 120 casas, son en total cuatro calles y cada una de ellas, un barrio. Si es imposible que alguien no se entere de la llegada de un extraño, es imposible también no encontrar al hombre que busco.

–Disculpe, ¿dónde puedo encontrar a Bolívar Santander? –Pregunto a uno de los viejos que están en el muelle del pueblo–.
–¿A 'Don Boli'?, en la calle principal. Espere, ya busco quien la lleve.

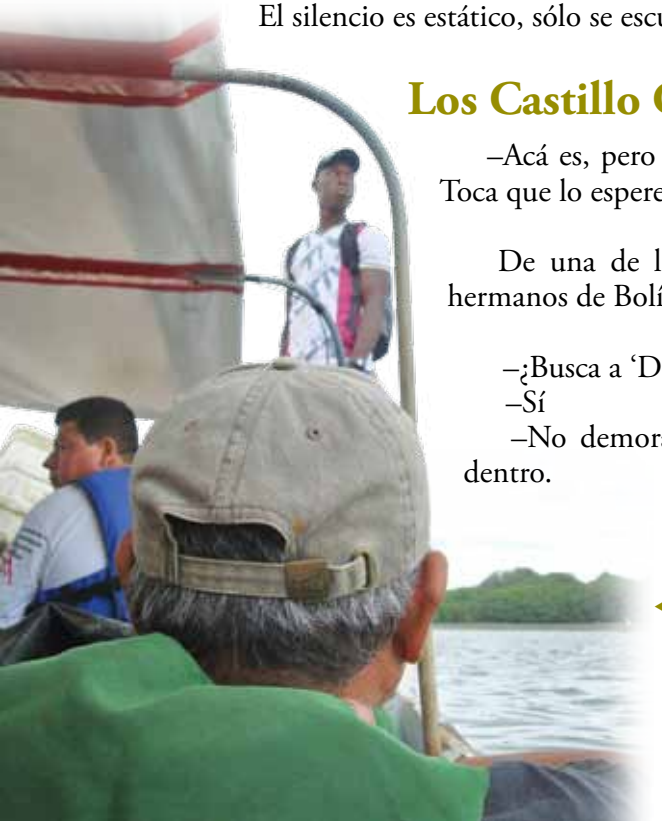
Jason, de escasos nueve años me acompaña. Las puertas de las casas siempre están abiertas y el cacao se seca en los estrechos corredores que hacen las veces de calle. Algunas mujeres juegan al bingo –unas veinte– y tres o cuatro amamantan mientras lo hacen. El silencio es estático, sólo se escuchan grillos y una que otra carcajada.

Los Castillo Centeno

–Acá es, pero no está –Dice Jason, mientras patea una piedra–. Toca que lo espere, a lo mejor está en el monte.

De una de las casas, cigarrillo en boca, sale uno de los tres hermanos de Bolívar Santander.

–¿Busca a 'Don Boli'?
–Sí
–No demora en llegar –mira el reloj– si quiere espérelo ahí dentro.



El viaje es ameno, curioso. Parece que para el motorista la música es una necesidad para poderse abrir paso en el Océano Pacífico...

La casa es en madera. Muy humilde pero acogedora. Mientras lo espero, Evelsio –porque así se llama– me ofrece papaya.

–Esa es de la finca. Es de un papayo que se salvó de la fumigación. Es que eso de la coca dejó en la calle a más de uno, bueno, nos afectó a todos. Se murieron hartísimas matas, ya no producen igual, la tierra como que se dañó después de las fumigaciones esas.

Bolívar Santander trabaja haciendo aprovechamiento de madera. Pertenece a la Asociación de Productores Forestales (PROFORCHA) fundada en el 2005. Todo el tiempo tiene compromisos, cuando no trabaja en el bosque tiene que hacer vueltas administrativas de la asociación.

No hay señal, el celular no funciona. Las llamadas sólo salen de tres lugares en Palambí: de las casetas ubicadas en puntos altos o del cementerio. En las casetas hay mucha gente esperando, sólo queda el cementerio. María, una vecina de Bolívar Santander, coge su perro, me presenta al hijo y se me une. También va en busca de señal.

–Es pequeño, más bien hay pocos muertos. De los años que más hay es de los de la coca, mataron mucha gente por dar información –dice, mientras coloca el celular a la altura de los ojos y lo mueve verticalmente–. Ahora está pesado también pero no tanto. Búsquela, búsquela, vea, ya tengo una raya.

◀ La casa es en madera. Muy humilde pero acogedora.

–No la encuentro.
–Hágase más arriba y verá.
–Vamos mejor, se perdió, ya no hay ni una rayita.

Los hijos de 'Don Boli' viven en Tumaco porque allá estudian o trabajan. La menor está terminando el colegio, el que le sigue en edad hace un curso en el SENA y la mayor, de unos 24 años, es madre soltera. A los 63 años Bolívar vive con su esposa –hoy está solo, ella está en Tumaco porque tiene un brazo lastimado– y hace parte de PROFORCHA. Trabajó, como la mayoría de habitantes de Palambí, con coca durante algún tiempo.

A las seis de la tarde aparece, viene afanado –parece que todo el tiempo está así–. Quiere bañarse antes de que oscurezca.

▲ Bolívar Santander trabaja haciendo aprovechamiento de madera. Pertenece a la Asociación de Productores Forestales (PROFORCHA) fundada en el 2005.

–Siempre he dicho que no tengo nombre, sino cuatro apellidos: Bolívar Santander Castillo Centeno. Bolívar me lo colocaron por el libertador, Santander por el otro héroe y Castillo Centeno pues porque no había de otra. Así fue como quedé con cuatro apellidos.

PROFORCHA: aprovechamiento sostenible de madera

El área que el Estado le tituló al Consejo Comunitario Unión del Río Chagüí, atendiendo al artículo transitorio 55 de la Constitución Política y a la Ley 70 de 1993 –donde se reconocían las comunidades negras que habían venido ocupando tierras baldías en zonas rurales ribereñas de la Cuenca del Pacífico–, comprende entre 13 y 16 mil hectáreas, y reúne decenas de veredas. Palambí, Majagua, El Chorro, Chapul y Pácora, son las de las comunidades que hacen parte de la Asociación de Productores Forestales del Río Chagüí –PROFORCHA–.

Artesanos dedicados a la elaboración de canastos, cazadores conocedores de la zona, mujeres y antiguos trabajadores de la coca, empezaron a reunirse. Fundaron PROFORCHA y hoy se mantiene. Busca hacer aprovechamiento sostenible de madera para generar ingresos que permitan a la población subsistir y mantenerse alejada de las actividades ilegales.

–Tocaba hacer 15 jornadas de expedición para poder ser socio, era el aporte que cada uno hacía a la colectividad –cuenta Bolívar Centeno–. A algunos les dio pereza y prefirieron quedarse fuera, no participar.

– ¿Jornadas de expedición?

◄ María, una vecina de Bolívar Santander, coge su perro, me presenta al hijo y se me une.

–Sí. Mejor dicho, empezar a hacer inventario de la madera para ver qué teníamos y qué no. Recorrer el bosque y con ayuda de personas especializadas empezar a escoger la zona de intervención, las áreas de aprovechamiento, las de conservación y eso. –Los estudios realizados en esa fase permitieron hacer un plan de aprovechamiento para no agotar el entorno, se clasificaron los árboles, determinando cuáles se pueden talar y cuáles se deben dejar como contraparte para la regeneración. Se tuvo en cuenta el impacto sobre las fuentes de agua y las tumbas ahora son dirigidas–. –Era duro, jornadas muy largas. Al principio nos dieron capacitaciones sobre desarrollo alternativo, corte de madera, para aprender a pintar líneas... se logró también adquirir maquinaria especializada –2006–, se construyó además una casa -campamento– y se planeó bien el transporte de la madera fuera del bosque, para reducir gastos y distancias –Bolívar, empieza a impacientarse. Ama el fútbol y ya casi es el partido entre Junior y Millonarios–.

– ¿Si era seguro empezar con una asociación dedicada al aprovechamiento de madera?

– Pues… seguro no hay nada, ni la presa de pollo que me pasan en el plato, hasta que no me la coma –ríe sueltamente–. Una vez unas personas de un grupo armado de esos de por acá nos quitaron la maquinaria, pero como me gustan las cosas de frente, sin miedo, se charló sobre el percance y nos devolvieron las cosas al poco tiempo.

Primer tiempo. La pelota rueda y los pierdo.

La casa se empieza a llenar. En la sala cada vez hay más sillas y más niños sentados en el piso de madera. La mayoría de visitantes son hombres, esperan al igual que Bolívar Centeno que empiece el partido. Van por el Junior, Millonarios es para los "rolitos flojos". Rueda la pelota y lo he perdido. Bolívar olvida que estoy con él y se entrega a la televisión.

La casa sigue oliendo al cacao que está bajo el árbol de navidad. 45 minutos después recupero al hombre de los cuatro apellidos, a él y a los otros que ven el partido. Les pregunto que a qué se dedicaban antes de trabajar con madera y cacao, y es una respuesta generalizada: a la coca.

–Nosotros antes de la coca nos dedicábamos a la madera, a la artesanía y a la agricultura, pero cuando el negocio de la coca tuvo el auge, la madera dejó de ser rentable, con la Asociación está cogiendo fuerza el negocio otra vez. Aunque no le miento, competir contra la ilegalidad es difícil. Nosotros hacemos aprovechamiento sostenible, la ilegalidad no, nos toca invertir más y ganar menos que ellos, pero vale la pena –dice Bolívar, resumiendo las opiniones de los otros cinco que han hablado–. La cuestión es que sigue siendo la madera ilegal la de mayor peso en el mercado.

▼ No hay señal, el celular no funciona. Las llamadas sólo salen de tres lugares en Palambí.

– Con la coca, así como entraba plata, había destrucción –dice un vecino de 'Don Boli'–

–¿Por qué le parece que vale la pena?

–Pues porque se han logrado muchos avances con la Asociación, el simple hecho de sacar la madera ordenadamente para que no se acabe y que el bosque se alcance a renovar para nuevas generaciones, es un cambio grande. Todos sabemos ahora por las capacitaciones que se debe respetar el Plan de Manejo y conocemos en qué ACA –Área de Corte Anual– se está trabajando. Además vive uno tranquilo, sabiendo que está haciendo las cosas bien y no pensando en que la ley le va a caer en cualquier momento.

En el tema forestal se trabaja por Áreas de Corte Anual, en un ciclo de aprovechamiento sostenible de veinte años, este sistema permite que se dé una regeneración natural y un aprovechamiento controlado de los bosques. El plan de aprovechamiento forestal es consensuado con las comunidades pero recibe el visto bueno por parte de la autoridad ambiental.

Dentro del Consejo Comunitario hay un comité de Recursos Naturales que se encarga de hacer el control del área de aprovechamiento, de la reglamentación y de evaluar anualmente, a través de unas parcelas de monitoreo –5 hectáreas– los efectos del aprovechamiento.

–De lo que se trata es de tener opciones de vida. Opciones de trabajo, para no tener que meterse en asuntos ilegales –asegura el hombre –.

Segundo tiempo. De regreso.

Tres de la mañana: Bolívar Centeno despierto. Hace ruido para que me levante, probablemente le da pena llamarme. Cuatro de la mañana: esperamos la lancha que nos llevará a Tumaco. No se ve nada, excepto la luz de la linterna con la que una mujer hace señas al motorista para que nos recoja. Cinco de la mañana: Ni él ni yo queremos hablar, hace un frío insoportable y nos cae agua salada en la cara. Seis de la mañana: seguimos en silencio. Siete de la mañana: –Nos vemos más tarde en mi casa, para que conozca mi familia –dice, me indica cómo llegar y nos despedimos.

Dos de la tarde. –Mi papá no está, pero dijo que lo esperara –dice Aracelli, mientras se seca las manos con la camisa y sale de la cocina–.

– ¿Dónde está?

– En la tienda de la madera. ¿La conoce?, queda en el centro. Se fue a encontrar con un señor para cuadrar unos palos que hacen falta y que toca traer.

–Mmmm ¿Hace cuánto está la tienda?

–Poco. Desde octubre de 2010, un año larguito. Ahí traen la madera de Palambí y las otras veredas cuando está lista.

– Y cuando la venden ¿cómo se reparten las ganancias?

– Pues es que la asociación a lo que se dedica es a administrar las áreas donde se hace el aprovechamiento, las ganancias que se producen se destinan al Consejo Comunitario para obras sociales. Es decir, la asociación paga al Consejo por la madera y lo demás queda para mejorar las máquinas, las herramientas, y claro, para los asociados.

Tres de la tarde. Bolívar llega y sigue de afán, va para el médico con su esposa. Nos veremos en la tienda de la madera más tarde.

Cuatro de la tarde. El hombre de los cuatro apellidos explica las etapas del aprovechamiento de madera. Las seis **T**. Uno. **T**umbar, troceo –Aprovechamiento primario–. Dos. **T**ransformación primaria. Tres. **T**ransporte menor –desde el lugar de corte hasta el aserrío, donde hay intervención se hace a través de cable. Cuatro. **T**ransformación secundaria –tablas, varengas–. Cinco. **T**rabajar en separación y control de calidad. Seis. **T**ransportar a la tienda de madera.

La tienda está muy bien organizada, hay suficiente madera para la venta y el trabajo con madera en realidad se convierte en una opción para las personas que trabajaron mucho tiempo con cultivos ilícitos.

Cinco de la tarde: en la tienda de PROFORCHA se sigue trabajando con maderas blandas y duras. Mientras se pueda –como dice Bolívar Santander Castillo Centeno– se seguirá vendiendo anime, marcelo, chalviande, caimitillo, cuángare, sande, chaquira y chanoi.

ASOGASAM: un ejemplo de ganadería sostenible, bienestar social y respeto por el medio ambiente

Alec Yamir Sierra Montañez

Ess invierno y de las montañas bajan grandes chorros de agua que se filtran por entre los árboles del bosque y caen a la carretera. El río Baché baja crecido inundando el paisaje con el ruido de su fuerza pasando en medio de estas montañas empinadas donde increíblemente hay fincas, vacas y cultivos. En el cañón está Santa María, ubicada en una de las vertientes cordilleranas del Parque Nevado del Huila.

ASOGASAM: un ejemplo de ganadería sostenible, bienestar social y respeto por el medio ambiente

Alec Yamir Sierra Montañez

Es invierno y de las montañas bajan grandes chorros de agua que se filtran por entre los árboles del bosque y caen a la carretera. El río Baché baja crecido inundando el paisaje con el ruido de su fuerza pasando en medio de estas montañas empinadas donde increíblemente hay fincas, vacas y cultivos. En el cañón está Santa María, ubicada en una de las vertientes cordilleranas del Parque Nevado del Huila.

En las pendientes se ven cultivos de plátano, granadillas, café y frijol, los principales productos agrícolas de la región. A lo lejos también se ven pequeñas manchas blancas, negras y grises que se mueven en las alturas; son el ganado que también hace parte fundamental de las fincas, los animales que acompañan y son parte de la vida cotidiana de los campesinos, protagonistas de la historia de Santa María, Huila.

Santa María está ubicada en un punto estratégico con caminos que conectan la parte sur oriental del Cañón de Las Hermosas con el Nevado del Huila en la región de los municipios de Planadas y Gaitania al sur del Tolima y con el valle del alto Magdalena. Ésta ha sido una zona de colonización agrícola muy importante ya que sus tierras de variadas altitudes son promisorias y fértiles. En la década de los 50 cuando la violencia obligó a muchos campesinos

La ganadería que allí se practica no es de tipo extensivo, sino que se desarrolla en pequeñas propiedades.

de Boyacá, Santander, Tolima, Valle y el interior del Huila a buscar nuevas fronteras, Santa María fue un destino que les ofreció abundancia con el desarrollo de cultivos de arveja y café, y de la ganadería, además de una relativa calma.

Santa María se convertiría en una zona cafetera muy importante pero posteriormente y por las dinámicas del conflicto armado, en la década de los 90 y entrado el siglo XXI hubo una constante presencia de grupos armados ilegales, principalmente de las FARC, que tuvo como consecuencia continuos hostigamientos y combates en el área del municipio.

Como en otras partes del país, la violencia y los cultivos ilícitos se convirtieron en parte de la vida cotidiana, aunque en medio de la confrontación se alimentaron procesos de resistencia positivos que permitieron que ahora corran nuevos tiempos de paz y tranquilidad. La Asociación de Ganaderos de Santa María Huila, ASOGASAM es una muestra de estos procesos organizativos en la búsqueda de armonía y bienestar.

El nacimiento de la Asociación

La ganadería se percibe como una actividad que genera bastantes problemáticas ambientales como la deforestación, la presión sobre zonas boscosas para la ampliación de la frontera ganadera, el sobrepastoreo y la contaminación de fuentes hídricas con bebederos. Este tipo de actividades, además de tener consecuencias directas sobre el medio ambiente de las regiones, afecta las condiciones de los animales y la situación de las familias que en medio de la sobreexplotación pueden llegar a quedarse, en poco tiempo, con terrenos poco fértiles.

En Santa María los procesos que se han desarrollado en este tipo de explotaciones han logrado frenar las consecuencias negativas. La ganadería que allí se practica no es de tipo extensivo, sino que se desarrolla en pequeñas propiedades, de tierras empinadas y montañosas. En las fincas se combinan pequeñas explotaciones ganaderas con cultivos de café, frutales, fríjol y en algunos casos granadillas, una muestra de la generosidad de estas tierras y del cuidado que sus propietarios le brindan a la misma.

Esto puede explicarse en la participación de muchas familias del entorno rural del municipio en el Programa de Familias Guardabosques de la Dirección de Programas contra Cultivos Ilícitos de la Unidad Administrativa para la Consolidación Territorial, donde hicieron parte de procesos de capacitación y seguimiento en temas de buenas prácticas ganaderas y procesos organizativos locales, que buscaban prevenir cultivos ilícitos y generar condiciones favorables para el desarrollo sostenible de las fincas. La suma de estas experiencias y el interés de varias familias ganaderas en

la búsqueda de recursos que les permitieran tecnificar sus fincas, alcanzar mejores condiciones de vida y de producción, y proteger el medio ambiente, dio como resultado la Asociación de Ganaderos del municipio de Santa María –ASOGASAM–, la cual ha sido testigo y protagonista de los nuevos vientos de tranquilidad que recorren el municipio.

Con la conformación de la Asociación en noviembre del año 2006, inició un proceso que Faiber Alberto Flor, un hombre cordial, amable, risueño y veterinario de mucha experiencia, se ha encargado de coordinar. Con diferentes iniciativas ha logrado liderar los proyectos que nacen en la Asociación y mantener a flote la motivación de las 83 familias que la conforman, 28 de las cuales son lideradas por mujeres, y que están ubicadas en 19 veredas del municipio. Don Faiber ha sido fundamental para el desarrollo de nuevas prácticas, él se encarga de las asesorías técnicas, las visitas a las fincas y la atención de cualquier inquietud de las familias asociadas.

Con la decisión de crear la Asociación vinieron nuevos retos, entre otros, conseguir apoyo para las iniciativas que se venían gestando en Santa María y asegurar el exitoso recorrido de ASOGASAM. En el 2007 la Asociación propuso un proyecto de asistencia técnica para las familias ganaderas con el fin de crear un ambiente sostenible y aprender sobre sistemas silvopastoriles, en donde se pone en práctica la reforestación y el adecuado manejo de la nutrición, el manejo y el pastoreo del ganado. Inicialmente éste se desarrollaría en Santa María, pero su campo de acción se amplió a los municipios de Íquira, Teruel, Saladoblanco y San Agustín, se beneficiaron 363 familias. Con este proyecto la Asociación se proyectaba como líder en iniciativas de buenas prácticas ganaderas en la región.

▲ La Asociación propuso un proyecto de asistencia técnica para las familias ganaderas con el fin de crear un ambiente sostenible y aprender sobre sistemas silvopastoriles, (reforestación, nutrición adecuada, manejo y pastoreo del ganado). También se logró la adquisición de un tanque para acopio de leche de 2.000 litros de capacidad con su respectiva planta eléctrica.

La Asociación buscaba que el proceso de tecnificación y desarrollo que se estaba llevando a cabo en las fincas diera como resultado en un futuro la producción y comercialización de leche y productos lácteos, fue así como se gestionó la adquisición de un tanque para acopio de leche de 2.000 litros de capacidad con su respectiva planta eléctrica. También consiguieron equipos de inseminación artificial con los cuales se planea un proceso de mejoramiento genético que ha sido divulgado entre los asociados a través de diferentes talleres y actividades de formación, con el fin de mejorar y asegurar su producción lechera.

El interés de los proyectos de la Asociación también está relacionado con la generación de espacios más amables con el medio ambiente y con los animales en las fincas. La ganadería sostenible ha sido un aprendizaje que les ha permitido generar impactos mínimos y maximizar favorablemente las condiciones de los animales, la producción y la calidad de vida.

La Asociación con el apoyo de la Corporación Autónoma del Alto Magdalena y en el marco del Programa Familias Guardabosques, les dotó de materiales, de árboles y les facilitó talleres de formación, logró que todas las fincas vinculadas realizaran la importante tarea de aislar y reforestar las fuentes de agua y cauces de las quebradas; establecer bebederos sustitutos para que el ganado no bajara hasta estas últimas; construir establos y fomentar el uso de cercas vivas, con árboles nativos que sirven de sombra para el ganado; y sembrar bancos de proteína, que consisten en plantas que se usan para fortalecer la nutrición de las vacas (pastos mejorados, caña, matarratón, chachafruto). Este proceso logró mitigar el impacto ambiental en las fincas y que éstas se convirtieran en focos de reforestación, sostenibilidad y cuidado del medio ambiente. Nada de esto hubiese sido posible sin el compromiso de cada una de las familias asociadas y el empeño que pusieron en estas tareas.

Buenas prácticas ganaderas: Colectividad y desarrollo sostenible en las fincas

El paisaje y el relieve están definidos por el curso del río Baché y por innumerables quebradas y fuentes de agua, que hacen de Santa María un paraíso de agua y bosques que cambian su apariencia con sólo unas horas de camino. El área rural de Santa María se divide en dos sectores: la parte alta es una zona más húmeda y fría, en la que se produce fríjol y granadillas y en la que es posible ver solitarias palmas de cera y árboles nativos. La parte baja, es más templada y en ella predominan los cultivos de café y plátano. El tipo de ganado que se encuentra en cada una de estas zonas es distinto, ya que en las partes altas hay principalmente vacas tipo Holstein, más comunes en tierras frías, mientras que en las zonas bajas hay vacas criollas y tipo Jersey acostumbradas a climas más cálidos.

Pero este paraíso y su medio ambiente pueden desequilibrarse fácilmente, la sobreexplotación en la ganadería podría provocar cambios drásticos en el paisaje, erosión, deforestación, y disminución de las fuentes de agua. Sin embargo, la Asociación ha dedicado todos sus esfuerzos a la promoción de actividades que sean benéficas para el medio ambiente y también para el ganado.

La finca de don John Fredy Aldana por ejemplo, es una finca que está junto a una quebrada que él se ha encargado de reforestar y proteger: "*antes las vacas bajaban hasta la quebrada a tomar agua, por eso habían quitado todos los árboles que hay de aquí a la quebrada, uno no veía ni un árbol, era un solo peladero, yo me puse a la tarea de no cortar nada, hacer el abrevadero lejos de la quebrada, sembré unas pocas matas de guadua, pero solita la quebrada se fue llenando de matas, hasta como la ve ahora*".

Esa quebrada tiene ahora una enorme capa vegetal que la acompaña hasta donde se pierde su rastro en lo alto de la montaña. Al frente se pueden ver las fincas cercanas también con los potreros divididos por cercas vivas y con los cultivos de café, granadillas y fríjol acompañados de árboles nativos. La nutrición, el manejo y cuidado de los animales, la reforestación y la protección de las zonas boscosas son las estrategias que ASOGASAM ha divulgado y fortalecido entre los asociados.

◄ El paisaje y el relieve de Santa María están definidos por el curso del río Baché y por innumerables quebradas y fuentes de agua, que hacen de esta población un paraíso de agua y bosques que cambian su apariencia con sólo unas horas de camino.

Nutrición animal y reforestación

Aunque en otros casos la alimentación del ganado puede ser una causa del deterioro de un lugar, porque las vacas se pasan el día comiendo y los pastos se pueden acabar, éste es un panorama que no tiene nada que ver con lo que se observa en las fincas de las familias vinculadas a ASOGASAM. La asistencia técnica recibida y el conocimiento que sobre nutrición animal tienen las personas asociadas, ha permitido desarrollar en todas las fincas planes efectivos que conjugan el pastoreo, la reforestación y la siembra de bancos de proteína.

La organización de la finca es fundamental en este aspecto, ya que hay que ubicar las zonas que servirán de potreros para el pastoreo, las zonas de cultivo, las huertas y las zonas que deben ser reforestadas. Todos los miembros de la Asociación han tenido que realizar esta labor en sus fincas. Es un trabajo riguroso pero con resultados muy positivos que llenan de satisfacción a cada uno de los miembros. En cada una de estas fincas se han desarrollado planes de nutrición animal por medio de un sistema silvopastoril que permite una relación armónica entre el suelo, los animales, las plantas y el ambiente, lo cual ha sido efectivo para mantener el equilibrio entre el número de cabezas de ganado y los ecosistemas.

El sistema de rotación de potreros contribuye a evitar el rápido deterioro del suelo. Los potreros de pastoreo son divididos, en algunos casos con cercas eléctricas que reducen el uso de grandes cantidades de madera para su construcción y en otros casos con cercas vivas. Las cercas vivas pueden ser árboles que brindan sombra y ofrecen material orgánico al suelo, como eucaliptos, nogales y madres de agua.

▶ Los potreros de pastoreo son divididos, en algunos casos con cercas eléctricas y en otros casos con cercas vivas. Las cercas vivas pueden ser árboles que brindan sombra y ofrecen material orgánico al suelo, como eucaliptos, nogales y madres de agua.

Los arbustos son utilizados en la alimentación de los animales, y plantas de gran valor nutricional y proteínico como chachafruto, matarratón, botón de oro, entre otras, son utilizadas para complementar la alimentación de los animales, además de los pastos de corte, pastos mejorados y cañas. Estos pastos que impactan por su altura, son producto del intercambio de semillas entre las familias asociadas, lo que les permite garantizar la alimentación del ganado y una mejor calidad de su producción.

A las vacas hay que alimentarlas tres veces al día. Don John Fredy, acompañado de sus hijos, arregla diariamente los bancos de proteína para este propósito. A estos arbustos, que sirven de alimento para los animales, debe podarlos cada vez que el ganado se alimenta y con ayuda de máquinas cortadoras, con las que han sido dotadas muchas fincas, fabrica el alimento para sus vacas. Él prefiere el chachafruto, que es una planta leguminosa que se asemeja al frijol pero con un tamaño enorme, es muy nutritiva y también sirve para el consumo de su familia.

Los bancos de proteína han permitido la reforestación de varias zonas, además de reducir el uso de concentrados, así las vacas cuentan con un alimento natural, lo que también ha generado mayores resultados en la producción de leche. En la finca de Don Jonh Fredy como en las demás fincas ganaderas de la región, la leche es fundamental en la economía familiar, ya que además de los ingresos que se generan a través de su comercialización, acompaña la dieta diaria de la familia.

Uno de los elementos fundamentales para el sostenimiento de las fincas es el desarrollo de huertas que permitan a las familias contar con cierta independencia alimentaria. En la organización de las fincas se ha dispuesto un lugar donde se encuentran verduras, frutas y en algunos casos estanques piscícolas, además de los infaltables pollos y gallinas. Con las huertas, las familias cuentan con un sustento diario, con la seguridad que no faltará la comida en la finca.

La leche, el queso y las cuajadas que se venden a nivel local son en muchos casos hechos por las mujeres. Por ejemplo, doña María la esposa de don John es quien se encarga de esta labor, para la que se ha capacitado a través de cursos sobre manejo de lácteos y cárnicos en el SENA. Varias camionetas recogen la leche y los productos lácteos en las veredas más alejadas y las llevan a Santa María y a Neiva. Aunque ASOGASAM cuenta con un centro de acopio de leche, hasta ahora no se ha podido ampliar más el proceso de comercialización, dado que en la región no hay plantas ni empresas que se dediquen a la transformación y comercialización de productos lácteos.

Este problema se ve agudizado por el mal estado de las vías que comunican a Santa María con la región, las cuales no son adecuadas para el tránsito de grandes vehículos que

serían necesarios para transportar grandes volúmenes de leche. Sin embargo, las familias que constituyen ASOGASAM guardan la esperanza de ver crecer sus ingresos para seguir mejorando su calidad de vida.

Este tipo de prácticas muestra la complementariedad que existe entre las actividades ganaderas y agrícolas. El equilibrio entre las dos ha logrado que existan procesos de reforestación y protección de cuencas de agua, que repercuten positivamente en el cuidado de la nutrición y sanidad animal, la producción de leche y el bienestar de las familias.

Manejo y cuidado

La ganadería que se ha desarrollado en las fincas de ASOGASAM es el resultado de un sentimiento de cuidado y respeto por los animales y el medio ambiente. Las vacas se tratan con cariño y se reconocen como seres importantes en la vida de cada familia. Estos animales

▼ John Fredy prefiere el chachafruto para alimentar el ganado; es una planta leguminosa que se asemeja al frijol pero con un tamaño enorme, es muy nutritiva y también sirve para el consumo de su familia.

son compañeros en las actividades diarias del campo y en las fincas se esmeran en brindarles un espacio adecuado para que vivan tranquilas.

Para don Franklin Sotelo las vacas son parte importante de su vida, la ganadería lo ha llevado a recorrer el país y recoger las experiencias de muchas personas, Nancy, su esposa bromea con él y entre risas le dice que su preocupación por los animales es tanta, que a veces "*está más pendiente de las vacas que de los hijos*". Su finca está en la vereda La Esperanza en la parte baja sobre una pendiente que se descuelga hasta el río Baché, alrededor se puede ver la espesura del bosque y a lo lejos una cascada surge de una peña. Junto a los bancos de proteína y pastos mejorados hay árboles de guayaba, mangos y guanábanas.

En la finca de don Franklin, cada vaca tiene su nombre y es sorprendente ver como algunas responden a los mismos cuando se les va a alimentar. Don Franklin es una persona que demuestra su respeto por estos animales, les ha construido un establo grande y cómodo que limpia todos los días y donde las vacas van a alimentarse.

La Asociación promovió la construcción de establos como una forma indispensable para el manejo y cuidado de los animales, allí tienen el sitio adecuado para la alimentación y el abrevadero, además de protegerlos del frio y la lluvia. También son espacios adecuados para las revisiones veterinarias en los que se previenen enfermedades y se hacen controles regulares para mantener la salud de los animales.

El cuidado del ganado es una de las mayores preocupaciones de las

▶ Para don Franklin Sotelo las vacas son parte importante de su vida. Nancy, su esposa bromea con él y entre risas le dice que su preocupación por los animales es tanta, que a veces "*está más pendiente de las vacas que de los hijos*".

personas asociadas. Es un trabajo duro, que implica todos los días cortar los pastos, la proteína y picarla para la alimentación de las vacas, además de las labores de ordeño que hay que realizar en un ambiente limpio, sin lastimar a los animales y garantizando que la leche sea de mejor calidad.

En el ordeño, cada vaca es tratada con cuidado, alejándola de las demás y llevándola dentro de los establos que permanecen aseados. Quien realiza la labor debe desinfectarse las manos ya que las ubres de las vacas son muy sensibles a infecciones. Posteriormente, la leche que se ordeña pasa por un filtro en el que cualquier impureza es eliminada.

El manejo y cuidado son prácticas que han garantizado una mejor calidad de vida para los animales, y mientras éstos se encuentren bien, las familias logran una mayor productividad y la satisfacción de tener a sus animales sanos y en óptimas condiciones.

Los jóvenes se forman para el futuro

ASOGASAM ha buscado que las familias en conjunto se vinculen a los trabajos que hay que desarrollar en las fincas. Es habitual que sean los jóvenes quienes asisten a los talleres y cursos de formación, con el interés de seguir adelantando las labores de tecnificación en las fincas y conocer a profundidad las buenas prácticas que garantizarán su sostenibilidad.

Mauricio León, es un joven de 24 años, músico y trabajador por vocación. Para llegar a la finca de su familia que queda en la vereda Baché, hay que atravesar el río por un puente de madera y vigas de guadua. Allí también se han implementando notablemente los bancos de proteína, se han dividido los potreros y se construyó un establo. El interés de Mauricio es llegar a formalizar un proceso de mejoramiento genético con las vacas de los asociados, lo que permitiría tener animales que sean más productivos, por esta razón asiste a todas las capacitaciones y talleres que la Asociación realiza sobre este tema.

La Asociación constantemente realiza talleres y coordina visitas a otras fincas productoras en el departamento o a ferias nacionales como Agroexpo, donde se aprenden nuevas estrategias para el beneficio de las familias, los animales y el medio ambiente, y donde comparten experiencias con personas provenientes de todos los municipios del país. Estas experiencias serán replicadas para alcanzar para todos los asociados la certificación que otorga el ICA a las fincas ganaderas la cual será de utilidad para enfrentar los retos que traerá consigo el TLC[4]. para el sector ganadero.

4 Tratado de Libre Comercio.

Mauricio al igual que Sandra Silva, una mujer que lidera su finca en la vereda La Esperanza, y que aprendió con su padre, don Arnulfo Silva los secretos de las buenas prácticas ganaderas, conocen a profundidad los requisitos para alcanzar dicha certificación. Por tal razón se han esforzado por establecer en sus fincas, procesos que garanticen la sanidad y nutrición animal, y han implementado una infraestructura adecuada para la alimentación y las buenas prácticas en el ordeño.

Todas estas labores son incorporadas no sólo por Mauricio y Sandra, sino por cada persona de la Asociación. Así, mientras garantizan el bienestar de sus familias y de las vacas que les sirven como principal fuente de ingresos, también aseguran la estabilidad de los ecosistemas y el futuro de su territorio. De esta forma ASOGASAM ha logrado consolidar un verdadero proyecto pecuario sostenible en uno de los santuarios naturales más importante del país.

▼ Mauricio León, es un joven de 24 años, músico y trabajador por vocación. Para llegar a la finca de su familia que queda en la vereda Baché, hay que atravesar el río por un puente de madera y vigas de guadua.

ASOGASAM ha buscado que las familias en conjunto se vinculen a los trabajos que hay que desarrollar en las fincas.

Sobre el cacao y la Perla del Pacífico

Ángela Ivonne Velandia Cruz

Sobre las nubes, literal, duermo. Después de pasar la noche en una incómoda silla de aeropuerto, los 670 kilómetros que separan a Cali –Valle del Cauca– de Tumaco –Nariño–, son susceptibles de ser utilizados para tomar una pequeña siesta. Cuando logro someter al sueño y abrir los ojos, el océano Pacífico ya ha hecho su aparición...

Sobre el cacao y la Perla del Pacífico

Ángela Ivonne Velandia Cruz

La Perla

Sobre las nubes, literal, duermo. Después de pasar la noche en una incómoda silla de aeropuerto, los 670 kilómetros que separan a Cali –Valle del Cauca– de Tumaco –Nariño–, son susceptibles de ser utilizados para tomar una pequeña siesta. Cuando logro someter al sueño y abrir los ojos, el Océano Pacífico ya ha hecho su aparición. Cielo y mar parecen ser uno en la distancia: infinidad de grises contrastados de cuando en cuando por troncos que sobresalen del nivel del mar, y aves que en picado se abalanzan contra la superficie, como queriendo romper la traicionera quietud del agua.

A escasos minutos de aterrizar, cientos de casas de madera elevadas sobre el mar se asoman. Dan la impresión de ser flotantes. Son edificaciones con los pies en el agua. Construcciones que recuerdan la historia de los negros esclavos cimarrones y sus palenques, la alegría del afrocolombiano y su capacidad de rebusque.

Hace calor y sin embargo está nublado. Al mototaxista parece no importarle. Usa lentes oscuros y todo el tiempo sonríe. Mientras esquiva el desorden del tráfico y otras motos –muchas–, el sudor empieza a dibujar formas en mi camisa. Él continúa fresco, como recién salido del baño.

Sigue mostrando su blanca y perfecta dentadura. Saluda a grito entero a otros compañeros de trabajo y ríe. –Tumaco es la Perla del Pacífico, el mejor vividero del mundo –dice. –"Este es el puente del Morro, en un fin de semana se conocen El Bajito y Bocagrande, playas bacanas, bonitas Para mí es una perla por ser una tierra productiva, fértil y hermosa; hay otros que la llaman así porque según cuentan, alguna vez encontraron una perla enorme en una playa, la más grande que se haya visto".

El hombre tiene razón. Si hay un lugar que merezca llamarse así tiene que ser este. Es la perla del Pacífico colombiano, un verdadero paraíso tropical. La gran riqueza natural y la ubicación geográfica, al ser territorio fronterizo con Ecuador, hacen atractivo a Tumaco no sólo para los turistas sino para los grupos armados al margen de la ley –guerrilla (FARC) y bandas emergentes ("Rastrojos" y "Águilas Negras")–, dedicados a actividades ilegales como el tráfico de drogas y de armas.

Durante mucho tiempo Tumaco, como otros puntos de la cuenca del Pacífico, ha estado sumergido en la dinámica del narcotráfico. La tierra se ha utilizado casi que exclusivamente para la siembra de coca y los habitantes, especialmente los de la zona rural, han visto en la actividad una forma de sobrevivir, una oportunidad puesta sobre la mesa, una fuente rentable de trabajo.

El constante enfrentamiento por el control de las tierras y del mercado, entre las mafias que dirigían el negocio, sumado a las retaliaciones de las mismas contra la institucionalidad y los habitantes que son acusados de informantes, desde que se empiezan a combatir frontalmente los cultivos ilegales por el Gobierno Nacional, han hecho de la seguridad, un punto neurálgico.

–Una vez haciendo trabajo de campo en Guayacana –zona rural–, cuando trabajaba con Ecopetrol, nos iban a matar a mí y a mis compañeros. Íbamos en moto, se me nubló la vista, la llanta delantera quedó en medio de las piernas de uno de los seis guerrilleros que nos apuntaban a la frente. Nos acusaron de sapos, de dar información sobre ellos y sus cosas –dice el mototaxista, mientras espera que uno de los pocos semáforos tumaqueños cambie de color–. Lo peor es que nadie dijo que nos conocía por miedo, por fortuna un viejo se arriesgó.

Rojo. Sigue hablando. Amarillo. Acomoda el pie nuevamente en el pedal. Verde. La velocidad de la moto corta el aire caliente, la brisa pega con fuerza en la cara y a ella se amarran los olores de las calles. Huele a mariscos, hierbas aromáticas, tierra hirviendo, agua salada y cacao. Cacao.

▶ Landázuri tiene muchas cosas claras, entre ellas, que está sentado, limpiando matas de cacao para que crezcan bien, sin maleza.

Cacao: el vivero

Con dos gritos se rompe el silencio concentrado del vivero de cacao del Consejo Comunitario Bajo Mira y Frontera. La fuerza impresa en la voz de Anderson Orobio, su representante legal, no es suficiente. El sonido se extravía, el monte gana y no devuelve ni un eco como respuesta. Es claro, su imponente belleza no le da tiempo para pequeñeces.

Anderson no se da por vencido e insiste: ¡Abad!... ¡Palacio!... esta vez tampoco obtiene respuesta. Propone que esperemos un rato mientras salen –que le demos tiempo al monte para que devuelva a uno de los diez trabajadores del vivero, a uno de los hombres con mayor experiencia del Consejo, a uno de sus fundadores.–

Nacido el mismo día que Jesús de Nazaret –como dice él–, y a sus 68 años de edad, Abad Palacio, está excavando y abriendo una zanja para que no se empoce el agua y dañe el cacao. Los cultivos agroforestales a los que le apuesta en la actualidad el Consejo del Bajo Mira y Frontera, necesitan de las zanjas para mantener el terreno seco y más firme. Mario Landázuri, rodeado de decenas bolsas negras de plástico que en su interior albergan pequeñas matas de cacao, lo tiene claro.

Landázuri tiene muchas cosas claras. Que Abad no va a escuchar a Anderson. Que se debe manejar y mantener el terreno limpio para evitar plagas. Que sus nueve hijos "no son muchos, sino los suficientes pal gasto". Que se deben sembrar árboles de sombra como cedro y laurel, para que el sol no caiga directamente y dañe los cultivos. Que tiene un hijo por fuera del matrimonio,–

▶ Los cultivos agroforestales a los que le apuesta en la actualidad el Consejo del Bajo Mira y Frontera, necesitan de las zanjas para mantener el terreno seco y más firme.

Ancestralmente, la agricultura de las comunidades negras de esta zona ha estado vinculada a los cultivos de plátano y cacao. La llegada de la coca desplazó el trabajo con estos productos y volvió a Tumaco un sitio importante para el narcotráfico.

concebido por viento, eso sí, porque nunca hizo nada sexualmente con la mamá–. Que está sentado, limpiando matas de cacao para que crezcan bien, sin maleza. Que años atrás si su hija de 7 días de nacida hubiera sobrevivido al mal que la mató, hubiera sido suya y no del destino. Que prefiere trabajar con cacao, así sea menos rentable y más lento en la producción que la coca –con la que trabajó durante la bonanza de los noventa–. Que prefiere la tranquilidad al dinero. Que su esposa Sofía, se crió en una vereda de Barbacoas –Nariño– junto a él y que es una "verraca" porque además de ser ama de casa, trabaja con él en el monte. Que se deben eliminar los chupones de las plantas. Que va a llover y que ya casi es hora de almorzar.

El vivero está localizado en inmediaciones de la zona conocida como la Bocatoma, desde donde se provee de agua a Tumaco. Es casi una hora de recorrido. La carretera es destapada y los conductores de los carros que la transitan –viejos y resistentes carros– sólo hacen la "carrera" cuando el cupo está completo –cifra inexacta pues en un carro para seis se acomodan siete, ocho, nueve y hasta diez personas–. Para encontrar uno de estos vehículos basta con pararse en algún punto estratégico de Tumaco. Un punto movido y transitado. Un punto que inevitablemente te grite al oído que estás en un puerto y que al Pacífico, como dice la canción, lo une la pinta, la raza y el don del sabor.

Ancestralmente, la agricultura de las comunidades negras de esta zona ha estado vinculada a los cultivos de plátano y cacao. La llegada de la coca desplazó el trabajo con estos productos y volvió a Tumaco un sitio importante para el narcotráfico.

"Como eran poblaciones que estaban desprovistas de la protección del Estado, la gente terminó sembrando coca. La coca llegó con todo el paquete completo. Era la única salida. La gente decidió aceptar y se llegó a tener una cantidad muy grande de coca dentro del territorio" –dice Anderson Orobio–. "Ya no quedan cultivos grandes de coca, sólo residuos".

Hace una pausa y continúa.

"En las hectáreas donde hay sembrado cacao, antes había coca. Se ha concientizando a la gente, no imponiéndole, sino diciéndole: ¿qué le conviene más, tener una hectárea de cacao o una de coca?. Cuando te imponen las cosas, vuelves a caer en eso. Partimos del principio que la persona concientizada no lo vuelve a hacer. Si en principio se hubiera llegado con estos proyectos productivos para erradicar la coca, hubiera sido diferente. La gente aprende a cuidar el medio ambiente, a sembrar adecuadamente y además puede sostenerse".

Anderson habla pero no despega la mirada de las ágiles manos de Mario. Yo tampoco. Mario no lo nota, sigue concentrado arrancando la maleza de cada mata. Se sabe que escucha porque sonríe y de vez en cuando mueve la cabeza afirmativamente. El silencio desapareció del vivero. Parece que los gritos de Anderson lograron inquietar no al monte sino a los trabajadores. Todos han dejado sus labores y están reunidos en círculo. Se escuchan sonoras carcajadas.

–¿Qué hacen?, pregunto.

– Jugar Forrita. Cada uno anota un número de 1 a 30, el que adivine el número de otro lo elimina –me explica Anderson–. Los últimos dos tienen que pagar la gaseosa del día o lo que hayan apostado. Es que este es el mejor vividero del Pacífico, acá se engorda a las buenas o a las malas.

– Orobio, venga a ver y juega –grita uno de los hombres–.

– No. Más bien, "quiubo" ¡a trabajar! –Ríen en coro y todo vuelve a quedar en silencio–.

La polisombra que cubre el vivero para evitar el sol directo, nos protege de la llovizna. El calor sigue ahí, pero ahora parece desprenderse del suelo. Abad Palacio no regresa. Seguimos esperándolo.

– ¿Usted sí sabe cómo funciona el cacao?, me pregunta Mario.

– No muy bien.

– Venga le muestro rápido –camina hacia el otro extremo del vivero–. Toca dejar la semilla en agua primero, se saca y se tira en aserrín para dejarla limpiecita. A los tres días empieza a germinar, se escogen las mejores, las que no vengan torcidas. Se pone cada una en una bolsa llena de tierra, una tierra que se prepara especialmente para eso porque tiene arena, gallinaza, que es un abono natural, y no se utilizan químicos. La semilla toca ponerla con la raíz hacia adentro y a máximo una pulgada de profundidad, para que no se muera.

"Toca dejar la semilla en agua primero, se saca y se tira en aserrín para dejarla limpiecita. A los tres días empieza a germinar, se escogen las mejores, las que no vengan torcidas. Se pone cada una en una bolsa llena de tierra, una tierra que se prepara especialmente para eso porque tiene arena, gallinaza, que es un abono natural, y no se utilizan químicos. La semilla toca ponerla con la raíz hacia adentro y a máximo una pulgada de profundidad, para que no se muera".

– ¿Y Luego?

– A los ocho días ya salen unas maticas y se seleccionan. El cacao es como la mujer, si uno la trata mal pues se va, en cambio si uno la trata bien por la tarde le tiene el café o el juguito. Pero eso no es nada. Ahí empieza hasta ahora el trabajo.

– ¿Por qué?

–Toca deshierbar cada mata, quitarle la maleza y los chupones cada dos días. Cuando están listas para sembrar, los beneficiarios se llevan las bolsas. En las fincas lo importante es que las cuiden. Que hagan limpieza y que siembren árboles de sombra. El cacao empieza a cargar como a los dos años –los dos años que Mario Landázuri lleva trabajando en el vivero–.

–He adquirido conocimientos que nunca pensé, ya sé manejar las matas. La técnica para injertar, los abonos naturales para que las matas produzcan más –se queda callado–. Yo esto lo veo como si fuera mío porque es del Consejo Comunitario, hay que cuidarlo como si fuera de uno.

▼ Hay cultivos de palma aceitera en propiedades privadas, dentro del Consejo Comunitario. La palma daña el terreno, lo pone duro y seco, con el tiempo parece una piedra y no crece nada en él.

La implementación de sistemas agroforestales –siembra de plátano, cacao y maderables en una misma zona, con diseños técnicamente elaborados y cuidados especiales–, que se ha venido dando durante los últimos años, ha fortalecido los cultivos de cacao. Se han sembrado hasta la fecha aproximadamente 600 hectáreas.

"No se apoyan los monocultivos porque a los monocultivos terminan devorándolos las plagas, como ha pasado con la palma africana y la palma de aceite. Además, deterioran el medio ambiente y afectan la biodiversidad. Los sistemas agroforestales ayudan al sostenimiento del ecosistema" –asegura Orobio–. "El negro tiene una filosofía diferente: antes que acabar con todo, lo que hace es sacar de una manera sostenible. Por hacer plata no acabamos con todo, sacamos mirando que dejemos para las nuevas generaciones".

Hay cultivos de palma aceitera en propiedades privadas, dentro del Consejo Comunitario. La palma daña el terreno, lo pone duro y seco, con el tiempo parece una piedra y no crece nada en él.

Bajo Mira y Frontera

Con camisa a rayas –manchas de plátano a la vista–, paso firme, movimientos rápidos y machete en mano, aparece Abad Palacio. Aparenta menos edad. "Son 70 años bien llevados", dice el joven que lo acompaña –estoy de acuerdo con él–. Aunque por fin el monte lo ha dejado retornar, estoy lejos. Hablo con el 'maestro del injerto' –así lo llama Landázuri–. El joven de no más de 20 años, me está mostrando cómo injerta el cacao cuando tiene dos meses para que no crezca mucho y sea manejable después.

–"Es práctica. Al principio uno se demora un poco de tiempo, después cuando se le coge el hilo es súper rápido. Lo primero que hay que hacer es conseguir las 'varetas' del cacao que no crece. Luego se corta un pedazo del tallo de la mata nueva, se mete una vareta y se le pone un pedazo de cinta" –mientras me dice esto ha hecho la operación tres veces–.

Cruzo el vivero. A lado y lado: cacao. Abad se sienta en un tronco seco.

– Abad Palacio Bonilla, para servirle.

– Tengo entendido que es usted uno de los fundadores del Consejo Comunitario del Bajo Mira y Frontera…

– Sí, como no. Antes no se llamaba Consejo Comunitario. Al principio era Palenque, yo vivía en Congal. Con un señor llamado Lidoro Hurtado recorríamos el río a canalete –no había motor–, nos veníamos a la una de la mañana de Congal y nos demorábamos cuatro,

cinco horas para llegar. Hacíamos reuniones para divulgar la ley 70, desde Peña Colorada hasta Campanita, que linda con el Ecuador.

– ¿Y la comida?

– Pedíamos de a 500 pesos para la olla comunitaria. Ahí comprábamos arrocito o cualquier cosa. Nos tocó 'verraco'. Lo primero que logramos fue hacer una junta central del Río Mira.

Entre 1995 y 1996, al calor de algunas ollas comunitarias –con sabor a pescado y plátano–, surge el Consejo Comunitario. Se denominó del Bajo Mira porque el territorio comprende la parte baja del Río Mira, y Frontera porque limita con el Ecuador por vía marítima. Al igual que los otros doce consejos de Tumaco se estableció después de que en la Constitución de 1991 se incluyera el artículo transitorio 55 –en el que se estipulaba la creación de una ley en máximo dos años, que reconociera a las comunidades negras que habían venido ocupando tierras baldías en zonas rurales ribereñas de la Cuenca del Pacífico–, y de que entrara en vigencia la ley 70 de 1993 de conformidad con dicho artículo.

Cuando hay tierras colectivas, a las familias que no tienen dónde trabajar se les asigna un área para cultivar. De acuerdo con la ley y el Consejo, no se siembran monocultivos ni coca.

Lo que se ha trabajando desde el Consejo Comunitario es la organización del territorio, la definición de áreas productivas, áreas de aprovechamiento y áreas de conservación. Además la construcción de un plan de vida con la comunidad proyectada a diez años –la carta de navegación–, que se construye con idas a campo, mirando el potencial productivo de la región, fijando metas y objetivos.

La familia de Palacio vive en Tumaco. Trabaja toda la semana en el vivero, el sábado se va a verlos y mientras tanto vive en la casa de un amigo. Su esposa, con la que lleva 43 años de casado,

▶ Con camisa a rayas –manchas de plátano a la vista–, paso firme, movimientos rápidos y machete en mano, aparece Abad Palacio. Aparenta menos edad. "Son 70 años bien llevados", dice el joven que lo acompaña –estoy de acuerdo con él–.

es ama de casa. Tiene cinco hijos y una adoptada que tiene 15 años, –a ella se le murió el papá, por eso la cogimos. Está recién parida, tiene un bebé de tres meses–, dice Abad.

Es tarde. Quedamos de vernos el sábado en Tumaco. Anderson y yo caminamos hacia la Bocatoma. Allí, cerca de 30 hombres de la Armada Nacional, fusil en mano, descansan.

▲ Encontramos un carro. Es un Renault 12. Viejo. Pintura corrida. Resistente. Empolvado. La silla trasera tiene un resorte por fuera. Al conductor le dicen 'El Perro'.

Encontramos un carro. Es un Renault 12. Viejo. Pintura corrida. Resistente. Empolvado. La silla trasera tiene un resorte por fuera. Al conductor le dicen 'El Perro', es un hombre gigante, sus dos manos juntas logran cubrir casi que por completo el timón. En el retrovisor sólo se ve su enorme boca. La velocidad nunca supera los 20 km/h y no hace nada por esquivar los huecos. Nuestra compañía son doscientos plátanos empacados en el baúl y una carretilla dañada.

Abad Palacio: labrador, pescador y agricultor

Sábado. 10 de la mañana. Me encuentro con Abad Palacio en el Parque Colón, en pleno centro de Tumaco. Hace la parada a dos motos y me dice que suba a una de ellas. Veinte minutos después estamos en su casa. Confiesa que le tiene miedo al agua, que no le ha gustado nunca, que le tiene pavor desde pequeño, incluso cuando se dedicaba a la pesca.

–Hay que hacerle algunos arreglitos a la casa, cuando se crece el mar, el agua llega a las alcobas. Pienso hacerla en material. Hubo una época en la que esta zona era de caletas, de almacenar la coca, parte de ese tiempo ya vivíamos por acá. Nunca he trabajo con eso, toda mi vida he sido independiente. Mi hacha, mi machete, mi pala, toda una vida. Cuando ocurría eso yo trabajaba en agricultura, donde llego siembro mi maíz, mi cacao, mi zapallo –ahuyama–. En esa época todo el mundo trabajaba en eso. Yo nunca sembré la coca, ni la voy a sembrar.

▲ Me presenta a Carolina, su esposa. Mujer apagada y callada...

Me presenta a Carolina, su esposa. Mujer apagada y callada.

–¿Ha tomado jugo de zapallo? –me pregunta Abad–.
– No, me han dicho que es bueno para el color de la piel.
– Sí, para eso y para otras cosas.
– Niña –diciéndole a una de sus nietas–, andá por una leche pal zapallo.

La niña recibe la plata y se pierde rápidamente. Se lanza al "cangrejero" –como llama Abad a la calle–. Desde la puerta de la casa de madera se ven los cientos de hoyos que hacen los cangrejos.

Abad también cree que las prácticas ambientales que se han implementado en el vivero de cacao son buenas –cuidan el medio, se hace un aprovechamiento inteligente de recursos, hay mayor productividad y las matas son más manejables para uno, se pueden recoger las mazorcas. Hay cosas que no me parecen tan útiles como lo de limpiar la semilla con aserrín hasta que quede limpia, pero supongo que funciona, lo respeto.

Sólo visita a su familia los fines de semana porque el transporte le resulta costoso. Gasta casi 20 mil pesos en transporte. Mientras me habla ordena una atarraya de su hijo mayor, quien se dedica a la pesca. Me pregunta si sé lanzarla y la respuesta una vez más es no.

Mire, así –dice Abad–. Lanza la atarraya, cae perfectamente abierta y al tocar el suelo su nieta aparece con la leche. Abad licúa el zapallo y me sirve un enorme vaso de jugo. Es jugo de ahuyama.

PROHIBIDO EL
PASO ABEJAS

El sabor de la tranquilidad

Darío Monsalve Gómez

Luego de padecer el horror y la penuria que acarrea la violencia, una asociación de familias en el municipio Vista Hermosa, en el departamento del Meta, ha sabido reponerse al dedicar su esfuerzo, ingenio y dedicación al desarrollo de la apicultura y la conservación del ambiente, obteniendo buenos resultados que auguran un mejor futuro. Éste es el ejemplo de una de ellas.

El sabor de la tranquilidad

Darío Monsalve Gómez

Luego de padecer el horror y la penuria que acarrea la violencia, una asociación de familias en el municipio Vista Hermosa, en el departamento del Meta, ha sabido reponerse al dedicar su esfuerzo, ingenio y dedicación al desarrollo de la apicultura y la conservación del ambiente, obteniendo buenos resultados que auguran un mejor futuro. Éste es el ejemplo de una de ellas.

Una noche del 2004, reclinado en la baranda de tablas que sirve de reja a su humilde casa, mirando a la distancia con tan sólo una taza de aguapanela como cena, Joel Hernández Cortés entonces de treinta y dos años de edad, creyó que todo estaba perdido y que nunca podría llegar a tener algo distinto a lo que hasta ahora había infestado su vida y la de los suyos: violencia y miseria. Para ese momento, los principales grupos armados de Colombia habían cometido atropellos e infracciones en toda la zona del piedemonte llanero.

En un principio, al decretarse el territorio del Caguán como zona de despeje dentro del fallido proceso de paz que adelantó el gobierno con las FARC, la guerrilla ejerció un control absoluto que impedía el progreso de cualquier producción lícita que quisiera desarrollarse. De esta forma el municipio Vista Hermosa y la región se sumió en un periodo cocalero en el que Joel, si bien no participó directamente como cultivador, fue testigo y víctima excepcional del retroceso a que se expone una sociedad aquejada por la ilusión del dinero fácil. La plata se iba más rápido de lo que llegaba, ningún futuro le esperaba a la economía de la zona y el desarrollo no se veía por ninguna parte. En la finca de Joel los productos agrícolas, carentes de equipos técnicos y programas de apoyo que aseguraran su calidad y sostenimiento, no encontraban salida más allá de su propia mesa.

Luego fue la guerra en su máxima expresión. Los paramilitares comandados por Pedro Oliverio Guerrero Castillo, conocido con el alias de Cuchillo, irrumpieron en la zona acabando con todo a su paso hasta dejar a quienes sobrevivieron con la misma pregunta que se hacía

Joel la noche en cuestión. ¿Era posible algo diferente para todos aquellos que veían una y otra vez destruidos sus sueños de prosperar viviendo honestamente del campo en este país?.

La situación era lamentable: desde hacía ocho meses un comando de las autodefensas invadía su casa conminándolo a entregarles lo poco que cultivaba y cocinarles cuando así lo dispusieran. Ante esto, Joel había decidido enviar a su esposa e hijo recién nacido fuera de allí, a la casa de unos familiares en Santander, donde no padecieran el horror que allí cada día se vivía con enfrentamientos, explosiones de minas, desapariciones y asesinatos, de los que no tardó en ser testigo inerme en una ocasión que se convirtió en el detonante para abandonar del todo el lugar, dejando a merced de la incertidumbre todo su patrimonio.

Arriba otra vez

No fue sino hasta mucho tiempo después, cuando las condiciones de seguridad les permitieron regresar y entendieron que era necesario resurgir de las cenizas, que la respuesta comenzaría a llegar para Joel, los suyos y un puñado de familias más. Ellos, un grupo de

Los bajones a que se refiere Joel son principalmente los inconvenientes al arranque del proyecto bandera a que encausaron su atención y por el que sienten la mayor satisfacción: la apicultura.

agricultores cansados del abatimiento del conflicto, beneficiarios inicialmente del Programa Familias Guardabosques (PFGB), emprendieron a partir de allí la ingente tarea de crecer ambiental, social, económica y personalmente. Son muchos los cambios que dan fe de ello: recibieron extensas capacitaciones en buenas prácticas ambientales y desarrollo alternativo, mejoraron su incidencia al entrar en contacto con gobiernos locales y agencias de cooperación, obtuvieron título de bachilleres e iniciaron proyectos productivos que han aportado al evidente cambio alcanzado en la región.

Desde luego, no ha sido fácil y en muchos casos ha sido necesario sortear dificultades que han surgido en el camino. "*Como en todo proceso, hemos tenido bajones pero al final siempre se mantiene el ánimo y decidimos salir adelante,*" explica Joel.

Los bajones a que se refiere son principalmente los inconvenientes al arranque del proyecto bandera a que encausaron su atención y por el que sienten la mayor satisfacción, es decir, la apicultura. El recuerdo que de inmediato viene a su mente es el de la pérdida del material biológico traído de otra región al proyecto. Aquél, sin que nadie lo previera, no logró adaptarse al ambiente del Llano, murió al poco tiempo y causó las mayores dudas en quienes innovaban con esta actividad en el departamento del Meta.

Sin embargo, eso no detuvo a quienes comprendieron desde un inicio los beneficios que puede llegar a traer la apicultura en muchos ámbitos, especialmente a Joel y Jairsino Tobar, pioneros en la captura y adaptación de abejas nativas para la extracción de sus productos. "*Fueron ellos quienes con sus habilidades y su persistencia experimentaron, se arriesgaron, desarrollaron una apicultura propia e hicieron que el resto de personas, e incluso las organizaciones que nos apoyaban, se decidieran a seguir con la cría de los insectos hasta obtener los resultados que vemos hoy.*"

Esto último es dicho por Ana Matilde Quiroga, una mujer de carácter, pero amable y respetuosa ante todo, y asimismo una de las mayores responsables del éxito con las abejas y otros cultivos en Vista Hermosa y sus alrededores. En realidad, Ana Matilde es la esposa de Joel y por ello, más que defender a ciegas su empeño, conoce y ha participado de cerca del proceso seguido por el grupo de agricultores, hasta el punto de llegar a ser, junto con Doly Ardila, las principales líderes de la asociación conformada para coordinar el trabajo.

Unidos es más fácil

El 31 de octubre de 2007, se creó la Asociación Agroproductiva de Familias Guardabosques de Vista Hermosa (AGROAVIH), de la que Joel y Ana son parte fundamental y con la que

▲ AGROAVIH cuenta ya con un banco de maquinaria propia para las labores de la agricultura del que hacen parte un tractor, una desbrozadora, un rastro y caballoneador, entre otros equipos.

se ha logrado unir a sesenta familias de la zona en pro de un desarrollo sostenible para la economía y el ambiente.

Sus integrantes, la mayoría antiguos sembradores de cultivos ilícitos, a los que han erradicado y sustituido en su totalidad ("*en este momento podemos decir que en Vista Hermosa, en las zonas en que hay apoyo del gobierno, se encuentra libre de coca, lo que es un rotundo éxito si se mira que en otra época el noventa o más por ciento de la economía dependía de ese cultivo*", asegura Ana Matilde.), explotan ahora sus terrenos con productos de diversas líneas que han sido impulsados por programas a los que siempre les han sacado provecho. Entre ellos están el cacao, la maracuyá, el arroz, el plátano y, desde luego, la miel.

Todos, de una u otra forma, tienen que ver con el resto, ya sea por el hecho de estar asociados y aportar juntos para que sus metas se cumplan, o porque la dedicación a un producto no excluye la elaboración de otro, y menos aún aquellos que son resultado de la apicultura. De este modo, la constancia, la buena gestión y el contar con miembros comprometidos ha llevado a que en poco tiempo AGROAVIH presente resultados tan sorprendentes como el contar ya con un banco de maquinaria propia para las labores de la agricultura (del que hacen parte un tractor, una desbrozadora, un rastro y caballoneador, entre otros equipos), o el haber ganado en el año 2010 mediante convocatoria su participación en una alianza para la producción de miel, recibiendo apreciables recursos de entidades aportantes que les han permitido ir dando a sus productos apícolas la óptima calidad que poco a poco comienza a ganar reconocimiento.

Más aún, el esfuerzo mutuo en AGROAVIH ha logrado adelantar acuerdos económicos con un aliado comercial a quien en este momento venden miel, cera y polen, esperando en poco tiempo obtener la técnica suficiente para complementar sus finanzas con la extracción de propóleo y apitoxina, dos productos estrellas del universo de las abejas, al que en Vista Hermosa es fácil adentrarse de la mano de sus actuales preservadores.

Labrando miel y futuro

Hoy, muchos años después, una noche en que lo acompañan ya no asesinos y mercenarios, sino Ana Matilde y sus hijos (el nacimiento de Giseth es una prueba de la tranquilidad que desde hace un tiempo vive), y luego de una copiosa y tibia comida que lo mantiene de buen ánimo y estado físico, Joel mira de nuevo a la distancia, esta vez con una certeza en su alma.

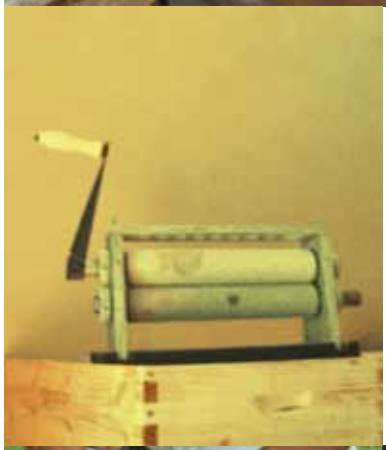
◄ En la finca de Joel reposan la mayoría de sueños que él y su esposa Ana Matilde amasan para Rusber y Giseth, su hermosa pareja de hijos de doce y tres años.

La de que todo está mejor y es sólo el comienzo. Atrás deben quedar días de zozobra en que la guerra lo consumía todo, cebándose con el dolor de no tener esperanza. Este hombre alto, trigueño, de rostro y sonrisa amigables, incapaz de pronunciar una mala palabra y trabajador incansable, ha vislumbrado por fin una luz al final del túnel. Antes de irse a la cama con satisfacción por lo que el futuro está seguro le depara, pronuncia lo que se ha convertido en una de sus frases favoritas y que alegra implícitamente a todos en el hogar: "*Mañana vamos y trabajamos en el apiario.*"

La finca de Joel, ubicada en la vereda La Albania, a media hora del casco urbano del municipio de Vista Hermosa, tiene veintiuna hectáreas de extensión y casi se puede decir que está cercada en el fondo por la majestuosidad de la Sierra de la Macarena. La adquirió ahorrando dinero del trabajo que realizaba con su padre, un campesino que por cuestiones del destino o la violencia que corresponde desde hace décadas a cada generación de colombianos, trasladó a su familia desde Santander del sur hacia el Meta. En ella reposan la mayoría de sueños que Joel y Ana Matilde amasan para Rusber y Giseth, su hermosa pareja de hijos de doce y tres años.

Sacando pecho, y estirando un brazo como quien señala la extensión de un reino, Joel asegura que la tierra de la zona en que vive es la más fértil del Llano, y por el aire que se respira sería fácil darle la razón. También los precios de la hectárea, elevados al triple en comparación con los del resto en la región, dicen mucho de la calidad del terreno. A la entrada se encuentra la casa en que ha pasado los peores y mejores momentos de su vida. Es una pequeña pero acogedora morada de madera con dos habitaciones, un comedor y una cocina en la que Ana Matilde se mueve como pez en el agua. El mayor avance en los servicios es el agua que desde hace unos meses reciben mediante un básico acueducto rural que funciona por el sistema de gravedad. En cuanto a energía eléctrica, un panel solar en el techo proporciona la carga con que la familia hace uso de un televisor, cinco bombillas y un enchufe para objetos como el celular y la licuadora. A unos pasos de allí han ido construyendo otras estancias de que se valen para mejorar su labor del campo: una bodega en que reposan ordenados todos los materiales y equipos relacionados con la apicultura (alzas, cuadros, ahumadores y trajes, entre otros) y una secadora de cacao supremamente ingeniosa de techo corredizo para aprovechar el sol y huirle al mal tiempo. En el patio que se crea entre la casa y la bodega destaca el cerificador artesanal con que extraen cera, dejando claro que la actividad principal en la finca es el trabajo con abejas.

Lo primero que hace en las mañanas, más por placer que por necesidad, es descubrir nuevos árboles floreados o especies melíferas en los que de seguro las abejas trabajan.



El mayor avance en los servicios es el agua con un acueducto básico rural. A unos pasos de allí han construido otras estancias para mejorar su labor del campo: una bodega en que reposan todos los materiales y equipos relacionados con la apicultura (alzas, cuadros, ahumadores y trajes, entre otros) y una secadora de cacao de techo corredizo para aprovechar el sol y huirle al mal tiempo. En el patio que se crea entre la casa y la bodega destaca el cerificador artesanal con que extraen cera, dejando claro que la actividad principal es el trabajo con abejas.

Durante un momento los contempla e incluso se embelesa con el zumbido que hace su trajín en las copas. Sin poder resistir más la admiración que le despierta aquel enjambre que ve y oye, confiesa que "*la naturaleza es perfecta, y la apicultura me lo ha demostrado, por eso un apicultor nunca está pensando en talar ni en quemar, sino en cuidar cualquier planta, hasta las hierbitas.*"

Ya de camino al lugar de sus colmenas (en este momento posee cuarenta y la mayoría de asociados al proyecto apícola maneja ese promedio, pero la idea es aumentar la cantidad lo mayor posible), señalado con avisos de peligro y ubicado a una distancia prudente para la seguridad de las personas, Joel comienza a mostrar unos dotes que, más que a un loco fascinado por las abejas, dejan ver un disciplinado productor que ha sabido a fuerza de estudio y experiencia alcanzar el éxito en esta materia.

Vestido con el traje especial para el manejo de abejas, y encendido el ahumador con yesca de palos, hojas y carbón, se lanza sin bacilar a revisar esas completas industrias animales que son las colmenas. Lo acompaña su hijo Rusber, en este momento en vacaciones del colegio, tan animado con esta labor como su padre.

Son pequeñas cámaras de madera puestas en columnas de cuatro, en que las abejas realizan por completo sus procesos vitales, entregando de paso al hombre miel, polen, cera, propóleo e incluso nuevas crías con que expandir el número de apiarios. Joel, que siempre se para a un lado de forma que no obstruya la entrada y salida de las abejas, revisa por completo el estado de las colmenas –las cuales se encuentran claramente numeradas para mantener un registro de su desarrollo– prestando suma atención al tema del alimento. Según él, del control a este detalle radica en gran parte el hecho de llegar a obtener buenos resultados con la apicultura. Observando algunos cuadros en los que advierte reserva de alimento, resuelve que es necesario suspender la dosis de jarabe o agua azucarada en los alimentadores externos y los vacía uno a uno. El cuidado de las colmenas llega a tal punto que Ana y él hierven el agua usada para el alimento. Además, según explica, en tiempo de cosecha –al que pronto llegarán algunas colmenas– no es bueno que las abejas se alimenten de ese modo pues resta pureza al producto final y, para él como para el resto de integrantes de la Asociación, nada es tan importante como brindar al consumidor una miel ciento por ciento natural.

A continuación, sin dejar del todo ese agradable aire de alucinado que le suscita todo cuanto tiene que ver con abejas, Joel afirma que es mejor no alzar la voz mientras se trabaja en el apiario para no perturbar las colmenas. Rusber le obedece y ambos continúan en silencio una rutina que incluye instalar donde es necesario trampas para polen, proteger de hormigas

u otros animales con aceite las bases de plástico sobre las que reposan las alzas y controlar la cantidad de zánganos que integran las colonias.

En realidad, de no ser por la cerca viva de matarratón y la cinta de advertencia de peligro que encierran el lugar, nada extraño tendría esta parte de bosque en que al tiempo que la plantación propiamente dada de cacao, se alzan además cedros, yopos y nogales, entre otros, que proporcionan sombra, material vegetal y néctar, por lo que tampoco podría sospecharse la labor increíble en que se ocupan aquellos diminutos animales, ya que cada colmena se encuentra separada una de otra por al menos dos metros y bien pensado parecen más tocones que habitaciones para insectos. Por eso, a decir verdad el orgullo de Joel estriba realmente en la perfecta armonía que mantienen las abejas con el resto de sus cultivos, lo que significa que una actividad no impide el desarrollo de la otra y, por el contrario, se estimulan mutuamente. "*Lo hermoso de trabajar con abejas es que no genera ningún impacto ambiental; no se usan químicos ni se produce deforestación, por el contrario, para nosotros cada árbol es una alegría porque sabemos que allá van a ir a parar las abejas a polinizar y generar flores, frutos y mejores cosechas, además de obtener los nutrientes para crear colmenas fuertes,*" explica. De esta forma, Joel, estimulado por la relación entre abeja y flor, ha reforestado en su predio cerca de una hectárea de árboles de toda clase.

De lo dicho se desprende una nueva e ingeniosa carta a la que le están apostando los integrantes de AGROAVIH. Se trata de ofrecer el servicio ambiental de sus colmenas a cambio de espacios naturales donde se desarrollen. Un gran número de asociados, sin terrenos propios, saca en este momento provecho de este intercambio y aporta así al mejoramiento ambiental de muchas zonas de Vista Hermosa.

El resto de la jornada, padre e hijo la completan marcando algunas reinas, supervisando el aumento en el porcentaje de celdillas operculadas y dividiendo aquellas colmenas que tienen capacidad para producir mucho más; todo al tiempo que comentan lo favorable que les ha resultado seguir los pasos que aparecen en el calendario apícola que cuelga en una pared de su casa (entregado y producido por el Programa contra Cultivos Ilícitos y por la Oficina de las Naciones Unidas Contra la Droga y el Delito –UNODC– junto con otros implementos que han aportado sustancialmente al avance del proyecto) y asistir con Ana a múltiples capacitaciones con las que proyectan diversificar el negocio a todas las formas de ingreso que permite esta actividad.

Por esta razón –cuenta Joel mientras remplaza un cuadro desvencijado– en este momento los asociados se encuentran en una etapa de preparación con la que esperan adquirir no sólo la

práctica con que extraer propóleo y apitoxina, sino también, mediante el apoyo conjunto de organizaciones aliadas, la cantidad de equipos necesarios para llegar a ser competitivos en el mercado. Mientras todo aquello ocurre, el grupo comparte ordenada e higiénicamente el horno secador de polen, el refractómetro –primordial para medir el nivel de humedad contenido en la miel, y cuya producción de AGROAVIH cumple con el porcentaje recomendado–, la extractora de apitoxina y algunas centrífugas, entre otros utensilios más.

Tocar el tema de la comercialización lleva a que Joel —ahora ocupado en reducir algunas piqueras que permitan a las abejas una mejor defensa del nido o, como dice Rusber, *"evitan*

▲ "*Lo hermoso de trabajar con abejas es que no genera ningún impacto ambiental; no se usan químicos ni se produce deforestación, por el contrario, para nosotros cada árbol es una alegría porque sabemos que allá van a ir a parar las abejas a polinizar y generar flores, frutos y mejores cosechas, además de obtener los nutrientes para crear colmenas fuertes, –explica Joel.*"

pillaje" suelte un convincente discurso sobre el reto que significa para AGROAVIH la reciente firma del Tratado de Libre Comercio entre Colombia y Estados Unidos. "*Es un reto pero también una oportunidad porque nada dice que más adelante no podamos exportar todo lo que este campo da y obtener el valor que tiene lo natural,*" reflexiona. También Ana Matilde en una conversación previa dejó claro el anhelo que persigue la Asociación: "*Lo que queremos es trabajar como una empresa, tener un centro de acopio único, industrializar la producción y transformar algunos productos para recibir mayores ganancias, claro está sin que se afecte la pureza ni el buen manejo del ambiente*", sostuvo.

El ingenio de Joel, Ana Matilde y sus compañeros ha llegado incluso a plantearse muy seriamente el objetivo de fabricar, dentro de poco, ellos mismos las láminas de cera que revisten los cuadros en que labran las abejas y que, en muchas ocasiones en que las adquieren en el mercado, contienen parafina que les resta calidad e influye en el rendimiento durante la etapa que ellos llaman estiramiento. Por tal motivo muchos de los apicultores asociados vienen implementando con buenos resultados el uso de láminas creadas a partir de su propia cera transformada, por lo que en este momento ya cuentan con un tanque para fundir cera y una estampadora con que comenzar a afianzar este recurso.

Una dicha completa

De regreso a la casa, Joel se desvía para revisar el ganado que, junto a la camioneta en que trasporta los núcleos de abeja que vende a quienes quieren iniciarse en la apicultura, completan el cuadro de sus posesiones y redondean su orgullo actual. Son cincuenta reses desperdigadas por un sembradío de pasto a las que la familia otorga igualmente todo su empeño. Algunas beben indiferentes en el abrevadero construido por Joel para no contaminar el río principal, mientras que otras huyen pues reconocen en Rusber a su dolor de cabeza cotidiano.

La alegría que ve en su hijo al corretear los animales lleva a que el hombre se detenga por un instante y confiese que por momentos todo le parece un sueño: "*es que hace unos años pensar en tener ganado, iniciar un negocio o cultivar tranquilos era imposible*", afirma. Y es que precisamente el sosiego se ha convertido en la mayor recompensa para los integrantes de Agroavih que en otro tiempo se encontraban inmersos en la zozobra. Todo eso ha terminado. "*Aunque se hubiera llegado a tener algún dinero o descanso por menos trabajo con los cultivos ilícitos, la gente sabe que una vida en paz no tiene comparación y eso no lo cambiamos aquí por nada*", opina Doly Ardila, su presidenta.

Cae de nuevo la noche sobre la vereda La Albania y el silencio se escucha hasta las estrellas en un cielo claro. Esta vez Joel y su familia, así como el resto de compañeros asociados a AGROAVIH en Vista Hermosa, duermen tranquilos sin temor a ningún acecho que pueda interrumpir su tranquilidad, lo que sin duda representa el mejor sabor que les ha dejado la apicultura, la misma a la que, de seguro, temprano se pondrán al frente con todo el gusto del mundo y tan laboriosos como sus abejas.

Son cincuenta reses desperdigadas por un sembradío de pasto a las que la familia otorga igualmente todo su empeño.

Teyuna, el café mensajero

Solange Maritza Pachón Zorro

Grandes terrazas, murallas y caminos de piedra que interconectan ciudades perdidas en las montañas, se encuentran en el Corazón del Mundo como vestigio de la grandeza de la cultura Tayrona.

Teyuna, el café mensajero

Solange Maritza Pachón Zorro

Grandes terrazas, murallas y caminos de piedra que interconectan ciudades perdidas en las montañas, se encuentran en el Corazón del Mundo como vestigio de la grandeza de la cultura Tayrona.

Este es un lugar privilegiado en la tierra, los humanos que allí habitan son cuatro pueblos, fieles descendientes de esta cultura ancestral, conocidos como los arhuacos, los wiwa, los kankuamo y los Kogui o kággaba.

La interpretación de los arqueólogos sobre estas magníficas y antiguas construcciones da cuenta de ciudades con gran densidad poblacional armonizadas con el complejo entorno natural sin ocasionar deterioro en las condiciones de los ecosistemas.

Los cuatro pueblos ratifican que así fue ya que viven en equilibrio con la naturaleza. Son los hermanos mayores y su legado es preservar la Sierra Nevada de Santa Marta ó Corazón del Mundo al seguir su Ley de Origen que le da sentido al ordenamiento de las plantas, los animales, el agua, el fuego, las piedras, los cerros y el hombre en el territorio. De este ordenamiento depende, según su cosmovisión, el equilibrio en el planeta.

El Corazón del Mundo posee todos los climas, en sus altos picos de 5775 metros sobre el nivel del mar hay nieve, más abajo, grandes extensiones de páramo, bosques de selva y de montaña, mar e incluso zonas desérticas.

Según ellos, el Corazón del Mundo se encuentra en desequilibrio porque se han destruido los sitios sagrados en la parte baja y algunos cerros en la parte alta a causa de situaciones de orden público, cultivos ilícitos y por la apropiación de territorio ancestral sagrado por cuenta de colonos; por tanto, el planeta está sufriendo calamidades de tipo ambiental.

Un encuentro espontáneo

"*La Madre del Universo era poderosa y dueña de todo. Sabía hilar algodón y clavó el huso en el pico más alto de la Sierra Nevada. Fue tirando un hilo larguísimo y con él trazó, con un compás, un círculo en la tierra. Mientras hacía ese redondel ella dijo "Esta será la tierra de mis hijos*".

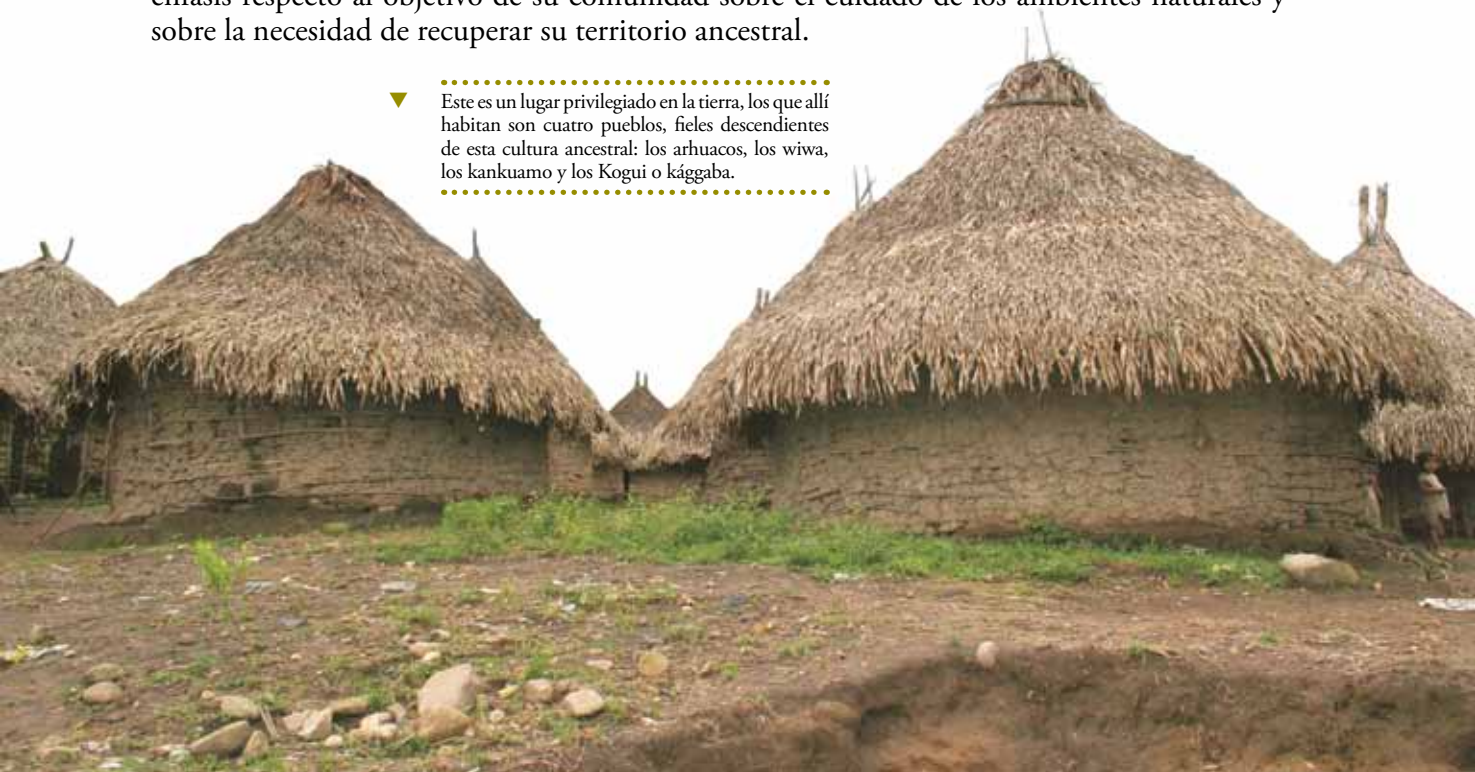
Alicia Dussan De Reichel

"*Cuando los conquistadores nos invadieron partimos hasta la parte más alta de la Sierra Nevada, hoy en día estamos de regreso recuperando el territorio ancestral que nos pertenece. Al volver encontramos excavaciones por causa de la guaquería. Bajar es volver a retomar lo que se nos ha perdido para poder cuidar la tierra y conservarla. Hoy en día estamos nosotros por acá*".

Esas fueron las palabras de Tame Vakuna, un Mamo Kogui ó autoridad espiritual del pueblo de Tungueka.

Se llega a Tungueka siguiendo el olor cítrico de las plantaciones de limón de los colonos por un largo trecho desde Río Ancho en la Guajira.

En su lenguaje armónico, las palabras que empezaron como un susurro, terminaron con énfasis respecto al objetivo de su comunidad sobre el cuidado de los ambientes naturales y sobre la necesidad de recuperar su territorio ancestral.



▼ Este es un lugar privilegiado en la tierra, los que allí habitan son cuatro pueblos, fieles descendientes de esta cultura ancestral: los arhuacos, los wiwa, los kankuamo y los Kogui o kággaba.

▲ Tame Vakuna se sentó sobre una gran piedra, allí me recibió y empezó a contarme la historia de su pueblo, en un punto paró y me pidió que esperáramos al mamo Luis.

Yo no entendía lo que me decía en kogian, su lengua, pero la intención y el tono de sus palabras me lo comunicaban todo.

Los mamos Tame Vakuna y Luis Noevita me recibieron luego de días de planear el encuentro, no eran prudentes las visitas porque habían "gentes extrañas" rondando la zona, lo que evidencia la situación de orden público.

Antonio Coronado, un indígena Kogui de la organización Gonawindúa Tayrona, me acompañó. Al saludar, los hombres intercambiaban hojas de coca de sus mochilas, fue la única vez que vi a Toño con su poporo.

Tame Vakuna se sentó sobre una gran piedra, allí me recibió y empezó a contarme la historia de su pueblo, en un punto paró y me pidió que esperáramos al mamo Luis, lo cual interpreté como una señal de respeto hacia él.

Cuando vi al mamo Luis Noevita me dio mucha alegría, su traje era diferente al de todos. Los Kogui visten de blanco, pero el mamo Luis llevaba unas franjas moradas en la camisa, entendí por la actitud del mamo Tame y por la vestimenta del mamo Luis que era un mamo de un linaje mayor.

Me saludó sonriente con un sentido apretón de manos, con ese gesto me sentí bienvenida. Se sentó en la piedra donde estaba el mamo Tame para atenderme allí donde empezó a hablar en kogian.

"*En un principio vivíamos hasta la parte baja de la Sierra Nevada y hoy estamos en el proceso de retomar otra vez nuestros territorios, nuestros líderes empezaron a negociar y a hablar con los gobiernos. Empezaron a comprar hasta más abajo, ha sido una lucha muy grande*".

En ese esfuerzo de recuperación del territorio ancestral habitado por los colonos, los Kogui se encontraron con el café, una planta amigable que crecía entre el bosque.

Joaquín Viloria De La Hoz narra cómo hacia 1871 el Gobierno impulsó programas de poblamiento con campesinos vascos, franceses, alemanes y colombianos andinos que establecieron algunas haciendas cafeteras cerca de Santa Marta y Valledupar[5].

El café empezó a cultivarse con fuerza en el Corazón del Mundo a finales del siglo XIX y principios del XX entre los 700 y 1500 m.s.n.m.

Por las bondades climáticas del territorio, la ausencia de Estado y la cercanía a los puertos, desde 1970 hasta 1985 predominó el cultivo de la marihuana, lo que obligó a los indígenas a refugiarse en zonas más altas con consecuencias materiales, culturales y ambientales determinantes para ellos.

Algunos afirman que durante estos 15 años, el cultivo de marihuana destruyó una zona de 150 mil hectáreas de bosques.

Nuevos colonos se asentaron en el territorio sagrado con hábitos de consumo diferentes y prácticas de economía ilícita asociadas a la guaquería y a los cultivos de coca y amapola.

5 JOAQUIN VILORIA DE LA HOZ, "Sierra Nevada de Santa Marta: economía de sus recursos naturales" Subregiones Productivas Del Caribe Colombiano. 1997. Banco de la República.

A esto se sumó la aparición de Grupos armados y delictivos organizados, según Viloria De La Hoz.

"*En 1988 existía un solo frente de las FARC con menos de cincuenta hombres, ya en 1992 esa organización tenía tres frentes con más de trescientos hombres en total, mientras el ELN y una disidencia del EPL incursionaron en la región.*

En los primeros años del siglo XXI, las diferentes zonas de la Sierra Nevada eran inseguras, con presencia de guerrillas, paramilitares y narcotraficantes. Esto llevó al Ejército a crear un Batallón con sede en Santa Clara lo que obligó a la guerrilla a refugiarse en la parte alta habitada por los Kogui".

Los Kogui son una comunidad que se mueve por toda la Sierra Nevada para tener acceso a suelos en diferentes climas para cultivar alimentos que les permiten sobrevivir en el territorio.

Con la ampliación de su resguardo se encontraron con el café y se dieron cuenta que el colono recibía dinero por él.

La planta les pareció agradable porque se daba entre el bosque, era una planta buena y la adoptaron e hicieron pagamento a su padre y a su madre espiritual.

El café no hace parte de su dieta alimenticia y el fin de su cultivo es la comercialización para la compra de hilaza para el vestido o implementos para trabajar la tierra.

Si su comercialización prospera, el recurso servirá para comprar más tierras para ampliar el resguardo.

…

El hombre del café

"*Soy Antonio Coronado del programa de café, recojo el café y lo recolecto para sacarlo a Estados Unidos*".

Cuando escuché estas palabras, no me imaginé la magnitud de su significado. Estaba en frente del indígena que tiene en sus manos la responsabilidad de recolectar el café que producen todos los indígenas de la comunidad para exportarlo a Estados Unidos. Y él lo decía así, de una manera tan sencilla, sin alardear, tranquilo.

Tan sencillo suena, tan sencillo es. Eso es lo que Antonio Coronado hace, las cosas son como son y lo que son. Nosotros, los hermanos menores, como los Kogui nos llaman, nos

complicamos más para decir las cosas y para aceptar lo que somos, a veces, no tenemos claro lo que somos ni el por qué de lo que hacemos así lo hagamos todos los días.

Antonio tiene 49 años, en octubre cumplirá los 50, le gustan las rancheras, la comida paisa y recibe muchas llamadas a su celular, pueden llegar a ser tres o cuatro seguidas en un lapso de 20 minutos.

Es un indígena de cabello ligeramente ondulado y largo como lo usan los hombres de su comunidad, de baja estatura, sus ojos son negros y están alerta, usa un sombrero típico de su etnia que le da identidad frente a los demás y que tejió él mismo como le enseñó su padre, ahora, él le enseñará a los tres hijos pequeños de once que hacen parte de su descendencia para que no se pierda la tradición, porque a los otros ocho se le pasó enseñarles.

Su silencio corresponde a la prudencia y a algunos aspectos de la personalidad reservada propios de su cultura, su habilidad se debe a su experiencia de vida, a las ganas de trabajar por un futuro mejor para su pueblo y a la confianza que han depositado en él los mamos y las autoridades indígenas.

Toño Coronado es realmente hábil, es un hombre de empuje, dispuesto a cumplir el objetivo que tiene en sus manos, sacar tres contenedores de café excelso para exportar a Estados Unidos.

Días después de haber conocido a Toño entendí que aunque suene sencillo, su compleja tarea es de suma responsabilidad y requiere de la habilidad que ha adquirido tras

▶ Antonio tiene 49 años, es un indígena de cabello ligeramente ondulado y largo como lo usan los hombres de su comunidad, de baja estatura, sus ojos son negros y están alerta, usa un sombrero típico de su etnia que le da identidad frente a los demás.

▲ Con la ampliación de su resguardo se encontraron con el café y se dieron cuenta que el colono recibía dinero por él. La planta les pareció agradable porque se daba entre el bosque, era una planta buena y la adoptaron e hicieron pagamento a su padre y a su madre espiritual.

años de ver y vivir la comercialización del café por parte de su pueblo, lo que ha significado un duro aprendizaje.

Toño es el nodo de una red de trabajo en una estructura cultural que ha posibilitado que él haga lo que tiene que hacer así como todos en la comunidad lo hacen. Los Kogui trabajan en equipo.

Toño tenía casi treinta años cuando empezó a trabajar el café con el Padre Emilio en San Antonio, su pueblo natal.

Eran días cálidos en 1981 y todas las mañanas se levantaba temprano, caminaba hasta donde el sacerdote capuchino y allí junto con otros indígenas de su comunidad echaban las cerezas de café en una mochila y las pisaban para separar la pulpa.

Cuando llegó el Padre Emilio no había colegio en San Antonio, Toño hizo hasta segundo de primaria, para después dedicarse a trabajar con el café en las cooperativas de su comunidad.

La historia cuenta que en 1916 tras la colonización religiosa impulsada por el Gobierno Colombiano en el Corazón del Mundo; de los cuatro pueblos indígenas que lo habitan, los Kogui fueron los menos afectados mientras sus hermanos los arhuacos unos de los más golpeados.

Los Kogui tuvieron la fortuna de escapar a esa severa aculturación religiosa gracias a la característica de absoluta reserva y hermetismo frente a los extraños que han mantenido hasta ahora como mecanismo de defensa para preservar su cultura. Esta actitud evitó un mayor intento de asentamiento invasivo de los capuchinos en su territorio.

La incidencia no fue del todo estéril para la empresa catequizadora, ya que a la fecha se reconocen algunos internados para niños indígenas de mano de comunidades religiosas y los nombres de sus poblaciones son nombres de santos.

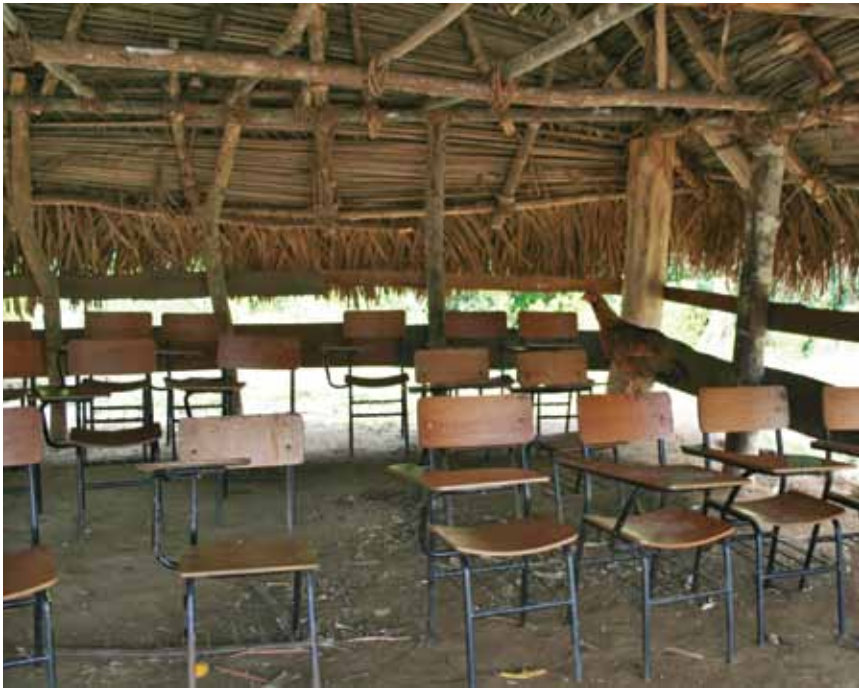
La Escuela de San Antonio que corresponde a territorio del resguardo Kogui-Malayo, tiene algunas décadas y Antonio aprendió allí el idioma español en su contacto con el padre Emilio, al igual que el trabajo con el café.

Nunca se imaginó que el vínculo con esa planta correspondería al oficio de su vida.

Para mejorar la técnica y superar el engorroso método de despulpe pisando las mochilas, el padre Emilio centró los esfuerzos de todos en la compra de una máquina despulpadora de uso comunitario, de esa manera, cada persona llevaba el café hasta San Antonio, lo despulpaba y lo secaba para venderlo.

Toño recuerda que los colonos les compraban medio bulto de café en dos pesos, pero el padre Emilio los alertó porque una lata de café seco, que corresponde a ocho kilos, se compraba en el mercado a cincuenta pesos.

Al vender su café, los Kogui terminaban debiendo sobre unos precios altos que eran pagados con



▲ En una escuela como ésta, Antonio aprendió allí el idioma español.

Los Kogui tuvieron la fortuna de escapar a esa severa aculturación religiosa gracias a la característica de absoluta reserva y hermetismo frente a los extraños que han mantenido hasta ahora como mecanismo de defensa para preservar su cultura. Esta actitud evitó un mayor intento de asentamiento invasivo de los capuchinos en su territorio.

la totalidad de su cosecha, en otras ocasiones los colonos les daban *chirrinchi,* pescado podrido e iguanas a cambio del café.

El robo era evidente, predominaba una malintencionada interacción comercial basada en el engaño para sacar partido del desconocimiento de los indígenas sobre el funcionamiento del mercado.

La despulpadora que compraron sirvió para que se recolectaran 340 mil pesos como parte de una sociedad con la comunidad para comercializar el café que juntos producían.

▲ El dinero sirvió para comprar hilaza con la que los hombres hacen la ropa de su familia.

El dinero sirvió para comprar hilaza con la que los hombres hacen la ropa de su familia.

El pueblo se organizó para vender directamente a la Federación de Cafeteros, ahí les pagaban con dinero. En esa época el saco valía 300 pesos, un precio más justo en beneficio de todos.

Así transcurrieron 16 años de trabajo para Toño en la cooperativa, por eso fue escogido por las autoridades indígenas para trabajar con el Programa Mundial de Alimentos (PMA) siempre pensando en mejorar las condiciones con el cultivo de café, después, trabajó como promotor con ECOBIO, así andaba todas las fincas y se dio a conocer por la comunidad.

ECOBIO manejó un fondo con la venta de café durante cuatro años pero de ese esfuerzo no hubo una respuesta clara para la comunidad Kogui y se perdió el dinero.

Frente a los ojos de Toño

Como resultado de la solicitud de ayuda al Gobierno Nacional sobre el manejo del café,

Toño Coronado viajó a Caldas a una capacitación para aprender en plena zona cafetera cómo se cultiva en Colombia el café con los estándares de calidad requeridos y que han hecho del café de Colombia un producto con identidad y reconocimiento internacional.

Toño tenía frente a sus ojos un maravilloso espectáculo, algo nunca visto por él, grandes hectáreas de tierra de plantas uniformes de cafeto, cultivos bonitos y amplios; el manejo agronómico era impecable, se hacían análisis químicos de suelos en donde la carencia de Nitrógeno, Fósforo y Potasio en la tierra obligaba a la aplicación de fertilizantes; la tecnología para el cuidado de los sembrados era de punta y el control de enfermedades y de plagas era eficiente y oportuno.

Toño soñaba con cultivos como esos, era algo deslumbrante, ya se imaginaba tener frente a sus ojos el Corazón del Mundo plantado con vastas extensiones de café y a todo el pueblo Kogui trabajando en la tecnificación para mejorar el nivel de productividad.

Entusiasmado con aquel sueño se presentó con su brillante idea frente a los mamos, quienes le respondieron:

"*No podemos permitir que se corte todo para sembrar café*".

Esa fue una respuesta, clara, corta y sabia.

Toño palideció frente a la confusión que ahora tenía en la cabeza. Recordaba los abundantes cultivos que había visto en Caldas, una buena manera de hacer las cosas. No entendía muy bien lo que pasaba.

"*Usted tiene que confesar todo eso que le dijeron allá*", le contestaron los mamos.

En la loma, acompañado de los mamos y cumpliendo una de las tradiciones espirituales de su pueblo, Toño confesó todo lo que había aprendido y lo que le habían enseñado los hermanos menores en Caldas.

Los mamos dijeron:

"*Así es como ellos dañan y hacen las cosas mal, nosotros no, nosotros cuidamos, así es como te lavan el cerebro. No podemos permitir que se corte todo para sembrar café*", insistieron.

Tan sencillo suena, tan sencillo es.

Toño abrió sus ojos y contempló la grandeza del Corazón del Mundo, el lugar en donde se encontraba, los grandes árboles, las piedras, los sitios y las cuencas sagradas; recordó que cada cosa tiene su lugar al igual que su padre y su madre espiritual. La imagen de grandes hectáreas de café en la Sierra Nevada en ese momento le pareció perversa:

"*Sí, es verdad, cómo vamos a tumbar, yo en qué estaba pensando, estaba pensando al contrario, tumbar los árboles no tiene sentido, porque allá en Caldas es puro café, con urea y abono, casi ni pájaros se ven, no tiene sentido tumbar*".

Los Kogui y el cultivo de café

Los hermanos mayores cultivan el café en equilibrio con la naturaleza, sus buenas prácticas ambientales surgen de su cosmovisión por tanto son prácticas cotidianas arraigadas en su cultura.

Cuando los Kogui pidieron asesoría sobre el cultivo de café recibieron respuestas culturalmente contradictorias y sin una mínima lógica respecto al cuidado del planeta.

Los consejos que llegaron respondían al pensamiento de los hermanos menores. Para nosotros, la productividad está por encima de la vida sin tener en cuenta a los otros seres de la naturaleza, creemos que el mundo es nuestro y que está a nuestra disposición. Lo estamos consumiendo, nos lo tragamos y lo devoramos a un ritmo vertiginoso.

Durante días, meses y años, financiadores e instituciones del orden nacional, privadas y de cooperación internacional, una y otra, sin diferencia, impulsaban la idea común que refleja la política cafetera del país.

Pedían tumbar todo el café existente, sembrar la semilla que promueve la calidad del café de Colombia en el exterior, tecnificar y quitar el bosque que rodea al cafeto.

En ese momento ninguna entidad trabajó con una perspectiva diferenciada para entender la sabia cosmovisión Kogui, estos consejos no fueron atendidos.

Durante días, meses y años, los mamos se mantuvieron firmes en su lógica y en su posición y con seguridad insistieron en que eso no es lo que cree ni lo que necesita el pueblo Kogui porque para ellos tecnificar implica dañar el medio ambiente, acabar los suelos, la fauna y todo lo que en el bosque habita.

Los mamos afirman convencidos:

Sembrar esa nueva semilla es como acabar con los viejos. ¿Qué van a hacer los niños y los jóvenes sin la orientación de los viejos? El pequeño está al lado del grande porque el grande lo protege. Así son las cosas y así se debe manejar y mantener, incluso con las plantas.

Por qué tumbar todo el café, si este ya era parte del lugar y existía, por qué quitar el bosque si este también tiene su lugar y su razón de ser, cada elemento y cada ser tiene un lugar y un padre y una madre espiritual.

Incluso el tratamiento de las plagas por parte de los Kogui es a partir del trabajo espiritual de los mamos.

En los tiempos de la roya y de la broca Toño alcanzó a desesperarse al ver los cultivos infestados de plaga, pensaba en buscar una bomba para fumigar, pero los mamos le dijeron:

▼ Toño se imaginaba tener frente a sus ojos el Corazón del Mundo plantado con vastas extensiones de café...

▲ A diferencia de las fincas del eje cafetero y de las zonas cafeteras de Colombia con grandes territorios sembrados exclusivamente con café, los Kogui cultivan el café en compañía de otras especies que les sirven de alimento como el plátano, el ñame, la malanga, el guanule y la piña, entre otras.

Toño, no se puede. Hay que trabajar para que el animal coma y se vaya, porque los animales también tienen derecho de comer.

En nuestra conversación Toño me decía:

"*Los mamos dicen que cuando se hace el mal a la culebra, al tigre o a los animales hay que hacer trabajos y pagamentos y al consumir todo lo que se come hay que pagarlo a los padres y a las madres. Lo que se debe al mundo, este lo cobra, por eso hay que hacer pagamento.*

Todo lo que le debemos al mundo entero y mira cuánto nos está cobrando, porque sacan gasolina, dañan las piedras, dañan los árboles, consumen el agua y por eso es que la tierra nos está reclamando ahora mismo con la lluvia".

Por esta y muchas cosas más la decisión más acertada de los mamos y las autoridades indígenas fue hacer las cosas a su modo, los financiadores entraron a entender que sólo al modo de los mamos y desde la manera como los Kogui están en el mundo y lo conciben, se podría llevar a cabo el anhelado proyecto de café.

Por ejemplo, el Programa Desarrollo Alternativo busca fortalecer la protección ambiental, así como la gobernabilidad y autonomía indígena y la recuperación de sus territorios, de áreas con cultivos ilícitos o amenazadas por ellos para propender por un desarrollo alternativo.

Otros cooperantes también continuaron financiando sin imponer métodos ni voluntades dando mayor autonomía a los Kogui en las decisiones respecto a sus necesidades de inversión.

Bajo esa línea autónoma, en 2009 los Kogui encontraron un técnico con una experiencia de 18 años en trabajo con comunidades indígenas, lo vincularon por su cuenta para que les apoyara con métodos y técnicas acordes a su cosmovisión.

Mario entiende que la sostenibilidad no es un asunto simplemente productivo ni económico, a esto debe sumársele el componente simbólico y cultural. De este modo, escuchándose, buscaron la forma de mejorar el cultivo de café.

Cuando Mario evaluó la situación se encontró con algunos cafetales viejos y *palotiados*, el trabajo iba a ser duro pero valía la pena. Se propuso identificar palo por palo cuáles servían y cuáles no y la manera de mejorar la sombra, es decir el bosque que rodea la planta, sin necesidad de tumbar plantas.

A diferencia de las fincas del eje cafetero y de las zonas cafeteras de Colombia con grandes territorios sembrados exclusivamente con café, los Kogui cultivan el café en compañía de otras especies que les sirven de alimento como el plátano, el ñame, la malanga, el *guanule* y la piña, entre otras.

En el resguardo nunca se verá una extensión sólo para el cultivo de café, siempre estará acompañada de otras especies, creciendo donde debe crecer y en convivencia con pájaros e insectos que habitan el lugar, nunca se utilizan fertilizantes porque la tierra del Corazón del Mundo tiene lo que necesita y el subsuelo se nutre de lo que las plantas le retribuyen al dejar caer sus hojas y sus semillas.

Tan sencillo suena, tan sencillo es.

Ante la propuesta de revisar palo por palo y acoger una serie de técnicas manuales para mejorar el cultivo, los mamos adivinaron, como suelen hacerlo antes de tomar cualquier decisión, y dijeron "*sí, es como él está diciendo*".

Se inició un trabajo en los cafetales de los mamos porque si al mamo se le muere una especie dentro de su sistema de siembra a toda su comunidad le ocurre lo mismo.

Se impartieron técnicas de cultivo y mantenimiento manuales que se usaban hace cincuenta años y que no transgreden el entorno como el *escobiao* que implica escoger las mejores plantas de las mismas semillas que allí han crecido.

Se enseñó a *deschuponar* es decir a quitarle ramas que quitan fuerza y vitalidad a la planta; a podar, limpiar, a manejar distancias de siembra y socas para árboles muy viejos e improductivos.

Juntos emprendieron una tarea de capacitación y aprendizaje que se convirtió en algo más que eso, con la gran visión de los mamos esa iniciativa se convirtió en el programa de café.

El programa de café

A su entrada, José de los Santos Sauna Limako, Gobernador del Cabildo Kogui-Malayo propuso:

"*Vamos a sembrar café para mandarlo a otros países*".

La idea de Santos fue consultada por los mamos, en el suelo pusieron el *yatukua,* a nuestros ojos una totuma de calabazo con agua que utilizan para adivinar. En ella introdujeron una cuenca tubular que al sumergirse produjo burbujas que de acuerdo a su tamaño, número y sucesión llevaban consigo un significado. En esa ocasión los mamos en el *yatukua* vieron algo más de lo que se esperaban. El café iba a ser su mensajero ante el mundo, eso fue lo que adivinaron.

Los esfuerzos del pueblo Kogui se centraron en el café, no era una planta únicamente para el cubrimiento de sus necesidades básicas, era un producto que tendría la capacidad de contarle al mundo quién era el pueblo Kogui y cómo sí es posible cultivar la tierra sin dañar el medio ambiente ni alterar los ecosistemas.

Así, con la claridad del camino a seguir y gracias al apoyo de los financiadores, el pueblo Kogui empezó el programa de café.

En Tungueka, después de hablar con los mamos conocí a Tame Pinto un joven de 20 años escogido como promotor de café.

Desde marzo de 2011, Tame sale todos los días a las cinco de la mañana y visita cinco fincas al día de las cuarenta que tiene a su cargo y regresa pasado el medio día a su casa.

Tame Pinto fue instruido por Aristides, un técnico externo contratado por la organización Gonawindúa Tayrona quien le explicó a profundidad y en la práctica las técnicas manuales de cuidado del café. Durante dos meses anduvo Tame con Aristides, ahora trabaja solo.

▲ Se enseñó a *deschuponar* es decir a quitarle ramas que quitan fuerza y vitalidad a la planta; a podar, limpiar, a manejar distancias de siembra y socas para árboles muy viejos e improductivos.

Así como a Tame, Aristides instruyó a seis jóvenes más, escogidos en cada pueblo para realizar la tarea de promotores en su comunidad.

El proceso con los promotores de café se adelanta en San Francisco, San Antonio, Pueblo Viejo, San Miguel, Nubiyaca, Bongá, Yinkuamero y Tungueka.

En su visita a las fincas Tame les explica a las personas cómo pueden mejorar su cultivo para obtener día a día café de mejor calidad y en Tungueka se encarga de comprar y acopiar el café que bajan las personas de las fincas cuando está lista la cosecha.

Este joven fue escogido como promotor por sus habilidades de liderazgo, por hablar español y por saber leer y escribir.

Con cada visita Tame debe diligenciar unas planillas que posteriormente son sistematizadas en Santa Marta en un software que le permite a la Organización Gonawindúa hacer seguimiento del desarrollo del proceso y de los resultados con los beneficiarios.

Los mamos respaldan el trabajo de los jóvenes promotores y orientan a la comunidad para que les haga caso ya que ellos son los *jate* o padres de café en cada pueblo.

En los *nujué* ó espacios de encuentro comunitario, cada 8 ó 15 días Tame tiene voz para entregar su informe a la comunidad y las autoridades indígenas lo respaldan y aconsejan a todos sobre la importancia de trabajar bajo las orientaciones de Tame.

Más allá de un proyecto para mejorar la técnica de cultivo, el pueblo Kogui centra sus esfuerzos en la implementación de su programa de café que fomenta un sistema de economía propio acorde a los usos y costumbres del pueblo y que es manejado y controlado por las autoridades indígenas, los mamos y la organización Gonawindúa Tayrona.

A la fecha se benefician 318 familias con la capacitación de calidad y asistencia técnica, a algunos se les ha dotado con máquinas, malla, tanques y herramienta.

En Domingueka, Pueblo Viejo y Tungueka se acopia el café que se recoge de las fincas cercanas, cada familia lo vende y se le paga el precio justo, sea de la calidad que sea, allí se somete a un proceso de secado que se completa posteriormente en Santa Marta donde además se escoge, se pesa y se manda a trillar.

Los Kogui se han empoderado y asumen la producción y la comercialización de este producto.

El café excelso llamado por ellos “Teyuna” se empaca para llevar a Cartagena y de ahí, inicialmente a Seattle a donde se está exportando.

El dinero recibido se reinvierte en la compra de café a las familias, lo que garantiza un ingreso permanente para ellas gracias al cultivo.

El programa de café inicialmente se presupuestó a cinco años, pero la constancia del pueblo Kogui logró que lo que se iba a hacer en el año tres se hiciera en el año uno.

Los Kogui se preguntaron qué pasa con el café después de producirlo y así supieron que el café va hasta el fin del mundo, se dieron a la tarea de entender la cadena del café hasta el final para saber hasta dónde se extendería su mensaje.

Tras gestiones de Mario, su asesor productivo, las autoridades indígenas conocieron a la única organización indígena exportadora de café en toda Colombia, Juan Tama.

▲ Con cada visita se deben diligenciar unas planillas que posteriormente son sistematizadas en Santa Marta en un software que le permite a la Organización Gonawindúa hacer seguimiento del desarrollo del proceso y de los resultados con los beneficiarios.

Es una organización de indígenas Nasa de Tierradentro en el departamento de Cauca que ha aprendido que en el mundo de los negocios todos buscan un beneficio, por tanto, han emprendido la búsqueda de sus clientes sin intermediación.

Al viajar a Tierradentro los Kogui aprendieron de Juan Tama que con el café es posible mostrar su propia imagen ante el mercado.

La adivinación de los mamos fue positiva sobre la alianza con Juan Tama para emprender nuevos pasos hacia la comercialización en el exterior.

En compañía de la organización Nasa los Kogui viajaron a Seattle, Estados Unidos a conocer el mercado de los cafés especiales del mundo.

▼ En Domingueka, Pueblo Viejo y Tungueka se acopia el café que se recoge de las fincas cercanas, cada familia lo vende y se le paga el precio justo, allí se somete a un proceso de secado que se completa posteriormente en Santa Marta donde además se escoge, se pesa y se manda a trillar.

En el *Coffee Fest* de Seattle cuando les pedían su certificación como café orgánico, su respuesta era:

No creemos en eso. Lo orgánico para muchos es echar un abono que no es químico, pero no hay aves, tumban en busca de la productividad y la eficiencia por encima de la naturaleza, del suelo, de la parte social. Nuestro café es natural porque nosotros no hacemos eso.

Tan sencillo suena, tan sencillo es.

Con esta respuesta el cabildo del pueblo Kogui hizo su primera negociación de café para ese año directamente con un cliente de los Estados Unidos.

Le invitaron a subir al Corazón del Mundo y al mes estuvo con ellos y se realizó la negociación de un primer contenedor.

El logro de la venta estuvo acompañado del trabajo espiritual de los mamos, ellos hacen constantemente pagamentos y ofrendas en los sitios sagrados para que las cosas salgan bien.

Con el tiempo se piensa extender el beneficio del programa de café a 1690 familias que se quieren integrar.

Por lo tanto se estructuró como un proyecto con costos para la vinculación de estas familias en un territorio de 1.100 hectáreas para ordenar la caficultura, a este sueño aportarán sin dudarlo los financiadores quienes han visto cómo bajo su propia fórmula los Koguis lo han logrado.

Además de la comercialización en el exterior el pueblo Kogui empezó a vender el café tostado, hoy tienen su propia marca de café con su etiqueta, disponible para comercialización inicialmente en la Casa Indígena de Santa Marta.

Los Kogui hacen control del café que se vende para garantizar que se extienda el mensaje de su pueblo.

El primer lote de 250 sacos de café excelso que se vende como marca *Teyuna*, se exportó en el 2010, año durante el cual se recogieron 42 mil kilos.

Tame Vakuna, el mamo de Tungueka, explicaba:

▲ El café excelso llamado por ellos "Teyuna" se empaca para llevar a Cartagena y de ahí, inicialmente a Seattle a donde se está exportando.

Teyuna es el sitio donde se originaron los cuatro pueblos, por eso, al llamar al café Teyuna estamos presentándoles a nuestros padres originarios.

Para este año la tarea del pueblo Kogui es constante y Toño Coronado tiene mucho por hacer al recoger el café de todos los centros de acopio hasta Santa Marta ya que se proyectan tres contenedores de café pergamino es decir 75 mil kilos.

Ya el primero está casi listo, se tienen acopiados 15 mil kilos de 25 mil que deben recogerse para completar un primer contenedor.

Comunidades de Quebrada del Sol, Río Jerez, Río Ancho, Santa Clara, Palomino, Don Diego y del Río Tukurinka se han sumado a la recolección de café y tienen lista su producción.

Con la implementación del programa de café a los indígenas se les paga un precio justo, entre 55 mil pesos la lata de café mojado.

Para estar seguros de que el mensaje se transmite como es, los Kogui entregan a sus clientes una multimedia con subtítulos en inglés que contiene la información sobre el concepto Kogui. Se pide a éstos que la distribuyan a los tostadores para que se promocione el producto como debe ser y se entienda que se entrega un producto desde el origen con el mensaje de los mamos.

El café Kogui se vende como un café diferenciado, un café de concepto, el concepto Kogui, no es un café orgánico, no es un Café Colombia, es un café indígena.

Los mamos decidieron no apostarle al tema de las certificaciones orgánicas, para ellos el café Kogui es un café especial con un valor que se da bajo unas condiciones únicas relacionadas con el tema espiritual.

Por esa razón algunos financiadores han pensado en promover a futuro una certificación de tipo étnico o cultural.

Las nuevas generaciones del café

Los *jate* o padres del café tienen una gran responsabilidad y un largo camino de aprendizaje en el liderazgo, en sus manos está lograr un café de mayor calidad y mejorar la producción en las chagras. José de los Santos Sauna afirma que ellos son los jóvenes líderes del campo.

Los Kogui están depositando en sus jóvenes confianza y conocimiento para trascender en la autonomía que deben mantener como comunidad para continuar con el logro de sus metas.

Hoy, Arregocés Coronado el hijo de Toño estudia Noveno Semestre de Contaduría Pública en la Universidad del Magdalena. Este joven de Domingueka tiene 28 años y estudia para poder ser servidor de la comunidad, las autoridades indígenas escogieron su carrera y se desempeña como auxiliar administrativo para el programa de café.

Con el tiempo Arregocés tendrá la capacidad de manejar los recursos de convenios y proyectos que tiene su pueblo con los financiadores.

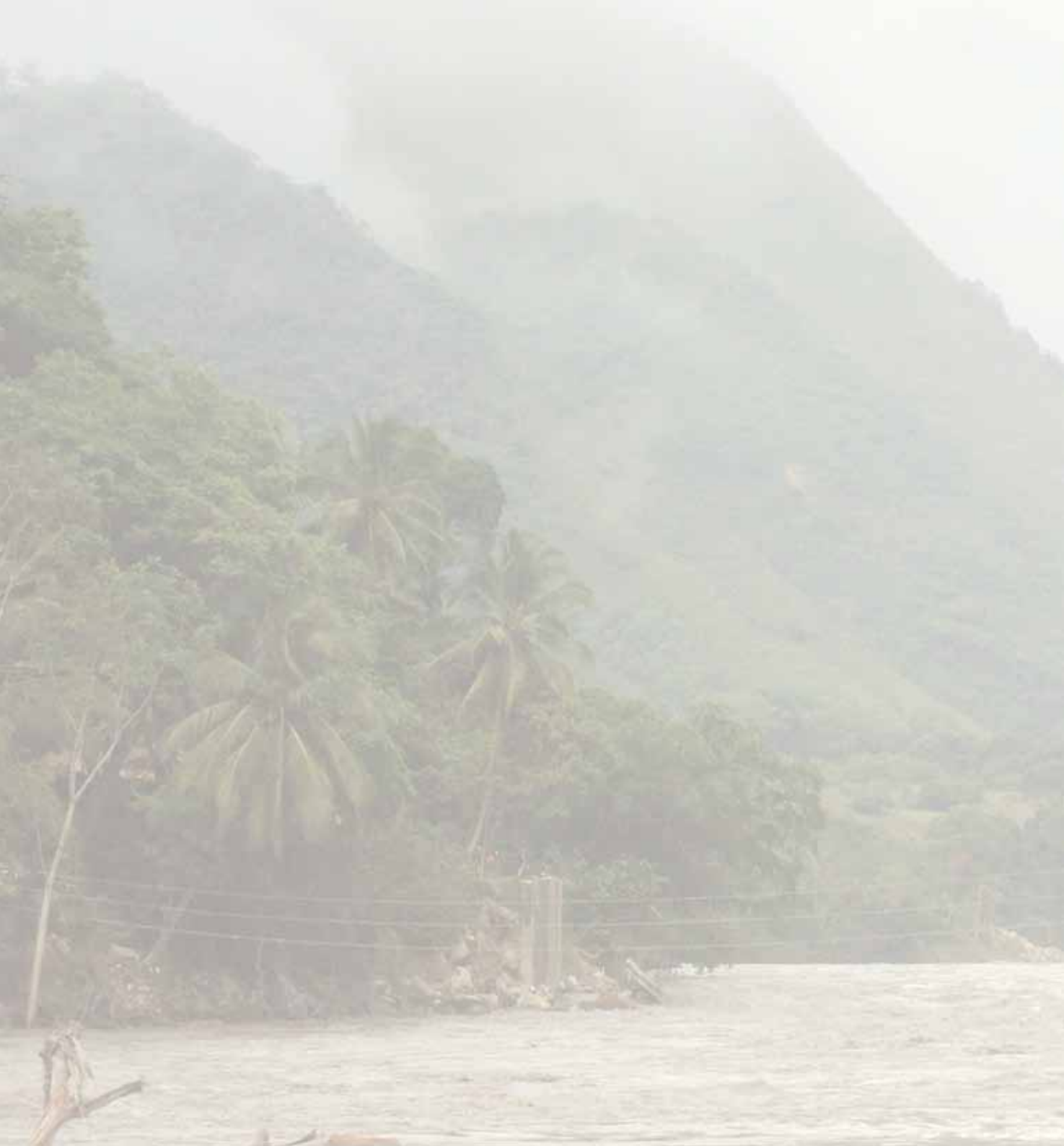
Esta es la manera como paso a paso los Kogui en equipo avanzan hacia la autonomía y la sostenibilidad de su programa de café para abrir la conciencia al mundo sobre el cuidado de la naturaleza con el mensaje de su café.

Tras su experiencia en ese encuentro de años con el café Toño me dice:

"*Yo aprendí que a nosotros los indígenas nos toca vivir en dos mundos, el nuestro y el de los hermanitos menores y necesitamos conocer para tener una relación de trabajo sin olvidar lo que aprendimos de nuestros padres y nuestras madres*".

En Seattle, una mujer cansada de su rutina, toma con misticismo una taza de café Kogui, con un sorbo, cierra los ojos y se imagina cómo su bebida es el logro de un trabajo espiritual. Se siente distinta, el aroma la transporta y la hace sentir y creer que sí existe una manera diferente de hacer las cosas en el mundo, lo que tiene en su boca es prueba de ello, mientras bebe, se prepara para asumir su día, de seguro, este será algo diferente, porque empezó a cuestionar su manera de vivir la vida.

◀ El café Kogui se vende como un café diferenciado, un café de concepto, el concepto Kogui, no es un café orgánico, no es un Café Colombia, es un café indígena.



APROCAFRUM: Una crónica sobre el cacao, el alimento de la paz y el bienestar

Alec Yamir Sierra Montañez

Después de pasar el río Sogamoso en el camino que conduce a San Vicente de Chucurí la espesura de la vegetación cubre todo el paisaje; los cacaotales, los robles, los aguacates, los naranjos, las ceibas y los cedros están por donde se observe.

APROCAFRUM: Una crónica sobre el cacao, el alimento de la paz y el bienestar

Alec Yamir Sierra Montañez

Después de pasar el río Sogamoso en el camino que conduce a San Vicente de Chucurí la espesura de la vegetación cubre todo el paisaje; los cacaotales, los robles, los aguacates, los naranjos, las ceibas y los cedros están por donde se observe. Además la humedad y las voces de plantas y aves dan un aspecto más recóndito al camino como si esa carretera llevara a un lugar perdido e inhabitado. San Vicente de Chucurí queda en medio de una gran selva, donde abundan los ríos y quebradas y es la puerta de entrada a uno de los santuarios naturales más importantes del oriente del país, la serranía de los Yariguíes. Esta región ha vivido una historia de contrastes, por una parte crecimiento y desarrollo agrícola y social, pero también han estado presentes la violencia, la pobreza y la marginalidad.

▶ Además la humedad y las voces de plantas y aves dan un aspecto más recóndito al camino como si esa carretera llevara a un lugar perdido e inhabitado.

Durante mucho tiempo la presencia de actores armados (guerrillas y paramilitares) definió el curso de las dinámicas sociales y políticas de la región. En la década de los 80, con el crecimiento y expansión de los grupos paramilitares por el Magdalena Medio, San

Vicente de Chucurí se convirtió en un epicentro de la violencia en el país, donde eran comunes asesinatos selectivos, extorsiones, masacres y enfrentamientos.

Las historias de esta época surgen fácilmente en las conversaciones con sus habitantes, como si estuviera prohibido olvidar: "*La gente de otras partes le tenía miedo a San Vicente y no sólo al pueblo sino a la gente de aquí, porque decían que éramos muy violentos, aunque esos fueron sólo unos pocos en San Vicente todo el mundo fue afectado por la violencia, a todos nos tocó por igual o poner muertos o gente que se fue, o pagar lo que los grupos cobraban*". Esta memoria que permanece intacta en la historia de San Vicente de Chucurí y sus habitantes y el deseo de éstos por transformar su futuro, ha permitido también el fortalecimiento de iniciativas que buscan la construcción de una vida sostenible en el campo, una vida digna y libre de violencias que garantice el bienestar de campesinos.

Uno de tantos ejemplos es la Asociación de Productores de Cacao, Frutales y Maderables de San Vicente de Chucurí APROCAFRUM. La Asociación se ha convertido en un espacio vital, un proyecto colectivo que ha contribuido a la paz y el beneficio de la región, su trayectoria y sostenibilidad son indicios sobre cómo en el país se construyen experiencias de reconciliación y productividad que crean bienestar social a través de la agricultura sostenible, sin la depredación del medio ambiente.

APROCAFRUM surge en diciembre del año 2000, cuando 55 familias de campesinos y productores de cacao decidieron unirse para buscar incentivos para tecnificar y rehabilitar sus cultivos con tal de tener más posibilidades para mejorar la producción. Las metas que se establecieron estaban dirigidas a obtener un alimento integral como es el cacao especial, el bienestar para las familias que se dedican al cultivo y el equilibrio con el entorno y el ambiente que los rodea. Estos son los puntos fundamentales sobre los que trabaja la asociación que actualmente cuenta con más de 250 asociados y que en estos años ha logrado importantes logros como la certificación socio ambiental para más de un centenar de fincas y la generación de una cultura ambiental entre sus asociados.

La Asociación ha participado en convocatorias de crédito y de apoyo a proyectos productivos, con las cuales se han concretado para los asociados, asesorías técnicas, dotación de infraestructura y herramientas y formación en buenas prácticas ambientales y agrícolas.

Con los primeros proyectos se logró que las personas tuvieran acceso a material vegetal (plantas de cacao clonadas) de mayor productividad que debían sembrar junto a aguacates, cítricos y maderables (cedros, robles, ceibas y tecas), lo cual permitió un gran proceso de

rehabilitación, ya que estos últimos ofrecen sombra a los cacaotales, aportan a la capa orgánica del suelo y a la reforestación de amplias zonas. También cerca de 120 familias se vieron beneficiadas con baterías sanitarias, herramientas, análisis de suelos, tanques para la preparación de biofertilizantes líquidos y sólidos y asistencia técnica. Esta oferta de oportunidades y apoyos que encontró Aprocafrum fortaleció la vinculación de nuevas nuevos asociados y promovió su consolidación como un espacio de construcción de tejido social con el esfuerzo colectivo.

En las fincas se han visto cambios notorios, se llevan registros de los cultivos, de la cosecha, de las entradas económicas y de las herramientas de las fincas y se adelantan procesos para la tecnificación de los cultivos con la construcción de sitios adecuados para la fermentación y el secado de los granos de cacao. Incluso varios asociados han optado por la eliminación de los insumos químicos y han tenido asesorías para la elaboración de abonos, compost orgánicos y biofertilizantes. También se han adelantado capacitaciones en el manejo de residuos y basuras y en el uso de elementos de protección para las personas que trabajan en las fincas, como asegura Lina Centeno, asesora técnica de la Asociación: "*hay un orden diferente en las fincas, ya la misma gente dice 'nos*

◄ Las historias de esta época surgen fácilmente en las conversaciones con sus habitantes, como si estuviera prohibido olvidar: "*La gente de otras partes le tenía miedo a San Vicente y no sólo al pueblo sino a la gente de aquí, porque decían que éramos muy violentos...*"

fastidia el mugre' además hay protección para los mismos trabajadores. Estos son elementos que diferencian a los productores vinculados a la Asociación".

Los proyectos de la Asociación permitieron que las familias asociadas rehabilitaran sus cultivos a través de asistencia técnica y acompañamiento, y con la dotación de herramientas, insumos e infraestructura adecuada tanto para la producción del cacao como para el mejoramiento de sus condiciones de vida. Este es quizá el elemento central que une a la asociación, "*junto a los cacaotales crecen y viven las personas, la asociación se caracteriza principalmente por su sentido colectivo, por el esfuerzo de cada una de las personas vinculadas para*

▼ APROCAFRUM ha participado en convocatorias de crédito y de apoyo a proyectos productivos, con las cuales se han concretado en asesorías técnicas, dotación de infraestructura y herramientas y formación en buenas prácticas ambientales y agrícolas.

alcanzar beneficios que se extiendan a todas", es así como siempre comienza una conversación Don Rodrigo Sarmiento, el representante de la asociación durante sus once años de existencia y uno de sus líderes y fundadores, cuya experiencia conjuga la de muchos cacaoteros de la región, uno de los tantos protagonistas de esta historia.

Don Rodrigo Sarmiento le ha dedicado su vida al campo y ha vivido entre el cacao en San Vicente de Chucurí. Su historia es la de una persona que ha buscado formas de resistir en medio de los procesos violentos que ha vivido la región, la de cualquier campesino que se precia de lo que cultiva y que busca con su labor una vida digna. El campo es su principal preocupación y como representante ha tenido que sortear dificultades principalmente con las condiciones que ofrece la agroindustria, logró consolidar la asociación a través de su consigna: primero el agro.

APROCAFRUM: un ejemplo asociativo

Tras varios años, la Asociación logró conseguir una sede en arrendamiento en el casco urbano, que con mucho esfuerzo han logrado mantener. En este lugar se propicia un ambiente aromático que llena el aire con la dulzura del cacao y que se expande por todo el pueblo, como una muestra de los mejores tiempos que sobre éste se posan. En la sede de la Asociación siempre hay alguien que atiende a los asociados, éste no es sólo un espacio donde encuentran soporte sino que se ha transformado en un lugar para la socialización, un espacio vital que da sentido a sus experiencias cotidianas. Es aquí donde en épocas de cosecha y producción los asociados llevan el cacao que dio su finca para que don Gregorio, un incansable asociado que trabaja en la oficina, lo reciba, pese, empaque y cargue.

Yadira es la secretaria y la encargada de llevar las cuentas de todo el cacao que entra y sale, mientras Lina se encarga de la parte técnica, supervisa a los productores, brinda su tiempo para responder inquietudes y alcanzar la meta de mantener todo el proceso dentro de lo establecido por las buenas prácticas agrícolas y ambientales que han implementado, como fertilización con abonos orgánicos, la siembra complementaria de maderables y frutales dentro de las hectáreas sembradas con cacao, el buen manejo de las basuras y el tratamiento de los granos de cacao para que continúen siendo los mejores del país, como ya lo demuestra la certificación obtenida en el 2009.

Esta certificación otorgada por Rainforest International, es la carta de presentación de la Asociación y es el resultado del buen trabajo que han llevado a cabo en la aplicación de buenas prácticas ambientales y agrícolas, la formación que han recibido las asociados y la forma en que han incorporado a sus actividades diarias, prácticas sustentables que favorecen al medio ambiente.

▲ Don Rodrigo Sarmiento (a la izquierda de la foto) le ha dedicado su vida al campo y ha vivido entre el cacao en San Vicente de Chucurí. Su historia es la de una persona que ha buscado formas de resistir en medio de los procesos violentos que ha vivido la región.

En las afueras del municipio se encuentra el vivero donde hay cientos de miles de plantas de cacao, plátano, aguacate y frutales, que don Luis poda, arregla y cuida, hasta que se distribuyen entre los asociados. Allí se realizan reuniones informativas y talleres sobre el manejo de las plantas, la prevención de enfermedades, injertación y desarrollo de abonos y fertilizantes orgánicos. Este espacio es complementario a las fincas que es en donde se aplican todas las prácticas aprendidas y que han sido el eje del exitoso proceso de certificación socioambiental, que comenzó por iniciativa de la Asociación y que destaca la calidad del cacao que se produce y el manejo ambiental del proceso de producción.

El vivero ha generado independencia ya que con la asistencia del Instituto Colombiano Agropecuario –ICA–, la asociación le ha apostado al fortalecimiento de los elementos vegetales propios de la región y a tener plantas que garantizan una producción de calidad que han

▲▶ En las afueras del municipio se encuentra el vivero donde hay cientos de miles de plantas de cacao, plátano, aguacate y frutales, que don Luis poda, arregla y cuida, hasta que se distribuyen entre los asociados. Allí se realizan reuniones informativas y talleres sobre el manejo de las plantas, la prevención de enfermedades, injertación y desarrollo de abonos y fertilizantes orgánicos.

comenzado a ser distribuidas entre asociaciones de productores del departamento Antioquia y diferentes zonas del Magdalena Medio.

El proceso de certificación con Rainforest.

Desde la década de los setenta, San Vicente de Chucurí es una región agrícola muy importante para el oriente del país, que abastece los mercados del Magdalena Medio y de Santander. El cacao fue el principal producto al punto que el municipio se convirtió en la capital cacaotera de Colombia, en la actualidad hay cerca de 10 mil hectáreas sembradas con cacao, aunque éstas no tienen un estilo de monocultivo sino que se acompañan de árboles de aguacate y frutales que garantizan otras fuentes de alimentación y producción.

Las fincas que se encuentran en la Asociación suman cerca de un 10% del total de hectáreas de cacao sembradas en el municipio, en las cuales han desarrollado la práctica de la siembra de árboles maderables nativos con el fin de brindar sombra y material orgánico al suelo en que están los cacaotales y promover la reforestación, con la cual vino también la protección y recuperación de fuentes hídricas y aljibes y el freno a procesos erosivos que amenazaban a los suelos de la región.

Los cultivos de cacao se volvieron bosques de cedros, tecas y árboles nativos donde han vuelto el agua y los animales. En las visitas que realizó Rainforest se tuvo en cuenta la forma en que los asociados habían convertido sus fincas en focos de reforestación, además se destacó la importancia del uso de elementos orgánicos y la supresión de químicos en todo el proceso de cultivo y cosecha.

El establecimiento de las baterías sanitarias fue también uno de los elementos clave para la certificación. Luego de la capacitación a los asociados interesados se logró en varias etapas la certificación socioambiental para 105 fincas, la primera que se otorgó a productores de cacao a nivel nacional.

Aunque hubo escepticismo al comienzo por la responsabilidad que debían tener los asociados en cumplir con los requerimientos exigidos para la certificación, tras un exigente proceso de formación y capacitación, en donde las preguntas iban y venían y donde la experiencia de cada cacaocultor aportó al proceso en general, se llegó al objetivo de desarrollar en las fincas asociadas cacaos especiales, que son producto de las buenas prácticas ambientales como la reducción de productos químicos y el uso de orgánicos, la calidad del proceso de fermentación y secado y el desarrollo de proyectos para la búsqueda de cacaos criollos o

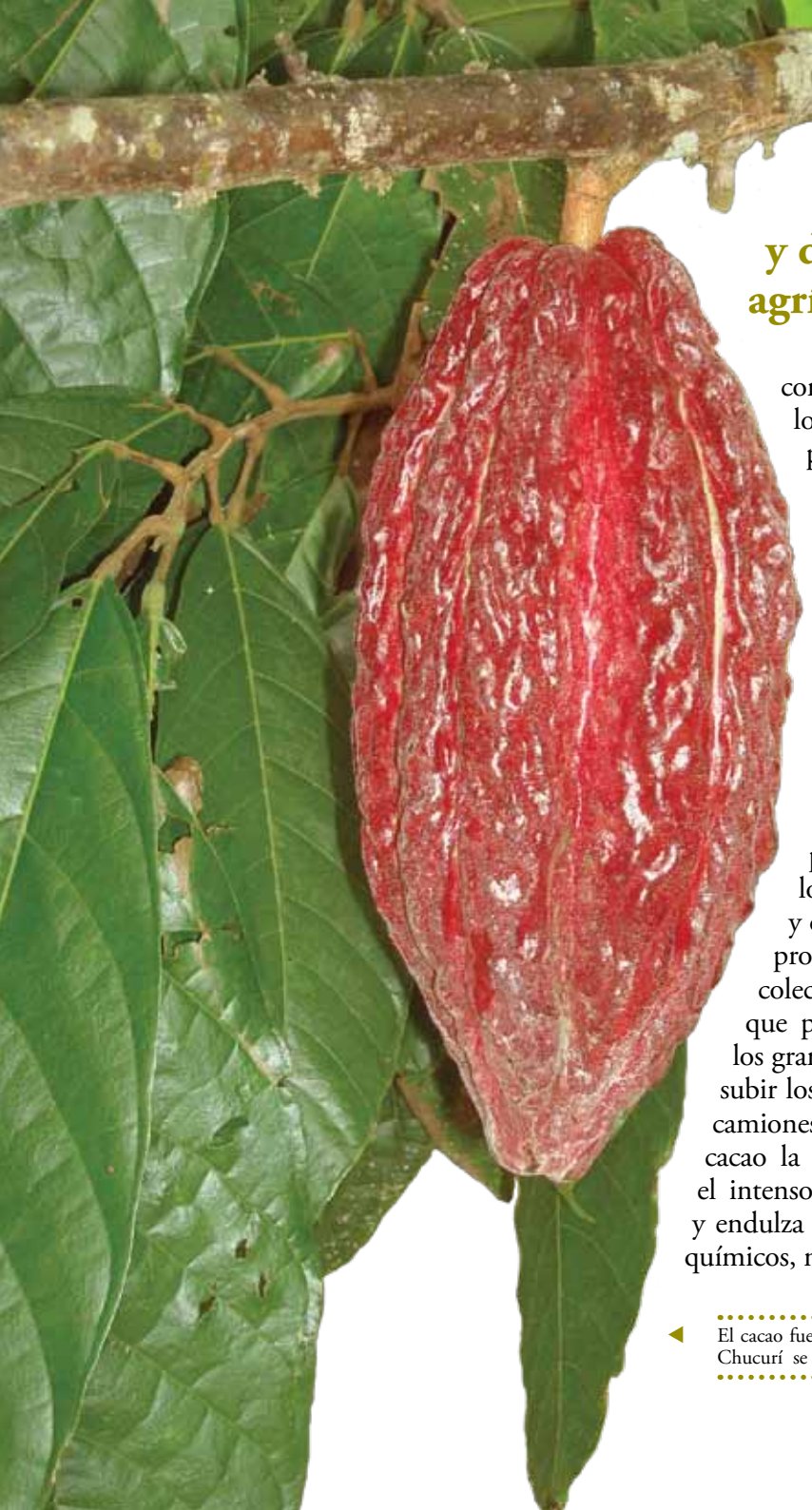
porcelanas que tengan buen rendimiento y excelentes características de sabor y aroma. Este proceso se adelanta en varias fincas donde ya se tienen los patrones y los injertos de una planta nativa de San Vicente de Chucurí, que promete una buena producción y baja afectación por enfermedades como monilia, fitoftora y escoba de bruja (producidas por un hongo) que afectan principalmente a las mazorcas y raíces de la planta.

Este proceso de tecnificación lleva casi cuatro años y aunque aún faltan algunas fincas, la meta a futuro es tenerlas a todas certificadas y contar con las herramientas necesarias para el procesamiento del cacao a nivel local. Aprocafrum produce cacaos tipo *premium* que cumplen con estrictas características de humedad, fermentación, peso y limpieza. Sin embargo, este avance se ha visto opacado por la falta de compradores y por el bajo precio que la agroindustria en Colombia ofrece por este tipo de cacao.

La experiencia de la Asociación en el proceso de certificación la ha llevado a acompañar otros proyectos, tanto de siembra de cacao como de café, frutales, cítricos y aguacate. APROCAFRUM se ha convertido en un centro de asistencia técnica dentro del municipio, que ha brindado apoyo a cualquier persona que lo solicite y sin costo, pero esperando a cambio el compromiso de quienes buscan la asistencia con el manejo adecuado de sus cultivos y la protección del entorno natural del municipio, que presenta una variada topografía y ambientes que van desde zonas de páramo hasta las tierras bajas que conducen al valle del río Magdalena.

Incluso a nivel nacional se han realizado convenios con otras asociaciones de productores de los departamentos del Huila y Cesar. Don Rodrigo destaca principalmente el trabajo que desarrollaron con APROCASUR, una asociación de amplio reconocimiento y recorrido que trabaja en el Sur de Bolívar, una zona afectada durante muchos años por el conflicto y por los cultivos ilícitos. Varios cacaocultores de esta asociación visitaron San Vicente de Chucurí con el fin de aprender de la experiencia de la certificación pasando una temporada de trabajo en las fincas para finalmente hacer de APROCASUR un proyecto que cuenta también con la certificación socioambiental.

En este proceso se fortaleció la formación de los jóvenes, principalmente hijos de asociados, quienes han sido enviados a otras partes del país a replicar lo aprendido en Aprocafrum y a conocer sobre las experiencias de otras asociaciones. Esto ha permitido que la población joven vea en la agricultura y en el cultivo del cacao una opción de vida y que tenga conocimientos técnicos que permitirán el sostenimiento de sus propias fincas y mantener el trabajo desarrollado por la Asociación en el futuro, asegurando su permanencia entre las nuevas generaciones.



El cacao, alimento de la paz y de las buenas prácticas agrícolas

Tras la cosecha, que este año comenzó solamente hasta noviembre, los granos de cacao, que han pasado por un cuidadoso proceso que inicia con la recolección, la fermentación y el secado, proceso en el cual son librados de la humedad y los riesgos fitosanitarios; son llevados a la oficina de la asociación, donde tras pesarse se paga al productor el precio justo por su trabajo, su empeño y el alimento producido. Una vez se acumula el cacao que llega en el día, se empaca en costales limpios y adecuados, se pesa y queda listo para venderse a los comerciantes que lo llevan a procesar en Bucaramanga y otras partes del país. Así mismo este proceso es una muestra del sentido colectivo que tienen los asociados, ya que participan tanto en el empaque de los granos como en el laborioso proceso de subir los bultos de más 50 kilogramos a los camiones que los transportaran. Con tanto cacao la sede mantiene durante varios días el intenso olor a chocolate perfuma la sede y endulza la vida de quienes lo producen sin químicos, naturalmente.

◀ El cacao fue el principal producto al punto que San Vicente de Chucurí se convirtió en la capital cacaotera de Colombia.

▲ Es curioso, pero en algunas partes del municipio, el cacao se seca en las calles.

Don Rodrigo ayuda a pesar los bultos y siente el aroma suave y dulce del cacao. Mientras en otras partes del municipio el cacao se seca en las calles, el que llega a la Asociación está limpio y fresco, él dice que ésa es la principal satisfacción, ver un producto de tan buena calidad, "*yo le digo a la gente, piensen que lo que nosotros hacemos es producir un alimento, por eso es importante que no esté sucio, que esté libre de cáscaras y pasilla, que no esté mohoso, que se haya fermentado y secado bien, el cacao es un alimento y en la asociación nos esforzamos porque sea el mejor*". En efecto, el cacao *Premium* que producen es apetecido en los mercados internacionales ya que cuenta con unas cualidades excepcionales de aroma, sabor y peso.

El cacao ha sido el alimento de la esperanza para muchas familias, el que ha permitido una vida digna en medio de muchas dificultades. El establecimiento de buenas prácticas en el cultivo fue el resultado del juicioso proceso de asesorías, talleres y formación en el que las y los asociados han aprendido a registrar todos los procesos del cultivo y de la producción: "*aprendimos a llevar las cuentas de la finca, antes no sabíamos qué teníamos ni en dónde, ahora las herramientas van en un lugar, sabemos cuántas hectáreas están sembradas, qué tipo de arboles tenemos, cuánto producimos, cuánto gastamos y cuánto ganamos*".

Esta organización también se puede ver en aspectos como el manejo de las basuras, ya que se establecieron estrategias para el reciclaje: ahora un carro dispuesto por

la alcaldía hace un recorrido por las veredas y recoge la basura, las personas dejaron de acumular basuras en sus fincas, como lo manifiesta don Luis Noé Silva: "*Antes usted veía que uno en la finca ni se daba cuenta dónde botaba las basuras, todo estaba botado por ahí, las latas, los plásticos, uno botaba la basura donde cayera, ahora no, recogemos toda la basura, lo orgánico, lo utilizamos en los abonos y el resto lo seleccionamos y lo sacamos para cuando pasa el carro a recoger las basuras*".

Otra de las prácticas exitosas ha sido el aprendizaje en la elaboración de *compost* y abonos orgánicos que son de gran calidad para la nutrición de las plantas, aunque hay que tener un manejo adecuado y responsable de éstos. Don Gonzalo es quizá una de las personas más aplicadas, admirado por Don Rodrigo, quien ve en él un ejemplo perfecto de cómo se han incorporado las prácticas ambientales a la vida cotidiana de los productores. Él elabora el abono con los residuos orgánicos de la finca, pero su labor siempre comienza cuando limpia los troncos de cada cacaotal para que las mazorcas crezcan frescas y hermosas, cuida a las plantas que puedan estar enfermas podándolas, abonándolas e incluso consintiéndolas (desde hace un par de años en Colombia las plantaciones de cacao se han visto afectadas principalmente por dos enfermedades endémicas: la escoba de bruja y la monilia, el ICA ha realizado numerosos talleres entre los asociados que promueven sencillas técnicas de limpieza, nutrición y cuidado de las plantas para evitar la propagación de estas enfermedades y mantener la calidad de los cultivos).

Don Gonzalo es una persona que goza de una infinita paciencia y amor por su trabajo, que se evidencia en el empeño que pone en la elaboración de los abonos y el *compost*, que al menos tres veces al día mezcla, para que sean un alimento adecuado para las plantas. Don Gonzalo ha aprendido en la práctica, anotando las recetas y participando en los talleres que realiza la asociación con técnicos agropecuarios del ICA y del SENA, y compartiendo sus experiencias con Lina, quien multiplica la información entre los demás asociados.

Las tierras de San Vicente de Chucurí son muy prósperas y aparte del cacao hay muchas otras plantaciones y cultivos, por lo que también se ha promovido que las fincas cuenten con un plan de seguridad alimentaria, con huertas caseras, cría de pollos y en algunos casos proyectos de piscicultura. Los cultivos mixtos de maderables y frutales que acompañan al cacao, también pueden representar ingresos extra para las fincas.

El manejo del agua que ha promovido la Asociación se ha enfocado en la conservación de aljibes y fuentes de agua, cercando los nacederos y reforestándolos, lo que ha permitido como se puede ver en los caminos que comunican las fincas, una recuperación significativa

del medio ambiente, de la que es testigo la espesura de los bosques de San Vicente, resultado del empeño de sus habitantes y del equilibrio logrado con los ciclos naturales.

Dificultades y retos

La Asociación ha enfrentado dos grandes retos bastante complejos: la dificultad intrínseca de mantener el proyecto asociativo y los problemas que surgieron con la comercialización del cacao. En medio de las oportunidades y apoyos recibidos por la Asociación, uno de sus principales retos ha sido mantener y generar un sentido colectivo que vincule a todas las personas asociadas en torno a la idea del bienestar común, esto se ha logrado en parte gracias al compromiso de muchas personas, pero Don Rodrigo recalca la importancia de crear mecanismos para que haya más vinculación de campesinos y productores a procesos de certificación y para que se unan esfuerzos en la búsqueda de soluciones comunes a problemas como la caída de los precios, lo que seguramente beneficiará a los cacaoteros independiente de si están o no asociadas.

Por otra parte, el invierno trajo consecuencias negativas para los productores de cacao, que se han visto afectados por la marginalidad y el encarecimiento de la canasta familiar. La falta de infraestructura es un impedimento para el crecimiento de la comercialización, puesto que San Vicente de Chucurí ha quedado prácticamente sin vías de acceso, desde que hace más de un año, en la vía principal a Bucaramanga por el sector del Tablazo se cayó el puente sobre el río Sogamoso, un problema que aún no encuentra una solución, por el río sólo atraviesan pasajeros en chalupas y botes. La vía que conduce al municipio de Zapatoca está bastante deteriorada, los recorridos son más demorados, las lluvias generalmente producen derrumbes y hay días en que la carretera queda bloqueada y sólo pueden pasar vehículos pequeños. Aunque aún no hay desabastecimiento, los costos de la canasta familiar se incrementan cada semana y quienes producen café, cacao y frutas no tienen como sacar sus productos para comercializarlos.

Tras muchos esfuerzos APROCAFRUM ha construido espacios de bienestar social, apoyando a las familias productoras, multiplicando las posibilidades de mejorar sus condiciones de vida y promoviendo principalmente un sentido de trabajo por lo colectivo y por el medio ambiente, además de crear redes de apoyo con otras iniciativas y asociaciones que hay en el país para unir esfuerzos en la búsqueda de caminos pacíficos, amables y rentables para el municipio.

- APROCAFRUM ha construido espacios de bienestar social, apoyando a las familias productoras, multiplicando las posibilidades de mejorar sus condiciones de vida y promoviendo principalmente un sentido de trabajo por lo colectivo y por el medio ambiente.

El caucho de la concordia

Por Darío Monsalve Gómez

A través del cultivo de caucho y el buen trato a la naturaleza, un grupo de personas en el Urabá antioqueño, antiguos labriegos del dolor, actualmente acumulan esfuerzos, sueños y paciencia suficientes para llegar a convertirse en propietarios de reconciliación.

El caucho de la concordia

Darío Monsalve Gómez

A través del cultivo de caucho y el buen trato a la naturaleza, un grupo de personas en el Urabá antioqueño, antiguos labriegos del dolor, actualmente acumulan esfuerzos, sueños y paciencia suficientes para llegar a convertirse en propietarios de reconciliación.

Por aire, desde Bogotá hasta Medellín y de allí hasta Apartadó; luego, por tierra en transporte público, desde Apartadó hasta Necoclí; y por último, en moto, mula o sujeto a la carrocería de algún camión, desde Necoclí hasta Pueblo Nuevo y de allí finalmente hasta el lugar de destino. Éste es el trayecto a grandes rasgos –porque una cosa es decirlo y otra muy diferente experimentar lo remoto de la zona–. La travesía que debe cumplirse para arribar al Yoki, una vasta porción de tierra en la que, al igual que en muchas otras partes de Colombia, grupos de personas, ante todo de escasos recursos, intentan en este momento surgir literalmente de las cenizas.

Quien me recibe en Necoclí es Simey Salgado, un joven asociado a la Precooperativa Multiactiva de Productores de Caucho el Yoki, quien recientemente funge como presidente, por elección de sus compañeros mediante una asamblea. Es un hombre de veintinueve años de edad, alto, trigueño, delgado pero de buen estado físico, con una apariencia eminentemente militar, de no ser por su rostro y especialmente su sonrisa, la cual, cuando se da, lo convierte de repente en poco más que un niño. Con él preparamos todo para visitar al día siguiente el lugar y así de paso poder, como él mismo lo sugiere, *"conversar con los muchachos*".

Temprano, mientras atravesamos como un "bólido" la carretera impecable que nos lleva al Bobal, vereda en donde se toma el desvío hacia Pueblo Nuevo y el Yoki, el paisaje es dominado en todo su esplendor por la hacienda Virgen del Cobre, una inmensa propiedad de la que Simey afirma, con la seguridad de un guía turístico, fue propietario el mismo Freddy Rendón (jefe paramilitar conocido con el alias de El Alemán), pero que ahora pertenecería a

"*algún duro*". Lo que traducido de la idiosincrasia nacional no quiere decir otra cosa que un narcotraficante del más alto calibre. Paradójicamente, a escasos metros de la lujosa hacienda en que caballerizas y campos deportivos se pierden en el horizonte de su inmensidad, se encuentra situada la Base Antinarcóticos de Necoclí, otra imponente edificación en cuyo alrededor yacen ya no quioscos y jardines, sino toda clase de vehículos y contenedores incautados a los carteles del narcotráfico que a diario invaden por cielo, mar y tierra esta zona del país, acentuando para la región ese complejo aire de paraíso en caos, de belleza maltrecha, enigmática por su apariencia y su realidad.

En realidad, todo el pasado e incluso parte del presente de la zona corresponde a un territorio en que no sólo el paso y tráfico de droga hace lo suyo en los niveles de violencia, sino que el arraigo de cultivos ilícitos en inmediaciones a la zona son otro más de los factores que han influido para que de sus entrañas haya surgido parte de lo más álgido del conflicto que ha conocido el país.

Es en ese momento, en medio de estas cavilaciones, que Simey, como si viera en mi asombro un lugar para más contrariedades, decide confesarme la de los integrantes de la Precooperativa: "*nosotros somos un grupo de desmovilizados que pertenecimos al bloque Élmer*

▼ Simey Salgado, un joven asociado a la Precooperativa Multiactiva de Productores de Caucho el Yoki. Es un hombre de veintinueve años de edad, alto, trigueño, delgado pero de buen estado físico, con una apariencia eminentemente militar.

Cárdenas, bajo el mando de él, de Freddy Rendón, pero ahora somos simples campesinos; decidimos dejar las armas".

Ya en el Bobal, lo que fue una ráfaga en pista pasa a ser la vieja Auteko–125 con la que Simey debe sortear piedras, animales y lodo, al tiempo que remonta un empinado camino de herradura por el que a medida que avanzamos van surgiendo los recuerdos de todo lo vivido en los últimos años con el proceso de la precooperativa. "*Al principio fue muy duro, verraco, recibíamos un apoyo pero de ahí se descontaba para el ahorro del proyecto y entonces lo que nos quedaba era $71.000. Así los primeros dieciocho meses hasta que logramos tener cada uno $5´600.000 para iniciar la compra de tierra y arrancar con lo que iban a ser ya los cultivos. Más de uno no aguantó, se desesperaron, cogieron su plata y se fueron, pero estoy seguro de que hoy en día se arrepienten*", afirma con nostalgia.

▼ Aunque Simey no tiene inconveniente en vivir en el campo, el deseo de Isabel, su esposa, es estar en el casco urbano de Necoclí por cuestiones de trabajo (ella es manicurista) y para asegurar la educación de sus hijos, Sebastián y María, de cuatro y dos años respectivamente.

También Simey y muchos otros de los que actualmente integran la Precooperativa se desesperaron en su momento. Sin embargo, les pudo más el deseo de verse un día reintegrados por completo a la sociedad con un futuro estable para ellos y sus familias. De nuevo Simey, atrapado por la impresión que le produce el recuerdo de cómo eran las cosas entonces, da un ejemplo del empeño puesto en lo que de largas horas de discusiones, reclamos e incertidumbres, pasó a ser un extenuante pero satisfactorio proyecto con jornadas enteras bajo el sol inclemente del Urabá antioqueño, hasta convertirse en la hoy prometedora Precooperativa que impulsan él y sus compañeros. "*Cómo sería de duro, que al principio no existía ni carretera para el Yoki, nosotros la hicimos, todo era un montarral que tuvimos que ponernos a tumbar. ¡Y a machete limpio, sin quemas, porque desde ese tiempo ya teníamos inculcado el buen trato a la tierra!*"

En efecto, si de algo se precian los integrantes de la Precooperativa es del interés puesto en la formación integral que a lo largo de los años de reinserción han recibido, y su posterior implementación en cada una de las actividades emprendidas para el sostenimiento del proyecto, con los entendibles altibajos que hayan podido tener y las deficiencias en que aún hoy en día incurren. "*Es que arrancando eso fue a la deriva, nadie sabía nada, sin experiencia. Se trataba de hacer de la mejor forma, pero no siempre se tuvo las precauciones que ahora sabemos; entonces no siempre cumplimos con todos los requisitos ambientales*", explica Simey. La moto, a gatas completa por fin el trayecto.

Caucho hasta donde se ve y para rato

Son ciento veinte hectáreas de cultivo asentadas sobre un terreno montañoso, intacto de cualquier maquinaria, de un verde puro que por sí mismo da esperanza. Nada más llegados, Simey reemplaza de inmediato su charla sobre el inicio de la desmovilización y las dificultades para emprender el proceso por la conversación amena y optimista de un típico campesino orgulloso de sus productos. Contento de lo que ve, huele y toca a cada paso que da buscando un lugar en que tener el mejor panorama, casi olvidándose de mí, inicia una exhaustiva revisión del estado de la plantación.

Aunque cada miembro de la Precooperativa es en realidad propietario de cuatro hectáreas de cultivo, todos han entendido el sentido y lo positivo de aunar esfuerzos, por lo que cada uno trata el terreno de los demás como si fuera el propio. Más aún, la colaboración permanente hace que hasta hoy realicen en muchas ocasiones jornadas conjuntas de limpieza o siembra, entre otras.

A medida que nos insertamos en el bosque de caucho, sembrado en su mayoría a curvas a nivel debido a la cantidad de laderas, Simey saca a relucir el conocimiento sobre la planta

adquirido con la experiencia que le han dejado los últimos tres años como agricultor de eso que él define como *"una belleza"*. Lo primero que menciona es lo práctico que resulta cultivarlo, pues, aunque él no tiene inconveniente en vivir en el campo (es hijo de campesinos desplazados de Córdoba e incluso el primer año del proyecto en el Yoki permaneció allí, en una de las casas de tabla en las que hoy sólo tres familias continúan habitando el terreno de la Precooperativa), el deseo de Isabel, su esposa, es estar en el casco urbano de Necoclí por cuestiones de trabajo (ella es manicurista) y para asegurar la educación de sus hijos, Sebastián y María, de cuatro y dos años respectivamente. Así las cosas, Simey puede visitar al menos cada dos o tres semanas el Yoki para atender su parcela y la de los demás, sin que esto afecte el estado del cultivo.

Al igual que él, la mayoría de miembros de la Precooperativa (en total la constituyen 25), vive fuera del terreno cultivado. En la zona urbana de Necoclí, aprovechan el tiempo libre que les deja el proyecto –además del trabajo en la tierra, el proyecto incluye permanentes jornadas de capacitación y asesoría– en otras actividades que les generan ingresos adicionales o asisten a clases de primaria o bachillerato según el nivel que cursan. Sin embargo, la mayor atención de todos está enfocada en sacar adelante el proyecto productivo por el que han dado casi todo.

Por eso, cuando Simey o alguno de sus compañeros se encuentra en las labores propias de la Precooperativa, se le ve enfrascado en múltiples oficios, todos en beneficio de mantener en buen estado la plantación de caucho y conservar así la fertilidad y bienestar de la tierra adquirida. A este respecto son varios los avances que han logrado con el trascurrir del tiempo y el trabajo.

Uno de ellos –el principal según los asociados a la Precooperativa y los expertos que organización que acompaña el proceso desde su inicio– es la disminución en la erosión del suelo altamente propenso a ella, ya sea por la condición de montaña o por la tala misma realizada para permitir el cultivo. Ante esto el grupo de Simey ha implementado técnicas tan diversas como las de crear canales naturales que absorban el agua y aseguren la firmeza del terreno, filtros vivos al interior de la tierra y lo que en el campo de la agricultura se conoce como trinchos, que son pequeñas barreras de materiales naturales instaladas en descenso por las mayores pendientes en riesgo. De igual forma, todos los integrantes de la Precooperativa mantienen el hábito de estimular un suelo sólido preservando una capa vegetal a lo largo del cultivo.

De no ser principalmente por estas estrategias, lo más seguro es que, frente al fuerte invierno padecido en Colombia el año pasado, la plantación del Yoki hubiera sido altamente

afectada, pero tan sólo sufrieron la pérdida de hectárea y media (4 %), lo cual es poco si se compara con la tragedia de otras zonas. El nuevo invierno que comienza será una nueva prueba de la eficacia de lo realizado en el terreno.

Asimismo, Simey y el resto han adoptado una serie de medidas que dan cuenta del compromiso adquirido con la conservación de la naturaleza y el sano aprovechamiento de los recursos. Basta echar un vistazo a las cercas vivas creadas con matarratón para limitar los terrenos, a los registros para control sobre fumigaciones o abonos, a los cultivos de arroz, maíz o vitabosa intercalados en el espacio aprovechable entre el caucho, a la bodega de almacenamiento para insumos o las señales puestas que distinguen entre un tipo de gen de caucho y otro, según el

▼ Son ciento veinte hectáreas de cultivo asentadas sobre un terreno montañoso, intacto de cualquier maquinaria, de un verde puro que por sí mismo da esperanza.

lugar donde esté cultivado, para ser testigo del cuidado con que el grupo de asociados intenta respetar en su medida los parámetros ambientales.

No en balde los socios vinculados al proceso de la Precooperativa aprobaron recientemente una completa capacitación en conservación del suelo. Muchas de las expectativas de los integrantes del grupo radican en las oportunidades que confían puede traerles la titulación de su experiencia como caucheros, ya sea en un mejor reconocimiento a la calidad de su producto una vez se dé, o en recibir alguna remuneración por impartir en otros proyectos su conocimiento.

Desde luego, el grupo de agricultores no las ha tenido todas consigo, por lo que no siempre los resultados obtenidos en materia ambiental han sido los mejores. De este modo, un inconveniente actual que reconoce Simey, al tiempo que arranca y parte un coco para que calmemos la sed que deja subir y bajar estas colinas, es la calidad del agua que está ubicada en diversos pozos naturales o artificiales por los que anduvimos, y pese a que para consumo en sí tan sólo la usan las tres familias instaladas en el Yoki, en este momento presenta altos niveles de contaminación –afectando a todos con consecuencias tan graves como el paludismo–, sin que según él exista el hábito

◄ Simey saca a relucir el conocimiento sobre la planta adquirido con la experiencia que le han dejado los últimos tres años.

▲ Además del trabajo en la tierra, el proyecto incluye permanentes jornadas de capacitación y asesoría.

marcado de tratarla luego de tomarla de las fuentes. No obstante, agrega, "*cada vez se hacen más cosas, como limpiar la maleza de los alrededores, depositar venenos para larvas y hasta criar peces.*" Por una extraña razón, el tema de las fuentes de agua activa como un chip en Simey que le hace repetir hasta el cansancio algo que en él parece una ley mosaica: "*siempre se debe respetar el espacio de las fuentes hídricas, no cultivamos cerca a ellas*".

En cuanto a las basuras y los residuos, un perro que olisquea por el lugar me lleva hasta la respuesta: la práctica más difundida tiene que ver con las bolsas que resultan luego de que las plantas del vivero han cumplido la tarea de generar la yema de la que se injerta el caucho, y que posteriormente son enterradas en un sólo punto. Algo similar sobre falencias de la Precooperativa ocurre luego en el momento en que interrogo a Simey –que conversa con un compañero que

cruzaba por allí– sobre dónde puedo encontrar el baño: una risa cómplice entre el par de amigos me deja todo claro.

El otro sujeto es Rubén Darío Díaz, un hombre bajo, tímido, entregado a su trabajo y que confía a todas luces en los resultados alcanzados hasta hoy con la Precooperativa: "*Yo me siento bien, feliz, hoy estoy mejor que en la guerra, puedo estar con mi familia, ser libre, estudiar, porque yo no sabía nada, ni leer ni escribir, y agradezco a Dios por todo y que otros no caigan en el mismo error que nosotros, por eso también quiero dar empleo, porque a veces las personas no caen en algo porque quieren sino porque no hay trabajo*". De hecho, buena parte de los deseos de Rubén Darío se han ido cumpliendo con el correr del proceso, ya que en diferentes momentos ha sido necesario contar con mano de obra externa que ha provenido de la comunidad aledaña al Yoki e, incluso, se espera en poco tiempo brindar a estas mismas personas semillas, terrenos e información para que se integren a la producción de caucho, cumpliendo así además el compromiso asumido el día de su reinserción sobre la construcción de tejido social. Entre tanto, cursa sexto grado y sueña terminar el bachillerato para, quizás, continuar una carrera relacionada con el agro. Tan entusiasmado se mantiene con todo lo relacionado al proyecto, que su conversación anterior con Simey consistía en las gestiones necesarias para obtener la máquina procesadora de caucho que en poco tiempo van a requerir. Luego de ayudarle a reparar una cerca para evitar que un ganado vecino pase hacia el lado de los cultivos, y de recordarle la reunión de mañana con el grupo completo de asociados, lo dejamos camino a la parcela en la que se le puede ver casi a diario, trabajando callado y tranquilo.

Finalmente, mientras abraza, acaricia o palmea uno de sus árboles a los que por fin llegamos, el segundo aspecto que Simey explica considera como el más favorable del caucho, es lo duradero de su producción una vez la planta ha alcanzado el desarrollo ideal, lo que en el caso del Yoki, y especialmente en su parcela, una de las primeras en ser sembradas, espera ocurra pronto. Sin embargo, tal beneficio tiene su precio, pues en realidad un árbol de caucho apto para producir lleva como sacrificio una larga espera de entre cuatro y cinco años, contando el tiempo que, como ocurrió en la Precooperativa, deben haberse mantenido en vivero las semillas originales, traídas de otra parte del país, cuando no del extranjero. De cualquier modo, Simey y el resto hacen en este momento cuentas sobre lo que viene y no sobre lo que ha sido pues, según como él y el resto lo ven, "*si hemos esperado lo más por qué no vamos a esperar lo menos*". En realidad el grupo de caucheros del Yoki, al igual que quienes lo han asesorado todo este tiempo, confían en que en aproximadamente año y medio comience a obtenerse la cantidad óptima del producto, que puede alcanzar en tres días los 700 cm cúbicos por cada árbol sembrado, durante por lo menos 30 años. En vista de ello, han dispuesto un sector específico de las plantas que aún se mantienen en vivero para comenzar a practicar todo lo relacionado con el corte o rayado en la

▲ Mientras abraza, acaricia o palmea uno de sus árboles a los que por fin llegamos, el segundo aspecto que Simey considera como el más favorable del caucho, es lo duradero de su producción.

recolección del látex. "*Pensar que de gota en gota todo esto va a ayudar a que nos superemos y a que aportemos al bien de la región; la espera ha sido dura pero no es nada si se piensa en lo que vamos a poder hacer no sólo por nosotros, sino por otra gente que como nosotros sólo está esperando una oportunidad; eso es de lo más lindo*".

Limpio el lugar de algunas semillas caídas al suelo, abandonamos el Yoki con la satisfacción que da sentir la buena sociedad entre el hombre y la naturaleza, para regresar al día siguiente, cuando se reúna en pleno el grupo de personas adscritas a la Precooperativa.

Los muchachos: el rostro de la Precooperativa

Es una mañana reluciente y en el único salón que conforma la escuela El Volcán, situada a escasos metros del terreno perteneciente a la Precooperativa, un grupo de hombres, sus integrantes, resguardados del sol que brilla como el oro, inicia una sesión dirigida por un funcionario de la Agencia Colombiana para la Reintegración (ACR) en la que se toma una prueba psicosocial, se establece fecha para una actividad recreativa de fin de año y se discute el estado de un proyecto para el cultivo de ají, próximo a iniciarse a la par del caucho.

▲ De igual forma, todos los integrantes de la Precooperativa mantienen el hábito de estimular un suelo sólido preservando una capa vegetal a lo largo del cultivo.

La distancia hasta el Yoki la compensan la unión y camaradería no sólo del grupo de personas asociadas en torno al proyecto sobre caucho, sino la de éstas con la mayoría del resto de habitantes del sector, quienes ven con buenos ojos el proceso llevado a cabo hasta ahora y elogian además que se haya incluido la parte educativa. Para ellos –como para mí cuando lo ví– resulta increíble que ese puñado de hombres (y mujeres, ya que dos que no asistieron hoy hacen parte también del programa), ahora reducido a un dócil grupo de alumnos, haya sido en otro tiempo un temido escuadrón de la muerte, capaz de cometer crímenes que ahora al parecer aborrecen. "*Ya no podemos quejarnos, ellos están trabajando, aprovechando la tierra, estudiando y no le hacen mal a nadie, mi Dios sabe cómo hace sus cosas*", opina Angela[6], una habitante de la zona en un inicio reacia a tener entre su vereda a un grupo de excombatientes.

6 Nombre cambiado por reserva de la identidad.

Ya libres de la rigurosidad de la reunión, uno a uno, los integrantes de la Precooperativa exponen sus argumentos sobre lo que consideran la clave para el éxito alcanzado hasta ahora con su experiencia: todos coinciden en que el acompañamiento integral es fundamental para obtener buenos resultados. A propósito de la anécdota del invierno anterior, en que uno de los asesores les hizo reemplazar a tiempo los trinchos por unos con mejor material vegetal, admiten además que el conocimiento técnico corrige en muchos casos equivocaciones que el saber popular no advierte. Todos insisten también en que las jornadas de reforestación con que iniciaron el proyecto han sido una bendición que hoy rinde sus frutos por los resultados y la belleza que hoy los rodea.

Uno de los que más charla y que más llama la atención para quien conoce la procedencia de estos cultivadores es Víctor Manuel Álvarez, apodado El Paisa. Él, pese a los fieros rasgos que dan la impresión a quien lo observa de ser un tipo de cuidado y pocos amigos, es un hombre abnegado, fiel a su compromiso de paz, y que ha resultado ser incluso sensible al arte. Le apasiona la pintura y la escritura e incluso asistió con apoyo el año pasado a un taller literario en Bogotá. "*Qué bueno que usted esté acá, para que cuando vaya y haga su trabajo vean que aquí sí existimos, que estamos luchando por salir adelante y se den cuenta que muchachos como nosotros lo que necesitamos son oportunidades*". Su testimonio resume la transformación de todos, cuyo más grande error –y así lo reconocen– fue haber participado en el conflicto que por años significó lo único en sus vidas, sin ninguna aspiración más que la de sobrevivir al peligro de los combates.

Los dejo enfrascados en una charla en la que mezclan la necesidad de adquirir nuevos equipos de fumigación con recomendaciones para que sean continuamente podadas las ramas bajas de los árboles, la sustitución gradual de abonos orgánicos y buenos augurios de lo que viene. "*Ya dentro de poco tenemos que vernos como productores, esa será otra etapa en todo este proceso y será un paso más para demostrar que sí es posible cambiar*", concluye uno de ellos.

Por último, antes de emprender la partida que me aleje del misterio de esta región, me es inevitable reparar la notable diferencia que existe entre las consecuencias generadas por el caucho del Yoki y las del Amazonas descritas por José Eustasio Rivera en su libro La Vorágine. Como desmintiendo al gran escritor, el grupo de agricultores del Yoki ha hecho del caucho su punto de partida para la paz y no para la guerra. De la que a partir de su renuncia, y gracias también a las bondades del cultivo en que ya son expertos, tendrán muchos años de labor honrada para intentar olvidar y erradicar del todo.

Por último, antes de emprender la partida que me aleje del misterio de esta región, me es inevitable reparar la notable diferencia que existe entre las consecuencias generadas por el caucho del Yoki y las del Amazonas descritas por José Eustasio Rivera en su libro La Vorágine.

Los Autores

Alec Sierra Montañez es Antropólogo y Magister en Estudios Políticos de la Universidad Nacional de Colombia. Su trabajo se ha enfocado en el análisis del conflicto armado colombiano, especialmente en las dinámicas de los grupos paramilitares. Varios de sus textos pueden leerse en la página del colectivo de comunicaciones Plano Sur.

Ángela Ivonne Velandia Cruz es Comunicadora Social de la Universidad Santo Tomás con énfasis en conflicto. Estudia Ciencias Políticas en la Universidad Nacional de Colombia. Su pasión es el periodismo y tiene experiencia en el desarrollo de crónicas. Sus intereses académicos se inscriben en el conflicto armado colombiano, el indigenismo, las discusiones de género y la literatura latinoamericana.

Darío Monsalve Gómez es Comunicador Social de la Universidad de Pamplona. Ha publicado el libro Tantas vidas arrebatadas (estudio sobre la desaparición forzada de personas en Norte de Santander), un manifiesto, un microcuento, poemas en antologías de Norte de Santander y cinco artículos para una edición especial de la revista Semana. Actualmente es periodista del periódico Q´hubo de Cúcuta.

Solange Maritza Pachón Zorro. Comunicadora Social Periodista con énfasis en Comunicación para el Desarrollo de la Universidad Externado de Colombia. Su trayectoria profesional ha estado orientada al trabajo de la comunicación con comunidades en las áreas de paz, derechos humanos, reintegración y reconciliación, arte, cultura y participación ciudadana. Cuenta con experiencia en diseño e implementación de estrategias de comunicación así como en medios de comunicación y docencia.