



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

ALE>EJUSHII SUNAIN WEKÜIN

SUMAIWAAJAAT

Volviendo a la alimentación ancestral Wayuu

Victor Daniel Medina Brito

Universidad de Antioquia

Facultad de Educación

Medellín, Colombia

2019



ALE>EJUSHII SUNAIN WEKÜIN SUMAIWAAJAAT

Volviendo a la alimentación ancestral Wayuu

Victor Daniel Medina Brito

Trabajo de investigación presentada(o) como requisito parcial para optar al título de:

Licenciado en Pedagogía de la Madre Tierra

Asesora:

Maria Cristina Pineda Pineda

Médica Veterinaria, Mg en Educación

Línea de Investigación:

Pedagogía y Diversidad Cultural

Grupo de Investigación:

Diverser

Universidad de Antioquia

Facultad de Educación.

Medellín, Colombia

2019.

Dedicatoria

A mi madre María Brito,

a mis hijos Daniel, Samuel, Maika y

a mi esposa Zoraida María Velásquez Sijona por sus enseñanzas desde nuestra

cultura Wayuu

Agradecimientos

A la asociación Wayuu Araurayu

A mi tío José y su familia.

A los sabios Toronjito Uriana, Esther, Juan, Lucho, Agustín, Raita Avis, de la comunidad Yotojoloín.

A los sabios Delicada Sijona, Juan Deluque, Yovanis Eufemia y Emedita Pérez. de la comunidad Jalitpa.

A los sabios Ernesto Velásquez y Maritza Sijona de la comunidad Anoushimana, a los jóvenes Osnaider Velásquez y Alexander Uriana por su aporte en el trabajo comunitario.

A los jóvenes y adultos de las comunidades Jalitpa, Yotojoloín y Anoushimana por su aporte al conocimiento y la revitalización de la alimentación ancestral wayuu.

A mis docentes por su dedicación y apoyo en cada momento de este caminar:

Abadio Green, Alba Rojas, Cristina Pineda, Miguel Monsalve, Virginia Castaño, Dora Yagari, Marlene Restrepo, Carolina Higueta, Juan Carlos Castro.

Tabla de Contenidos

Resumen	6
Introducción	8
Capítulo 1. Akujaasüchiki Taküaipat Tamaiwaa – Mi Autobiografía	10
Capítulo 2. Süpulaapü – Porque Elegí Esta Semilla	17
2.1. <i>Pregunta de Investigación</i>	19
Objetivo General	19
<i>Objetivos Específicos</i>	20
2.2. <i>Porque Sembrar Semillas Propias Y Evitar Semillas Tecnificadas</i>	20
2.3. <i>¿Cómo Desde La Construcción De La Ñu>Uja (Huerta) Podemos Aportar A La Educación Comunitaria?</i>	23
2.4. <i>¿Cómo Desde La Construcción Participativa Podemos Aportar Al Tejido En El Corazón Bueno De Las Mujeres Y Los Hombres Wayuu?</i>	26
Capítulo 3. Lo Que Quiero Decir Sobre Este Tema	29
3.1. <i>Autonomía Alimentaria</i>	29
3.2. <i>Desnutrición E Interferencias</i>	31
Capítulo 4. Wuopuluu –El Camino Elegido	36
4.1. <i>¿Cuáles Semillas Y Plantas Pueden Contribuir A La Sana Nutrición De La Familia Wayuu?</i>	39
4.2. <i>Porque Es Importante La Ya>amana</i>	42
4.3. <i>Otras Metodologías Aplicadas</i>	46
4.4. <i>Consideraciones Éticas</i>	46
Capítulo 5. Resultados	48
5.1. <i>¿El Deseo De Sembrar Fue Comunitario?</i>	48
5.2. <i>Tü Wayata>Laakat – Actividades Realizadas</i>	51
5.2.1. <i>Selección Del Tema De Investigación.</i>	51
5.2.2. <i>Socialización De La Investigaciones A Las Comunidades Potenciales.</i>	51
5.2.3. <i>Encuentro Local- Diálogo De Saberes.</i>	52
5.2.4. <i>Otra Socialización A Una Comunidad Escolar.</i>	54
5.2.5. <i>Aashajawaa – Conversar.</i>	56
5.2.6. <i>Ashajawaa Sumaa Toughkaat. Pidiendo Permiso A La Abuela.</i>	57
5.2.7. <i>Ya>amanas Ó Ya>Anamas</i>	58
5.3. <i>Intercambio De Alimentos Entre Comunidades.</i>	68
Capítulo 6. Apansaaja- Análisis	70
Capítulo 7. Ashajawaa - Propuesta Pedagógica	87
Capítulo 8. Eriaa – Conclusiones y Recomendaciones	89
Capítulo 9. Tü Karalouta - Bibliografía	93

Resumen

Este trabajo de investigación evidencia las prácticas ancestrales para la consecución de alimentos a través de la siembra y la recolección de frutos silvestres, hacia la autonomía alimentaria del pueblo Wayuu, y desde donde surge la pregunta de investigación. ¿Qué prácticas ancestrales se pueden retomar de la alimentación de las familias Wayuu para las generaciones del presente?

Para realizar esta investigación se contó con diversas actividades, que van desde lo espiritual del rito de la toma del café en un Pioulee alrededor del fogón, lo sagrado de las semillas a la hora de ser sembradas, los permisos a los territorios para la siembra y la Ya>amana como metodología de aprendizaje en el cual se evidencia la esencia de la mujer Wayuu y la fortaleza de este pueblo ancestral para su pervivencia.

La siembra de alimentos se dinamizó bajo un proceso de armonización entre quienes practican este arte, para que unido al tejido de la mochila, se puedan obtener mejores resultados económicos, para fortalecer la soberanía alimentaria desde el intercambio con las familias dedicadas a la pesca, la ganadería, y las familias cultivadoras, también puede favorecer el crecimiento de los lazos de amistad, y solidaridad entre los participantes, como una forma de economías alternativas, las cuales permitan el crecimiento de las comunidades a escala local.

La siembra en el desierto tiene sus éxitos y retos, que afectaron en su momento la producción de alimentos durante la siembra en esta investigación, donde los abuelos intervinieron para no dejar caer la propuesta.

En el primer capítulo se desarrolló, la socialización del tema de investigación donde se reconoce la diversidad del wayuu para la consecución de los alimentos desde otros oficios propios de la cultura como la pesca. El segundo capítulo nos muestra la importancia de otras metodologías de investigación y donde nace la Ya>amana como apuesta pedagógica para esta investigación, que retoma las prácticas cotidianas y de la idiosincrasia del ser Wayuu para ser compartida con el mundo académico como aporte de la cultura al mundo.

Los capítulos siguientes hacen relación a las actividades, realizadas en las comunidades bajo la metodología de la Ya>amana, y donde se evidencia el trabajo de los hombres, las mujeres, los sabios y las sabias en cada uno de los oficios realizados.

En el capítulo de los resultados, se da a conocer la importancia de sembrar, así como el recolectar para luego compartir entre familias y comunidades.

En los análisis se plantea la manera como el pueblo wayuu viene siendo afectado por las dinámicas estatales y la minería, las cuales imponen sus criterios, lo que ocasiona el detrimento cultural de uno de los pueblos más grandes en América Latina.

Introducción

Esta semilla de investigación es la articulación de los intereses de mi comunidad y lo propuesto por la licenciatura en pedagogía de la Madre Tierra.

Con ello se busca una metodología que fortalezca el buen vivir de las familias Wayuu en la zona norte de la Guajira Colombiana, específicamente en la vía Mayapo del municipio de Manaure, incorporadas al proyecto productivo mediante la siembra y recolección de alimentos : “ALE>EJUSHII SUNAIN WEKÜIN SUMAIWAAJAAT”.

Esta siembra se realizó en las comunidades de Yotojorloin, Jalitpa y Anoushiimana, ubicadas en el corregimiento de Manzana, vía Mayapo, municipio de Manaure, departamento de la Guajira Colombiana, donde habitan alrededor de 46 personas entre adultos, niñas, niños, jóvenes y mayores sabios.

En esta apuesta, se busca la retoma de la dieta ancestral Wayuu, basada en la práctica de cultivo y recolección de alimentos orgánicos con técnicas ancestrales, que favorezcan la salud y la nutrición en las familias del pueblo Wayuu. Para ello se contó con el acompañamiento y aprobación de los miembros de las comunidades mencionadas.

Desde mi punto de vista los sabios y sabias representan la sabiduría, el análisis, el amor y el respeto por la Madre Tierra; los y las jóvenes representan la fuerza y el tesón del trabajo comunitario; permitiendo de esta manera, un trabajo colectivo, organizado, en el cual se garantiza la transmisión de saberes y se evidencia el fortalecimiento cultural. De acuerdo con el abuelo y sabio Toronjito Uriana, “todos somos semillas, todos somos hermanos de las plantas, porque de ellas recibimos todo la medicina, la comida, el calzado y hasta el vestido. Por eso nuestra gratitud con los hermanos mayores de todos nosotros.” (2015, encuentro local Punta La Vela, Manaure, Guajira)

ALE>EJÜSHII SÜNAIN WEKÜIN SÜMAIWAAJAAT es una forma de unir la comunidad en pro de una vida saludable, y que desde esas perspectivas las generaciones venideras podrán disfrutar de una autonomía alimentaria, por la producción, preparación y distribución de la comida ancestral. Desde la comida alrededor del fogón se generan grandes saberes que fortalecen el buen vivir, en una sociedad autónoma saludable donde el compartir hace más fuerte al pueblo Wayuu.

ALE>EJÜSHII SÜNAIN WEKÜIN SÜMAIWAAJAAT

“Volviendo a los senderos de la alimentación para el buen vivir del pueblo Wayuu”



Imagen 1: Prácticas Tradicionles Wayyu en la producción de alimentos. Autor: Victor Medina B

Capítulo 1. Akujaasüchiki Taküaipat Tamaiwaa – Mi Autobiografía

Partiendo desde el primer nacimiento de mi historia soy hijo de Jutatshii y Saawaiin Piushü, el primero se refiere al infinito y la segunda a la oscuridad o corazón de la noche, el segundo nacimiento de mi generación fue con el encuentro de Mma (la tierra) y Juuyaa (el aguacero). El tercer nacimiento se dio por la unión de dos familias de distintas costumbres. Mi madre pertenece al pueblo Wayuu donde confluyen los Eirükü Epinayuu, por la línea materna y el Iipuana por línea paterna.

Para comprender esta historia voy a explicar en síntesis lo que esto significa: para el pueblo Wayuu los hijos pertenecemos a la familia materna, no quiere decir que la familia paterna no tenga ningún valor, antes por el contrario, somos hijos porque en nuestras venas y arterias está la sangre de los abuelos paternos y en el caso de la madre es quien teje la carne, este relato lo escuche de mi abuelo materno cuando tenía cinco años, y a lo largo de mi vida me dediqué a indagar más sobre este tema, un día hablando con el sabio Lion Iipuana me confirmó el significado de mi inquietud, el sabio me dijo: “todo hombre lleva una semilla o un Mmagwaii (algodón) que le regala a la mujer, ella lo hila y luego lo teje, de esta manera nos formemos los Wayuu”

Cuando era niño mi abuelo materno y mi madre, me llevaban a visitar la Ñu>uja donde tenían los sembrados mi familia que siempre cultivó Maiki (maíz), pitshusha (frijol), tubérculos, frutas como la Kalapasü (sandía) Merunaa (melones), Aii (yuca), Wiit (ahuyamas). Para los Wayuu el alimento se encuentra en el territorio, y es costumbre que los niños sean llevados por los mayores de la familia para la enseñanza en el reconocimiento de los frutos cosechados, con el objetivo de no desperdiciar o tomar las frutas verdes. Al comenzar mi edad escolar, esa relación con la Ñu>uja se rompe abruptamente. Ahora observo como mi historia se repite en los niños de las diferentes comunidades en edad escolar, no se están relacionando con estos invaluable saberes de subsistencia, o reconocen poco de donde salen los alimentos que consumen en cada comunidad como panes, dulces, mecatos.

Desde cuando se rompió mi relación con la Ñu>ja, se empezó a afectar mi salud, esto no pasaba cuando vivía al lado de mis abuelos y sobre todo en el territorio, donde había comida sana en abundancia, la donde mi abuelo era muy buena, recuerdo que íbamos tempranito al corral para tomar leche de los animales que él tenía en su terreno el corral de las vacas estaba a unos minutos de donde vivía y nosotros me refiero a mis hermanos que en un tiempo

íbamos juntos a tomar la espuma de leche de vaca, siempre estaba tibia, mi abuelo después de ordeñar cada una de sus vacas nos llenaba la totuma oara que tomáramos la espuma, esto lo hacía por turno puesto que todos no podíamos tomar al tiempo, ya que si se trata de recolectar se enfría y es fea para consumirla así. Mi madre nos hacía yojoushii (mazamorra con leche) en la prima noche casi todos los días o nos hacía sawaa (harina de maíz tostado), otras veces nos tostaba semillas de ahuyama o de sandía y la comíamos con sal, eso nos gustaba mucho, pero había días que mi mamá nos llevaba unos frutos verdes los cuales parecen unas empanadas, son de un bejuco blanco y de hojas ancha muy sabrosos sabían a papaya verde, a esos frutos le llamamos Shaco, ese fruto solo se cosecha cerca a los arroyos y abunda mucho en el mes de abril y mayo.

También cuando nos íbamos para el totumo una finca en la estribaciones de la Sierra Nevada de Santa Marta pero del lado de la Guajira, ubicada en el municipio de toma-razón, distrito de Riohacha, mis tíos nos llevaban a comer tamacas (corozo) de palma silvestre, con mis tías y mi madre comíamos en tiempos de marañón en la tierra de mi abuelo materno ya no en la ranchería esta vez en el pueblo llamado Cotoprix ancestralmente se conocía como Kaneewaamana (mamoncillo silvestre) ubicado al sur de Riohacha, luego de acabada la cosecha del fruto asábamos las semillas con esa actividad nos divertíamos mucho por la explosión de las semillas al ponerse al fuego había momentos de rabia de algunos de los que por error se nos quemaba la semilla más grande o por avaricia asábamos semillas prematuras, otras veces nos burlábamos de los que se quemaban las manos en su afán de comerse la nuez más rápido y pedir otra.

Lo mas fuerte de mi infancia con respecto a la comida y la libertad de comer lo que deseaba en el territorio, fue mi partida a la ciudad de Santa Marta donde no había nada parecido a los bosques desérticos de la ranchería parawera ni las blomas llenas de valimentos como el jobo, una especie de ciruela que crece en abril al lado del rio tapias, o los Yosuu que se comían cuando viajábamos a roomana, tierra de mis bisabuelos maternos y mucho menos las balsaminas una fruta silvestre de color vivo parecido a la zanahoria pero de semillas rojas, no muy dulce pero que según los campesinos la comen las culebras, y por el cual mi madre nos regañaba.

Tal vez esa libertad de disfrutar mucha diversidad de alimentos de olores exquisitos y sabores indescritibles que solo se puede descubrir al probarlos, como en los momentos que mi madre llevaba pepino de monte, hay dos clases los de la makuira, que son amarillos huelen mucho y los de la sierra nevada que por lo general son anaranjados o morados también de un olor y

sabor exquisito e indescriptible, no puedo decir que todo era bueno porque hubo momentos en que mi padre llegó a la casa picado de abejas africanizadas, junto con mi abuelo, llegaron muy hinchados, las abejas los atacaron al pasar cerca de un enjambre de esos insectos, o cuando mi madre enfermó de paludismo, ya en esa época las cosas en la finca de mi abuelo paterno no estaban muy bien había llegado la bonanza marimbera muy cerca del terreno de mis abuelos y ellos se dedicaron a la siembra de alimentos en principio, pero luego fue cambiando la situación porque los vecinos armados les quitaron los mulos con la que arreaban los productos.

No sé si ellos llegaron a sembrar marihuana, pero lo que recuerdo es que mi abuelo decía que eso era una maldición, sin embargo por la enfermedad de mi mamá una tía suya es decir una abuela mía, nos mandó a buscar con dos tíos en unos burritos. Para mí, era muy extraño subir en los burritos porque estaba acostumbrado a subir en las mulas o en los caballos de mi abuelo paterno, fuimos por el camino subiendo y bajando cerros sentíamos el camino lejos, era de mañana y llegamos como a las doce al río Tapias donde tomamos agua. Sentí esa agua tan dulce que tomé hasta que me saqué, mis tíos me pasaron encima de los burros por un lado que estaba un poco más llano. Ese río tiene unos pozos que mi familia considera sagrados porque tienen unas señales de los pueblos de la Sierra, en realidad no sabemos su significado porque somos Wayuu y mi abuela llegó hasta allí con su esposo, la finca le llamarón Bella Luz. Cerca de la casa pasaba un arroyo en donde nos íbamos a bañar todas las tardes, pero cuando el verano era muy fuerte se secaba y nos tocaba subir una loma y luego bajar la cuesta hasta el río, no era cerca pero me gustaba ir allí.

En Riohacha mi padre nos llevaba al mar y me gustaba, pero no íbamos mucho, en cambio en el río me encantaba porque jugábamos con nuestros Alaula. Ellos cazaban pescado con un arco y flecha, les tiraban desde arriba de una piedra, esto motivaba las risas de los más jóvenes que lo hacíamos porque para nosotros el tío que más cazaba pescado era el más poderoso.

Pero esta historia feliz se transformó en desencanto, salimos a la ciudad nos obligaban a salir temprano para el colegio, yo era perezoso para madrugar en la ciudad, y deseaba enormemente seguir la rutina del corral, recuerdo que por levantarme tarde y llegar a deshoras al colegio me castigaron varias veces. Era bastante bueno en los primeros años tanto que viviendo con mis tíos me iba muy bien pero cuando me llevaron lejos de ellos mi historia era distinta, vivía aburrido y solo me consolaba estar con mis hermanos a los que amo tanto como a mis hijos

Para la época donde estábamos en Santa Marta donde terminé el bachillerato lo único que nos consolaba era cuando nos premiaban para ir al pueblo donde vivía mi abuelo materno, con este abuelo nos sentíamos casi invencibles puesto que era nuestro héroe, no solo nos brindaba leche cojosa con panela, también nos mandaba a hacer arepas con su compañera porque el matrimonio con mi abuela no resultó y no deseo y estoy autorizado para decir los pormenores del asunto, solo puedo decir que ella también la consideré mi abuela.

La nostalgia cuando no podíamos viajar a casa de los abuelos era muchas veces apaciguada con la compañía de una señora de carepa, Antioquia y quien vivía desde la época de los conflictos bipartidistas en el país, fue de ella que aprendí la pasión por la enfermería y los primeros auxilios, tal vez porque compartía el mismo saber que la compañera de mi abuelo, ambas eran parteras y creo que lo llevo en mis genes, porque el abuelo de mi mamá era partero y a la vez Outsü (medico tradicional Wayuu), murió mucho antes de mi nacimiento, solo quedan los relatos de mi madre y algunas medicinas que ella prepara. Sin embargo mi madre no aprendió a preparar las bebidas que él hacía para que las mujeres concibieran hijos, según dice mi madre no son amargas, que son dulces.

La separación con el territorio fue también traumática para mis hermanos, todos nos retiramos de la escuela una vez por no tener alimentos disponible todos los días y en este año mi madre haciendo gala de su habilidad para la cocina y su impresionable manera de calculo mental, se ideó la manera de sostener la familia. Fue entonces cuando hizo unas empanadas para vender, y nosotros le ayudaríamos con las ventas. Las ventas eran buenas pero el hacerlo también traía problemas con chicos más grandes que nos quitaban los fritos o lo que vendiéramos.

Una vez mi madre prestó un dinero para trabajar y fui con uno de mis hermanos a vender, nosotros por un lado y mi madre por otro, ese día nos fue bien en las ventas pero no muy bien con el dinero, una joven que estaba vendiendo nos invitó a jugar y como yo no jugaba mucho por compartir el tiempo entre atender mis hermanos menores, las ventas y las tareas de la escuela, me alegre de jugar con ellos, lo que no sabía era que en ese momento la joven iba a arrebatarme el dinero e irse. No pude llevar todo lo recogido.

Al encontrarnos con mi mamá, nos alegramos porque todo se había vendido la alegría duró poco porque cuando mi madre se enteró de lo sucedido fue con nosotros a confrontar a la joven, ella dijo que nosotros nos habíamos puesto a jugar y que después habíamos dicho que se nos perdió el dinero. Ella dijo parte de la historia a su manera y hasta tenía tres niños como testigo lo que me hizo quedar como un mentiroso; esto enfureció a mi mamá por ello me

propinaron una paliza de esas donde le pisan el cuello de medio lado y me daban los azotes en el cuerpo, me dieron muy duro pero no me dolían los golpes, me dolía el alma, porque mi castigo fue injusto, tarté de desquitarme pero lo veía difícil por lo que me dediqué a planear mi venganza en contra de todos los que me habían hecho quedar como mentiroso.

De los que les voy a contar no me siento orgulloso y me parece que no debe ser la lógica humana, unos días después de mi castigo, tomé una decisión para ejecutar la venganza, planeé como hacerlo, donde hacerlo, y con quienes comenzar. Primero comenzaría con los testigos, puesto que esto alejaría las sospechas, después con el cómplice que era el hermano de la joven y quien escondió el producto de las ventas, y por último la joven.

Lo planeé durante muchos días y lo repasaba minuciosamente cada paso. ¿Quién ha dicho que un niño de diez años no puede planear un plan maquiabólico?

Hasta que ya pasado un mes o más comencé a vengarme y así como planeé, ejecuté el malvado plan, a los tres niños los golpee uno por uno y les dije el porqué, con una advertencia de que si hablaban les iría peor; creo que nadie se atrevió a decir algo, si lo había hecho con una mochila llena de piedras y donde ellos fueron tomados por sorpresa.

Posterior a los testigos los cuales sistemáticamente los hice confesar ante una vecina amiga de mi madre porque habían mentido, claro unos días después de la paliza, me dije faltan dos, con los cuales debe ser peor su castigo, así fue, al hermano de la joven también lo golpee, no sólo con la mochila, esta vez utilicé el lazo con el cual me habían castigado, cuando el niño cayó al piso producto de los golpes de mi mochila en su cabeza y abdomen, lo empujé y le puse mi pie en su cuello. Lo golpee hasta que no me daban mis débiles brazos y le dije que si hablaba lo iba a matar a golpes, el niño se fue a su casa y no salió durante dos semanas, lo peor era que cuando me veía corría, o se escondía. "Yo me había convertido en un monstruo". La verdad esa actitud no me hacía sentir bien, pero decía que la culpa la tenía la hermana a quien no podía golpear por su condición de mujer y mi abuelo me había enseñado que la cobardía estaba demostrada en golpear o matar a una mujer que además era deshonoroso para la familia.

Dejé unos días la cosa así, pero mi rencor continuaba creciendo, hasta el punto de planear como me vengaría sin golpear a la joven. Cierta día la vi con un hombre mayor, sabía que el padre de ella era controlador y violento, me propuse hacerle saber que ella andaba con hombres sin estar involucrado directamente, lo que hice fue llamar al señor para que me ayudara a cortar un tronco según yo para ponerlo en la cerca de la casa, pero que no daba con

el hacha, además no sabía manejarla, el señor que estaba ocupado en una pequeña venta de su propiedad fue a ayudarme, yo llebava el hacha y un pequeño machete. Cuando entramos al monte el padre de la jóven, la vió con el señor en actos indecorosos, se lanzó sobre ella y la golpeó en mi presencia, le daba puñetazos y eso no me gustaba pero decía en mis adentros, se lo merecía por ladrona y embustera. Mientras que su compañero se fugó sin ropas por el monte. Al poco tiempo los obligaron a casarse.

En el año 1991 entré a estudiar con mi hermano en el bachillerato, ya no vendía, me dedique a trabajar en un granero, lo hacía en la mañana para estudiar en la tarde, mi hermano también trabajaba en otro lugar. Mi madre trabajaba en casas ayudando con los oficios y el cuidado de los niños, ya no era tanto porque estaban un poco grandecitos y nos repartíamos los ratos libres con mi hermana menor, la cual siempre adoré con el alma.

Las labores del trabajo eran intensas y estudiaba con mucho esfuerzo, aunque en los útiles escolares, mi abuelo nos ayudaba mucho, ya su fuerza no daba para darnos todo como cuando eramos niños, nuestro abuelo materno tenía unas pocas vacas y para ayudarnos elaboraba queso y lo vendía, guardaba el dinero de su trabajo para juntarlo y luego con él, poder comprar los útiles escolares. Esto lo hacía durante todo el año esperando las listas de nuestros colegios.

Mi padre por su parte había hecho rancho aparte con otra familia, no puedo contarle al señor lector sobre la separación de mis padre porque no estoy autorizado por mis padres, además es un tema que no me gusta recordar como otros que me reservo, además no creo que le importe a nadie.

A mis trece años la vida me importaba un pito, aunque trabajaba, no tenía amigos. Me dedique a no hablar con nadie y saludaba poco, eso molestaba a mi madre cuando yo iba a hacer mandados a las casas donde trabajaba, porque daba la razón con dificultad y no daba ni el saludo.

La situación se volvió peor cuando ya no iba yo sino uno de mis hermanos, él hablaba con un mayor dueño de la casa por largo tiempo y saludaba con cariño a las señoras que allí vivían, es decir la esposa y a las hijas del señor. Mi silencio se fue prolongando por mucho tiempo hasta el momento que no me interesaba hablar con nadie, mi única preocupación en ese momento era escuchar música romántica y leer libros. Estando en el grado noveno nos unieron con otro grupo de estudiantes, es decir el colegio se fusionó y llegaron las chicas, pero nada

de eso me hubiese sacado de mi infortunada depresión que no entiendo porque me sentía tan deprimido, a veces pienso por la separación de mis papás y no vivir en mi territorio.

En ese año conocí a una persona muy especial para mí, una joven que no era bonita pero si muy alegre, bastante extrovertida, que le gustaba bailar y hacer multiples actividades dentro del colegio. Ella me ayudó a salir de la depresión hasta convertirme en el orador que soy. Aunque no fue mi novia cabe resaltar que esta jóven me conectó con el mundon juvenil de esa época y además creo que me contagié como muchos, por su carisma, por su forma tan alegre y con la que podía convocar a los grupos para trabajar en pro de una causa para el bienestar del colegio.

La alimentación en Santa Marta sobre todo era aburridora para todos en la casa, mi madre se esforzó por mantener parte de la comida y la sazón Guajira en su casa, por eso es que no perdimos la esencia de nuestra cultura, pero lo que no nos enseñó, fue a hablar nuestro idioma. Quiso enseñar un poco pero ya eramos grandes y poco le prestábamos atención.



Imagen 2: Representación de la recolección de la comida ancestral.

Capítulo 2. Süpulaapü – Porque Elegí Esta Semilla

Mi motivación inicial para trabajar esta semilla de investigación con algunas familias, fue la siembra de alimentos propios, con el fin de disminuir la dependencia actual de las familias con los programas gubernamentales en el tema de alimentación y fortalecer prácticas culturales asociadas al consumo de alimentos propios cultivados en forma tradicional. Además se logra aportar a la prevención de la malnutrición o desnutrición infantil y a las afecciones asociadas a éstas en la edad adulta de las mujeres y los hombres de las comunidades Jalitpa y Yotojoloín, municipio de Manaure y Anoushimana, distrito de Riohacha, departamento de la Guajira.

Es de anotar que los programas gubernamentales vienen afectando de manera sistemática y profunda, algunas de las prácticas culturales ya que las exigencias de entidades como el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Icbf – y sus programas (Cero a siempre, Programa de alimentación nutricional, Programa de alimentación escolar) para aquellas personas que se inscriben como usuarias, *imponen* ciertas prácticas, como la vacunación, la asistencia a centros de desarrollo infantil (cero a siempre), asistencia a la escuela, asistencia a capacitaciones para madres de familia en temas de crianza; como requisito para acceder a los alimentos y beneficios del programa. Si estos requisitos no se cumplen por parte de las personas usuarias, a estas familias se les retira del programa.

Esta situación está profundizando en la ruptura de prácticas culturales que ya se vienen presentando, como la disminución en el consumo de alimentos propios ya que el programa entrega alimentos nutricionalmente “adecuados”, pero culturalmente distantes. La obligatoriedad en la vacunación amplió la brecha de las prácticas ancestrales de prevención de enfermedades como la *Jüjaa* en la cual se realiza un ritual donde se bañan los niños y niñas con plantas para la prevención de algunas enfermedades tropicales, sin necesidad de inocular virus. La asistencia a la escuela no permite el compartir en familia, especialmente en horas de la mañana, ahondando la pérdida de la relación del diálogo, de los consejos, de las historias, donde se aprenden valores y saberes como sembrar, cuidar los chivos, recoger sal, pescar, recolectar y preparar alimentos. Las capacitaciones a madres de familia en temas de crianza, están invisibilizando, desconociendo y rechazando los saberes y prácticas propias, haciendo perder la importancia del ser Wayuu.

Esta situación es preocupante porque se pierde la identidad cultural, la autonomía e incluso el territorio, pues hay un desapego, se cambia la mirada del territorio, porque se piensa que no produce, y que lo mejor es vender las tierras ya que son “improductivas”. Nos estamos volviendo esclavos del sistema de desarrollo económico que promueve el Estado.

Partiendo desde las necesidades de la población habitante de estas comunidades en la actualidad, y desde la observación de la pérdida de autonomía en la alimentación al interior de éstas, debido a la entrada y consumo de alimentos procesados que vienen afectando la salud y el buen vivir dentro de las mismas, ***mi semilla se define como la retoma de la siembra comunitaria con semillas y abonos orgánicos que ayuden al cuidado del territorio.***

La siembra de alimentos propios de esta región por ser un bosque seco sub tropical posee unas condiciones más difíciles para la agricultura, afectadas por el cambio climático y la variación regular de las lluvias.

De esta manera se retomaron las actividades propias que garanticen una mayor producción de alimentos, mas sanos y mas acordes a la alimentación del pueblo Wayuu.

De acuerdo con lo expresado por Esteva (2008)) en mención a la declaratoria de Quito sobre organismos genéticamente modificados – OGM- con respecto a las huertas familiares y al uso de semillas propias, la declaratoria “Revela la existencia de alternativas tecnológicas tradicionales eficaces, que no presentan los riesgos de los organismos transgénicos y son compatibles con la biodiversidad” (citado en Pacha., 2008, p: 33)

Para continuar con el fortalecimiento a los procesos de resistencia y reconstitución de la comida ancestral las familias pescadoras, los recolectores de sal, los pastores y los labradores; quienes podrán intercambiar alimentos y productos de la canasta familiar, disminuyendo así la compra de alimentos procesados como las harinas y los enlatados. La siembra está pensada en un proceso de armonización y compartir entre los Wayuu que unido a los anteriores oficios garantiza óptimos resultados económicos y sociales en esta población.

El Wayuu por descendencia es una persona solidaria, amable y se relaciona con todos sus semejantes, sin embargo, la falta de comida en las comunidades ha llegado a las familias de esta etnia y lo ha convertido en un ser, un tanto egoísta a la hora de compartir con el otro Wayuu, esto por la compra de los alimentos y los elevados precios de la canasta familiar, sumado a ello, los bajos ingresos en el tejido de mochilas y chinchorros, viene desmejorado la calidad de vida de las familias Wayuu.

La siembra comunitaria aportará los elementos necesarios para que en la abundancia se revierta el egoísmo para retomar el compartir, como sucedió hace algunos años, donde la mochila era símbolo de compartir y de abundancia. Cuenta la sabia Delicada Sijona en lengua Wayuunaiki y traducido: “las mochilas llegaban a mi casa llenas de ahuyama, yuca o maíz. Yo recibía la mochila que estaba cerrada y pesada y la devolvía a quien traía ese alimento con pescado, carne de tortuga o de chivo” (abuela matrona de la comunidad Jalitpa, mencionado en un dialogo de saberes el día 17 de noviembre de 2017).

De acuerdo con la sabia el compartir no solo el trabajo, sino también los alimentos, llena de satisfacción a los habitantes de una ranchería, es por ello que la huerta comunitaria aportará al corazón de todos los Wayuu que participan en el sembrado.

Debido a lo anteriormente presentado, me empezó a surgir una pregunta, que fuera a su vez una excusa para hacer un trabajo comunitario con una intención, por lo tanto, mi pregunta de investigación, a partir de la cual desarrollo mi semilla es:

2.1. Pregunta de Investigación

¿Que prácticas ancestrales se pueden retomar de la alimentación de las familias Wayuu, para la alimentación del presente?

Objetivo General

Aportar a la pervivencia de los conocimientos ancestrales y perpetuarlos en la memoria colectiva de los más jóvenes, a través del desarrollo de diversas metodologías educativas y prácticas para la producción de alimentos sanos, mediante la siembra y la recolección de frutos silvestres, con el fin de mejorar el cuidado de la vida del pueblo ancestral Wayuu y aportar a otras culturas.

Objetivos Específicos

- Recuperar la Ya>amana para la producción de alimentos propios como alternativa en la siembra en huertas comunitarias y familiares, con el fin de la prevención de la malnutrición y desnutrición infantil dentro de las comunidades.
- Valorar el conocimiento de los sabios y sabias de las comunidades para la participación activa en la educación propia desde los Pioulee para la siembra de alimentos propios en los territorios Wayuu.
- Favorecer la producción de alimentos a partir de prácticas como el retomar los calendarios, la aplicación de técnicas agroecológicas y el intercambio de productos que fortalezcan la producción de alimentos, la recolección de frutos silvestres y sal, con el fin de dinamizar la soberanía alimentaria, la economía propia y estrechar los lazos de amistad entre familias y comunidades.

2.2. Porque Sembrar Semillas Propias Y Evitar Semillas Tecnificadas

El incentivar una propuesta como Alee>Jüshi Sünain Weküin Sümawajaat permite al pueblo Wayuu generar aportes frente a procesos de resistencia al uso de semillas mejoradas, introducidas, no nativas, transgénicas y certificadas y por el contrario motiva los recorridos en busca de las semillas propias, permite a los sembradores recorrer y reconocer el territorio para reencontrarse con los saberes ancestrales como es el caso de caminos, sitios sagrados y toponimia que le permiten al pueblo reconstruir su historia y seguir creciendo en la comida del pueblo caminante. Es diferente al nómada ya que el ser caminantes implica recorrer el territorio a otros sitios que le permitan subsistencia pero luego retorna a su sitio de origen, nunca abandona su territorio. El ser nómada en la actualidad, para mí es una costumbre adaptada de las costumbres urbanas que alejan a las personas de la cultura propia ya que no regresan a su sitio de origen.

Desde la mirada del pueblo Wayuu este método de siembra de alimentos propios y agroecológicos, constituye una relación con los seres no humanos que son igualmente importantes para la supervivencia de este pueblo. Entre tanto las condiciones que genera un producto sano redundan en las condiciones sociales, políticas y culturales, por su aumento en la esperanza de vida y el buen vivir. Un ser viviente y sobre todo el humano, siempre desea convertirse en el sabio guía de sus nietos, para ello este proyecto no supone todas las necesidades, sin embargo busca mitigar los procesos de hambre y se espera que en algunas décadas solucione parte de los problemas más elementales de la vida en comunidad, de la cultura y especialmente de lo político en tanto se generan reflexiones, posturas y concientización frente al modelo de desarrollo económico capitalista, por la acción participativa de los Wayuu.

Mi semilla está basada en la producción de alimentos a través de la siembra familiar y comunitaria donde se retoma el concepto Aashajawaa (valores como el respeto, por la Madre Tierra, amor por la comunidad, amistad y diálogo de saberes entre los participantes). Este concepto no tiene traducción en castellano, pero encierra en sí la esencia, el ser de la persona Wayuu.

Para este proyecto se pretende la vinculación de los habitantes, mujeres, hombres y el resto de la familia, para que se mejoren las relaciones de convivencia y se expresen metodologías de aprendizaje propias y de otras culturas, donde se ponen en igualdad de condiciones y se reconocen los saberes de la comunidad y los saberes académicos.

Un ejemplo de otros pueblos ancestrales, fue el de la siembra en el desierto de Sonora en centro América, donde se cultiva el agua en tiempo de lluvia para las épocas de sequía. Sin embargo nuestro territorio difiere de éste, por la existencia de estaciones definidas, lo que puede cambiar la dinámica de las épocas de siembra y a su vez se condicionan las cosechas y los procesos de adecuación de terrenos.

Para este trabajo de la ALE>E JUSHII SÜNAIN WEKÜIN SÜMAIWAJAAT, se necesita el ingenio de los sabios Wayuu y volver desde los espacios espirituales, como los kau>layawaa, el cual es descrito de la siguiente manera: “...eje alrededor del cual giran las prácticas agrícolas tradicionales y muchos aspectos de la vida colectiva Wayuu, facilitando la cohesión social, el trabajo agrícola...” (Correa, Van der Hammen y otros, 2010, p: 123) al igual que la

observación constante por parte de la comunidad en general para el sembrado de cada ciclo de siembra.

Las intervenciones transnacionales que están en nuestro territorio (Chevron, Ecopetrol) sumado a las estrategias de dominación nacional, tratan de individualizar al Wayuu, ya que estas empresas llevan alimentos e insumos, los cuales entregan a líderes o autoridades, dejando la tarea a éstos de que los distribuyan entre los miembros de las comunidades, repartición que no se hace equitativamente y que da pie para el favorecimiento de algunos y ser una fuente de problemas y disgustos entre las personas. Se aleja lo social y lo comunitario para dar lugar a la individualidad y egoísmo.

El monopolio de las semillas que se viene presentando desde hace algunos años en nuestro país y evidenciado en nuestro territorio Wayuu, a través de la resolución 970 de 2010 y la resolución 3168 de 2015, expedidas por el ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), en las cuales se prohíbe la comercialización e intercambio de semillas nativas; desfavorece al pequeño agricultor y sobre todo a los indígenas, puesto que nosotros, no producimos para la venta, o para consecución de dinero, el Wayuu en este caso cultiva para el autoconsumo, y el compartir con el otro hermano Wayuu o con otros hermanos indígenas.

Las comunidades de Jalitpa, Anoushimana y Yotojoloín, no están incluidas en los programas del Icbf, por razones de rechazo de la comunidad de que no querer ser incluidas. Esta semilla es un llamado al sembrar para mantener la autonomía alimentaria como un oasis en el inmenso desierto de las estadísticas nacionales que muestran al pueblo Wayuu con uno de los más altos índices de desnutrición infantil en el país. Y que a su vez se convierte en una vergüenza para el pueblo Wayuu al escuchar este crecimiento de las estadísticas en las generaciones venideras, y cada vez aumenta la preocupación para fortalecer y cuidar la nueva generación de líderes de la Nación Wayuu, en los próximos años cuando seamos viejos o abuelos y que falte la fuerza de la comunidad.

Según el comediante Carlos (el mocho) Sánchez 1941- 2005. Toda felicidad llega con un estómago lleno y saludable. Partiendo de lo que este sabio decía, mi semilla aporta a la definición de oportunidades que pueden ayudar a prevenir la dependencia de las comunidades Wayuu a los programas gubernamentales y empresariales que vienen manipulando para someter a la población en el campo del mercantilismo global, promoviendo semillas mejoradas, importadas, provenientes de otras regiones, semillas no adaptadas, semillas

certificadas, desincentivando el uso y rescate de las semillas propias, lo que vuelve al sembrador, esclavo de la compra de semillas y además destructor de sus suelos.

Con esta semilla la comunidad en un largo plazo, se vuelve más autónoma y sana ya que por el consumo de alimentos orgánicos en abundancia y con excelente calidad, se ayuda en el proceso de nutrición entre los habitantes, también se previenen enfermedades relacionadas con la malnutrición. A su vez estrecha las relaciones interpersonales, familiares y con las otras comunidades circunvecinas.

Es importante retomar la siembra porque le hace volver al camino de nuestra comida para reivindicar la dignidad del pueblo Wayuu, que a través de la historia representa a un pueblo luchador y resistente, desde hace milenios el Wayuu le ha dado una importancia invaluable al territorio y lo hace por la relación que tiene con el mismo, pero dicho valor se está perdiendo por la dependencia de migajas del Estado colombiano que hace lo posible para apropiarse de lo que hay en el subsuelo de este pueblo milenario.

2.3. ¿Cómo Desde La Construcción De La Ñu>Uja (Huerta) Podemos Aportar A La Educación Comunitaria?

Las ñu>uja aportan a la participación del colectivo comunitario retomando los valores sociales donde se aplican la solidaridad, la responsabilidad, el amor por nuestros semejantes y por la Madre Tierra, se escuchan las diferentes miradas de cada sabedor, no hay saberes superiores a otros. Se teje el pensamiento entre quienes laboran en el territorio, se afianza la amistad entre las comunidades que comparten las Yamanas (trabajo comunitario Wayuu).

En el caso escolar los estudiantes a través del trabajo en las Ñu>ujas, muestran mayor motivación para aprender las áreas de etno matemáticas, territorialidad (geografía), economía, aritmética, biología, entre otras. En la Ñu>uja (huerta) cuando se cosecha, se da la satisfacción de repartir con equidad e igualdad entre los miembros de la comunidad, se permite realizar una integración entre lo aprendido en el aula de clases, con lo aprendido en la con Ñu>uja, además no sé hace desde lo teórico únicamente, también se hace desde lo práctico.

La implementación de huertas familiares y comunitarias por parte de las familias de la comunidad, aportan no sólo desde lo académico sino que además se integra lo económico,

social, cultural y político. Quienes participan de esta actividad, son capaces de prever por espacios de tiempo cuando las cosechas serán buenas o regulares, e incluso cuando éstas no llegarán, desde la observación del firmamento, contando y analizando cada paso de las constelaciones que señalan las épocas de lluvia y los tiempos de sequía, al igual que el aprendizaje de la aritmética propia, de la observación, de la escucha y del tejido en comunidad, acompañado de la palabra dulce como son los consejos de los abuelos.

ALE>EJÜSHII SÛNAIN WEKÛIN SÛMAIWAJAAT avanzará las relaciones intercomunitarias desde el compartir mochilas llenas en ambas direcciones o el ayudar desde Amuliajaa (ayuda mutua) como dice la sabia Remedio Ipuana.

Este complemento permite el fortalecimiento de las relaciones entre jóvenes y sabios desde el compartir alrededor del fogón con el contar historias, cuentos, anécdotas y experiencia desde donde se trabaja en comunidad.

En cada jornada los participantes comparten chistes, Jayiichi (poesía a través de versos improvisados), entre los participantes se da lugar al juego y a la sana competencia de lucha Wayuu al término de la faenas de trabajo.

Las Ñu>uja se pueden ser usadas como una herramienta metodológica para la escuela, donde se pueden propiciar espacios para las matemáticas, la geometría, las ciencias naturales, sociales y convivencia así como geografía, por medio de la metodología, desde la observación y prueba por error en donde se repite y se buscan otras formas de realizar los oficios sin maltrato o burla, los jóvenes pueden aprender desde el área que desean sembrar, que cantidad de plantas puede sembrarse para no saturar el terreno, para no desperdiciar el área cercada los espacios de terreno, para los estudiantes lo aprendido con los Atu>shuu (abuelos) y los Alaü>la, (tíos maternos) y los Oupa>yuu (familia paterna), pueden poner en diálogo los saberes ancestrales con las asignaturas de la escuela occidental ya que se tiene un gran sentido de identidad por la relación con el territorio, y con la Madre Tierra así como la responsabilidad de seguir cuidando de ella.

Desde la Ñu>uja, y la retoma de la buena comida a través de la siembra, esta semilla apunta a la apropiación de la identidad que en los más jóvenes se está perdiendo, debido a las interferencias desde la escuela con los programas gubernamentales, un ejemplo muy claro de ellos es PTA programa todos aprender, realizada por el gobierno de Juan Manuel Santos Calderón, enfocado a mejorar la calidad en la educación. Este programa no reconoce la

sabiduría ancestral de los pueblos originarios y por el contrario apunta a una educación Eurocentrica con fines de globalización.

Como diría Sarsaneda (2014)

En lo concerniente a la educación, en la escuela oficial se enseñan contenidos para posibilitar a los niños y jóvenes a ser ciudadanos y acceder a niveles de educación superior. Con estos dos objetivos –generales, aunque algo confusos y fuera de la realidad se tienen escuelas en las zonas indígenas en las cuales hay un ataque permanente a la identidad del indígena como pueblo. En los contenidos de enseñanza a penas si se nombra la historia y el desarrollo de las culturas (...) indígenas. Por supuesto, no se conoce, más aún, existe un verdadero menosprecio y rechazo por los idiomas, las costumbres, los ritos y la riqueza alimentaria de esos pueblos (p:65).

Analizando desde la perspectiva de Jorge Sarsaneda, desde la educación occidental, los docentes, directivos, y promotores de salud, vienen menospreciando y discriminando el que hacer Wayuu como sembradores, pescadores o recolectores de sal.

Mi semilla busca proponer una alternativa para retomar el arraigo de la identidad indígena Wayuu, con la escuela desde la diversidad de pensamientos y saberes propios de la cultura Wayuu y que además esté en condiciones de proponer a través de la huerta escolar, un diálogo permanente entre la comunidad y la escuela, a su vez desde la seguridad alimentaria dejará de preocuparse por la comida de las tiendas y mayoristas donde la comida es costosa, poco nutritiva, pero que además, los ingresos son muy pocos, esto da como resultado la desnutrición en algunos sectores y la malnutrición en otros. Y la población más vulnerable son los niños y las mujeres, por su condición de madres muchas veces sólo comen una ración al día y de mala calidad para que la familia pueda satisfacer en parte la necesidad momentánea.

La siembra de alimentos es un proyecto que puede utilizarse como metodología transversal el cual sirva de fomento para nuevos sembradores de conocimiento lo que en occidente se denomina semilleros de investigación ya que los jóvenes tienen la posibilidad de unir criterios con los(as) otras (os) seres, se estrecha la relación con el territorio, se visiona la mujer como dadora de vida se pueden escuchar múltiples voces sin estratificar o desaprobando el conocimiento, los participantes podrán observar con mirada crítica propositiva otras

experiencias de otros pueblos, para ampliar sus saberes corregir errores que se observen en estos procesos ya que el trabajar juntos propende por un tejido social cálido, entre quienes se relacionan para aprender de estas metodologías y la propuesta desde la diversidad de pensamiento con una palabra dulce entre el colectivo.

Esta semilla contribuye a la búsqueda de la paz entre todos y cada uno de los participantes del colectivo, que luego redunde en las comunidades, el municipio, el departamento y el país. Desde que hagamos una siembra de alimentos sana como lo menciona Altieri y Toledo en su libro Revolución agro ecológica (2011) “aporta los conocimientos de la investigación los saberes indígenas, y está siendo cada vez más aplicado por un número importante de campesinos, gobiernos, ONG, e instituciones academicas” (p 4).

2.4. ¿Cómo Desde La Construcción Participativa Podemos Aportar Al Tejido En El Corazón Bueno De Las Mujeres Y Los Hombres Wayuu?

Con la Ñu>uja las mujeres y los hombres al trabajar por Yamanas, donde los participantes se relacionan con la comunidad, aportando al fortalecimiento de lazos de amistad con cada uno de sus semejantes, cada mujer y hombre, donde se pueden desarrollar sus talentos para liderar desde su hogar, de manera sana, en procura del bien común, con honestidad y transparencia. Este comportamiento redundará en las comunidades Wayuu, al propiciar hermandad entre los del mismo pueblo.

Los aportes se hacen desde la construcción colectiva de cada comunidad, invita a sus vecinos a un trabajo compartido, donde la participación es de toda la comunidad, en ella participan las Majayüt (vírgenes) los Jiimai (jovencitos) las Jiimot (niñas) y los Tepitchen (niños y niñas); éstos últimos en calidad de observadores, para que lo aprendido perdure por el resto de sus vidas y posibilite un conocimiento que sea compartido cuando sea abuelo consejero guía.

Con el aporte en el trabajo comunitario, se busca el fortalecimiento de líderes de corazón bueno, en cada uno de los participantes.

La siembra aporta en la comunidad desde lo colectivo antes que lo individual por ello no hay clases sociales dentro de la comunidad, esta se basa en el intercambio de productos comestibles, sanos, que benefician la salud de los habitantes, invita al diálogo permanente y a la retoma de valores comunitarios así como al cuidado de la Madre Tierra, ya que no se

utilizan agroquímicos para el control de plagas ni abonos industrializados, los trabajos se realizan de manera manual para impactar lo menos posible el territorio, al igual que evitar el uso o la reducción de materiales de polipropileno.

“procurarse comida, generarla, prepararla, cocinarla, mantener la comida misma y el acto de comer en el centro de la actividad cotidiana” (Esteva. 2008, p: 12)

Desde esta perspectiva se aproxima al pensamiento del cuidado de la Madre Tierra, debido a que los cultivos son de carácter orgánico, con herramientas manuales, para que el impacto ambiental sea mínimo y de acuerdo a los sabios, la tierra escucha y antes de trabajarla se le debe pedir permiso.

En relación a lo político los líderes y lideresas con la siembra se preocupan mucho más por el arraigo del territorio, para que no se profanen los Kapülainsü (sitios sagrados), y por ende cada ranchería se hace más fuerte, para decir no, a las consultas previas que lleva el gobierno para la extracción de recursos naturales que destruyen nuestra Madre Tierra desde la megaminería.

“...La comida entre los indios y los campesinos se refiere a una compleja relación con la tierra que no es el equivalente a la capacidad técnica de producir alimentos (Esteva 2008, p: 12).

Partiendo de estos conocimientos, la relación con la Madre Tierra como ser viviente dadora de vida, hace que la protección por parte de los Wayuu sea un pilar fundamental a la hora de cultivar, por la relación de la semilla con el óvulo de la mujer Wayuu, que para el pueblo Wayuu la mujer es un ser sagrado y digno de respeto por qué este representa en el útero la vida dentro de la Amüchii (múcura) y fuera en el firmamento con las constelaciones de estrellas, formadoras de vida y ser nuestro cuerpo en el mundo espiritual Wayuu mediante el Eirüku (tejido celular de la carne), Shiinshaa (los huesos), “ Los varones solo ponemos el Mmawaii (algodón), la mujer lo hila y lo teje” (Toronjito Uriana sabio de la comunidad Yotojoloín Manaure Guajira, 2016).

Así la semilla tiene un proceso en el cual no se debe sembrar un solo cultivo dentro de la Ñu>uja porque no somos solo cabeza o manos y el diversificar los cultivos controla muchas plagas, para el cuidado de la huerta son: las plantas medicinales que sirven como repelente, que no dañan la madre tierra.

El cuidado desde lo económico ALE>EJÜSHI SÜNAIN WEKÜIN SÜMAIWAJAA, nos brinda la oportunidad de no depender del dinero y de cosas inservibles para comer puesto que cada niño, adulto o mayor, tiene la facilidad de satisfacer la necesidad conectado desde su propio territorio, además el compartir y el intercambio demuestra unas condiciones dignas de estatus actual en nuestra comunidad, pues no depende la familia de un salario que convierte a quien lo recibe en un patriarcado de la familia y puede hacer con el dinero lo que desee, y que además a su vez compra comida chatarra que enferma a la familia por la cantidad de azúcares, preservativos, colorantes y sustancias sintéticas que contienen las mismas.



Imagen 3: Sembrar en el corazón bueno de los hombre y mujeres. Autora: Maika Medina

Capítulo 3. Lo Que Quiero Decir Sobre Este Tema

3.1. Autonomía Alimentaria

Los pueblos ancestrales se preocuparon por el bienestar colectivo, cada uno se especializó en el reconocimiento del territorio y lo que éste puede proporcionar para su vida y sobre todo para la protección de cada uno de los miembros de la comunidad. Para el pueblo Wayuu la autonomía alimentaria es imprescindible debido al entorno agreste en el que vivimos, de poca vegetación, por ello debemos desplazarnos hacia otros lugares en tiempos de sequía, donde aplicamos los conocimientos transmitidos por medio de la oralidad y símbolos únicos de la etnia.

Para nosotros los Wayuu el territorio extenso proporciona la seguridad y la protección de cada Apüshü, (familia materna) el aprovisionamiento de comida mediante la Ñü>üjaa (huerta), la recolección de frutos silvestres, la caza, la pesca y el intercambio de comida, los cuales brindan una autonomía alimentaria la cual consiste en poseer los alimentos, comerlos en su estado natural y disponer de estos sin alteraciones en su estructura natural, además los cultivadores saben cuando y como deben comer lo que necesitan para su dieta diaria.

Con la facilidad de un acceso oportuno, todo ello garantiza la pervivencia del pueblo, su cultura, su identidad, como diría el sabio Tornjito Uriana: la comida nos hace lo que somos. La dejación de la práctica de cultivos hace vulnerable al Wayuu dentro de su propio territorio, perdiendo el interés por la tierra. No obstante este desinterés pone en riesgo la soberanía alimentaria, debido a que el Wayuu que sale de su territorio se instaura en la ciudad, para una nueva vida donde comienza como asalariado, o en otros casos sons asistidos por los programas gubernamentales de ayuda que ofrecen paquetes alimenticios para la promoción de la seguridad alimentaria, que en el discurso son similares pero en la práctica dista mucho en los conceptos de seguridad y soberanía. Para ello aplica lo que dice el agrónomo Guillermo Bendaña García, quien cita la ley de seguridad alimentaria Nicaragüense:

En la que se entiende la disponibilidad y el suministro de alimentos de tal forma que todas las personas, todos los días y de manera oportuna, gocen del acceso y puedan consumir los mismos en cantidad y calidad, libres de contaminantes, así como el acceso a otros servicios como saneamiento, salud y educación, que aseguren el

bienestar nutricional y permita hacer una buena utilización biológica de los alimentos para alcanzar su desarrollo, sin que ello signifique un deterioro del ecosistema.

Ello significa que no solamente los alimentos deben estar disponibles si no también que la gente tenga capacidad de compra. Hay varias formas de aumentar la seguridad alimentaria: aumentando localmente la producción de alimentos y la productividad, asegurando regularmente el abastecimiento de alimentos de otras zonas productivas... (Bendaña García 2012...P. 47)

Para entender esta diferencia es preciso citar a Miguel Altieri, quien define la soberanía alimentaria como el derecho de las personas para producir, distribuir y consumir alimentos sanos y cerca de su territorio de una manera ecológicamente sostenible. (Altieri 2009)

La afirmación de Altieri M. tiene mucha relación con la declaratoria de vía campesina en la cumbre de 1993 define que la soberanía alimentaria es el derecho de cada pueblo a definir sus propias políticas agropecuarias y en materia de alimentación, a proteger y reglamentar la producción agropecuaria nacional y el mercado doméstico a fin de alcanzar metas de desarrollo humano sustentable.

Lo anterior hace referencia a uno de los mayores mecanismos de resistencia social en pro de una autonomía alimentaria a nivel global sin que lo global infiera en lo local y que se respete el derecho a comer sanamente, en cantidad, y calidad, para potencializar la vida de cada ser viviente en el planeta, basado en el respeto mutuo de cada etnia sin interferencias que lleve al deterioro de las mismas.

Para los pueblos originarios de Abbiayala y específicamente para el pueblo Wayuu, la autonomía alimentaria está constituida en cinco pilares de subsistencia, los cuales podemos definir en la pesca artesanal ecológica, la recolección de alimentos y minerales como la sal marina, la caza de animales silvestres que no están en vía de extinción, el pastoreo, y el policultivo libre de agroquímicos. Todos ellos convergen en el intercambio de dichos productos, los cuales son adquiridos en los Nuumaiin (territorios) de cada Apüshü. Según cita Cano y otros, para Wilder Guerra cürvelo, existen tres categorías para la apropiación del territorio bajo la ley ancestral que permiten la propiedad sobre un terreno: La procedencia, la adyacencia y la subsistencia.

3.2. Desnutrición E Interferencias

Durante el curso de la licenciatura en pedagogía de la madre tierra, en el año 2017, realicé un análisis estadístico sobre las tallas y pesos corporales de algunos miembros de la comunidad, niño, niñas, jóvenes y adultos. Los análisis arrojados en esta actividad puedo concluirlos de la siguiente manera:

Para el caso de algunas comunidades, las que siembran y comparten con los cazadores, pescadores y recolectores, sus raciones de alimentos son más de tres al día, tienen mayor calidad y son más balanceadas, ricas en oligoelementos, frente a las familias que no siembran, que tiene a sus hijos en la escuela haciendo parte de los programas de alimentación escolar, para este caso la desnutrición es evidente, no sólo en los niños y madres, también en los varones, ya que el peso, la talla y el índice de masa corporal, se encuentran por debajo de los estándares. Al compararlos con personas donde se cultiva y tienen edades y estatura similares, los ICM (índices de masa corporal) son mejores. Para las familias que no siembran y solo tienen como única entrada de dinero, los tejidos, los cuales requieren materia prima costosa y la mano de obra es barata, no se alcanzan a cubrir las necesidades alimentarias de la familia.

La desnutrición no es sólo para los niños y jóvenes, esta situación afecta a todas las personas del núcleo familiar empezando por las madres, y los niños menores donde son más evidentes las consecuencias de una mala nutrición.

No sólo la carencia de masa muscular se da por falta de ingesta, también se presenta por el consumo desmedido de carbohidratos, como sucede en las familias asalariadas, o en aquellas que devengan sueldos por trabajo como obreros, esta situación lleva al Wayuu varón a empoderar muchas costumbres de la cultura dominante y además; donde el hombre se convierte en patriarca (autoritarista), este señor ya no respeta las leyes de convivencia ancestral dentro del núcleo familiar lo que genera conflictos intra familiares y con otros Apūshū.

Los conflictos entre Apūshū por mujeres, no es nuevo. Según los abuelos, los hombres que golpeaban a sus mujeres se las quitaban y para devolverla, debían pagar la ofensa, con el compromiso de no volver a repetir la acción.

En este tiempo aún existe esa práctica, sin embargo son muchas las mujeres que permiten el maltrato por miedo a quedarse solas, ese mismo miedo es trasladado a los hijos. Esas

emociones son fatales para la nutrición de los niños y las mujeres, puesto que el miedo consume el poco alimento que consumen estas personas, es por ello la desnutrición, en los hogares donde existe maltrato intra familiar. Dichos maltratos perpetrados por parte de los varones que trabajan como obreros, son a veces el reflejo de lo recibido por sus patrones Alijunas, que lo miran y los tratan con desprecio.

Para algunos autores como: Mejía (2016), La desnutrición se define como la “como la ingesta o absorción insuficiente de energía, proteínas o micronutrientes, que a su vez causa una deficiencia nutricional. Trayendo como consecuencia la pérdida de peso e incrementando la posibilidad de contraer enfermedades. (Mejía 2016)

En relación con lo que dice la autora, esta desnutrición es más evidente en los niños menores de cinco años, porque muchas veces sus progenitoras durante el embarazo y durante la lactancia estaban desnutridas y no poseían una sana alimentación.

Lo descrito anteriormente también es de preguntarse por los oficios sub valorados del Wayuu, como el caso de los tejedores al cual me referiré mas adelante, sumado al miedo por la violencia intra familiar también la presión de los bancos y acreedores, suman a ésta la insuficiencia de alimentos en un hogar Wayuu. Mejía expresa que “es necesario la ingesta adecuada de alimentos de las mujeres en gestación y durante la lactancia, puesto que su impacto en el estado de salud del recién nacido es fundamental mas que toda en la primera infancia” (Mejía 2016).

A mi manera de ver en este caso, sólo se hace visible la desnutrición de las mujeres en edad fértil, esta falta de nutrientes ha llevado a que muchas mujeres en edad fértil y con embarazos poco nutridos aborten o padezcan de muerte intra uterina sobre todon en las mas jóvenes.

Una de las causas de la mala alimentación en la población wayuu, son los cambios de la dieta ancestral, lo que viene afectando a la población Wayuu. Sin embargo para algunos analistas el tema fundamental son los niños y no la población en general como lo afirma Mejía (2016) a continuación:

Los Wayuu tienen definidos los productos de acuerdo con lo que tradicionalmente han cultivado y lo que el medio les proporciona y suministrarán a los niños en relación con la edad, entre los cuales se mencionan: “leche pura de cabra y de vaca, chicha de maíz y caldo de carne de ovejo para que el niño crezca rápido. Cuando se acerca a los dos años de edad, se le puede dar bollos de mazorca, sopa de ahuyama, de frijol mezclada

con cebo de chivo, sancocho de carne de chivo, bollo de millo, maíz tostado, leche cuajada y harinas de semillas como las de ahuyama y calabazo.

La relación del pueblo Wayuu se ha visto afectada por la condiciones climáticas que no han permitido la soberanía alimentaria en los últimos años.

Es fácil encontrar en las voces de algunos expertos sobre nutrición decir que la dieta ancestral poco aporta nutrientes a los niños Wayuu y asocian la falta de comida a la cultura de este pueblo ancestral, pero no se indaga sobre las verdaderas condiciones de fondo como son los programas gubernamentales que se proponen como una solución al problema. Estos crean dependencia a los mismos. Según Cano y otros (2011)

Uno de los programas que tiene una amplia cobertura en el sur y centro de la Guajira y en menor medida en la Alta Guajira es el RESA (Red de Seguridad Alimentaria) de la presidencia de la Republica y acción social que se desarrolló durante la presidencia de Alvaro Uribe Velez. Este programa se articula al plan del gobernador Jorge Perez Bernier (2008-2011), denominado Guajira sin hambre y ejecutado por diversas instituciones del orden local.

Sin embargo estos no fueron los únicos programas que se han implementado de carácter asistencialista por parte de los gobernantes, tanto del orden nacional como local, o por ayuda de cooperación internacional, lo que pone en riesgo la importancia de producir alimentos como el caso de programas como PAN Plan de Alimentación nutricional durante el gobierno de Juan Francisco Gomez Cerchar en el año (2012- 2013).

Para cano y otros (2011)

La visión de desarrollo que está planteada para la Guajira responde a políticas globales, y en el sector agrícola se concreta en planes, programas y proyectos que por lo general, responde a intereses foráneos y no del pueblo Wayuu, sin tomar en consideración que se encuentra trabajando dentro de su territorio étnico. Si bien las agendas de desarrollo impulsadas por el estado buscan superar la economía en clave de la industria minera, no ha traído mayor desarrollo ni bienestar para amplios sectores de la población guajira – y menos para los wayuu- hoy se dirige hacia una diversificación de la economía del departamento, incluyendo actividades agrícolas de tipo industrial para la producción de biocombustibles o productos de exportación, en las cuales los wayuu, a lo sumo, son tenidos en cuenta como mano de obra barata; o

hacia el turismo sólo son los objetos de imagen exóticas para atraer visitantes (Cano y otros 2011).

Desde otra mirada los programas estatales para la guajira son de producción de alimentos para la industria y apropiando ejemplos claros en la producción como es el caso de Israel, Estados Unidos y otros países que producen en el desierto, pero desde la perspectiva industrial y para la industria, no importando la población aborigen que vive dentro del territorio ancestral, sumado a ello en los últimos años se viene acrecentando la industria hotelera, que no favorece los intereses de la población local, por los constantes acosos a nuestros jóvenes sobre todo de las mujeres, las cuales son miradas como objeto sexual.

Además las distintas entradas a los territorios sin permiso son frecuentes ya que las personas irrespetan los sitios sagrados y a las familias, sobre todo por la cantidad de arena que forman con los rally, que a veces interrumpen la comida de los wayuu, sobre todo en horas del almuerzo cuando pasan y contaminan con arena la comida de los nativos.

También es claro que los hoteles cotratan a sus empleados, en su mayor parte a los Alijuna y dejan la mano de obra barata u obreros únicamente a la población vecina con contratos inferiores a un año donde el Wayuu después de este corto período no obtiene grandes beneficios.

Los programas de desarrollo para la producción agroindustrial, son un claro atentado contra la pervivencia del Wayuu. No sólo promueven la dependencia y la mendicidad, también se convierten en potencial para grandes enfermedades cancerígenas o de obesidad y malnutrición, por desconocer los alimentos, además de los insumos utilizados en los cultivos, los cuales son producidos con agrotóxicos.

Otra manera por la que el Wayuu obtiene la subsistencia, que viene creciendo incentivados por fundaciones, ONGs o instituciones gubernamentales como el SENA; es el tejido artesanal Wayuu, pero que si bien podría ser una alternativa para la consecución de alimentos cuando las condiciones climáticas no lo permitan, son muy bajos los precios para las extenuantes horas de trabajo. Esto contrasta con Mejía (2016):

Dentro de la economía se destaca la cría de ganado como la principal fuente, a la cual se le asigna un valor patrimonial que se integra a uno simbólico de gran efecto en el pago de compensaciones. De ahí que las especies de ganado representen un recurso social de gran importancia para la convivencia pacífica. Otros oficios a los que se han

dedicado los indígenas son la pesca y la caza. En los últimos años las artesanías han cobrado importancia introduciéndose en el mercado local, nacional e internacional. Sin embargo, los intermediarios se aprovechan de su situación y son quienes acaparan la producción pagando a precios irrisorios.

Estos acaparadores son por lo general los mismos vendedores del hilo que se usa como materia prima y que se los venden al Wayuu como lo expresaré anteriormente.

Capítulo 4. Wuopuluu –El Camino Elegido



Imagen 4: Diálogo con los mayores. Autor: Victor Medina B.

Cuando era pelao, estando en la finca de mi abuelo, en Riohacha, mi madre, la sabia María Brito, contándome algunas historias, retoma una de ellas: antiguamente las prácticas del sembrado, recolección y cosecha de alimentos, se hacía en forma colectiva o *Ya>amanas*. Iban no solo los miembros de las familias, sino de la comunidad a esta actividad, la cual podía durar hasta tres días en una casa.

Se trabajaba solamente hasta el mediodía, después del almuerzo todo el mundo se quedaba echando chistes, hacían juegos entre hombres y entre mujeres. Los varones jugaban Jachiisü Yosuu, que consiste en poner a dos personas vestidas de Siiraa (traje tradicional) dentro de dos Pioulee (círculos), quienes se lanzan entre ellos, pedazos de cardón pelados (sin espinas). El juego lo ganaba quien más esquivara los trozos de cardón y le diera más golpes al contendor.

Las mujeres se sentaban en una Tutkaa (banco de madera), la abuela escogía a una mujer y empezaba a meter su mano dentro de la ropa de la jóven para saber si la joven era seria y podría ser candidata de casarse con alguno de sus nietos (si a la jóven le daba risa, significaba que no iba a ser una mujer fiel, si por el contrario, se quedaba seria, significaba que si sería una mujer fiel).

También decía la sabia en su historia, que para sembrar alimentos como la yuca, era preferible que lo hiciesen las mujeres, pues se creía que daba muy buena cosecha, a lo que han llamado “parir yuca”.

Dentro de mi propuesta, el sembrar alimentos, a través de la práctica ancestral *Ya>amana*, se convierte en la metodología propuesta de mi semilla de investigación ya que deseo resaltar, darle valor, reivindicar, esta práctica desde muchos aspectos: metodológicos, pedagógicos, culturales, familiares y se permite el rescate de muchos valores del ser Wayuu.

En la *Ya>amana* se prioriza la siembra de algunos de nuestros granos, es el caso del maíz que es la base de la dieta Wayuu, que por milenios se ha sembrado y es el gran alimento de los pueblos originarios, así como la yuca, el sorgo, el frijol guajiro que en Wayuunaiki se conoce como Pitshusha y es desde la ley de origen, una de las recetas de los abuelos, el cual se come tanto verde como seco, y puede acompañar la Waa, el cual es uno de los alimentos tradicionales, no consumidos por muchos Wayuu jóvenes del cual desconocen las propiedades nutritivas de estos magníficos granos.

La *Ya>amana* como metodología de investigación, espera afianzar los aprendizajes mutuos desde el compartir de saberes, lo que quiere decir que la huerta no sólo es vista como un espacio para la producción de alimentos y trabajo comunitario, también es un aprender entre comunidades, desde la observación del firmamento, la medición de las precipitaciones, y otras actividades. Luego de estos análisis, de las observaciones, se procede mediante consenso para determinar cuál debe ser el sitio más propicio para la siembra de alimentos y su curación mediante permisos a los guardianes espirituales del territorio.

La selección de la *Ya>amana* como metodología, obedece al interés de retomar los saberes y prácticas culturales propias en las cuales la mirada de los sabios, sabias, sea el punto de partida. Por lo tanto, estamos hablando de un enfoque metodológico “Desde las Raíces o Investigación Propia”. Este enfoque metodológico, según Green (2007): “Investigar desde las raíces quiere decir que el énfasis debe hacerse desde la cultura milenaria del pueblo... desde

la sabiduría que todavía está en la memoria de las autoridades tradicionales, de los ancianos y las ancianas de las comunidades...” (p: 233).

Cuando va a realizarse una *Ya>amana*, como principio, se debe realizar un ritual de armonización el cual es realizado por la familia anfitriona. Con la metodología de cada *Wayuu* antes de proceder a realizar cualquier trabajo o labor de campo, se realiza un *Pioulee* el rito o clase alrededor del fogón, para armonizar la familia y los invitados al trabajo de *Ya>amana*.

Las actividades se pensaron para realizarse en *Ya>amana* en donde se destinan los roles de cada grupo, las mujeres, quienes son las encargadas de la cocina y el repartir de la comida, la chicha y el café; los hombres se encargan de los oficios como la limpieza del terreno y el cercado del territorio, por lo tanto, Los hombres trabajan la tierra y las mujeres los alimentan desde la cocina, con el ánimo de aportar energía para un mejor desempeño.

En esta actividad los adultos animan a los más jóvenes amorosamente (hijos y sobrinos para que haya una buena producción y cosecha.

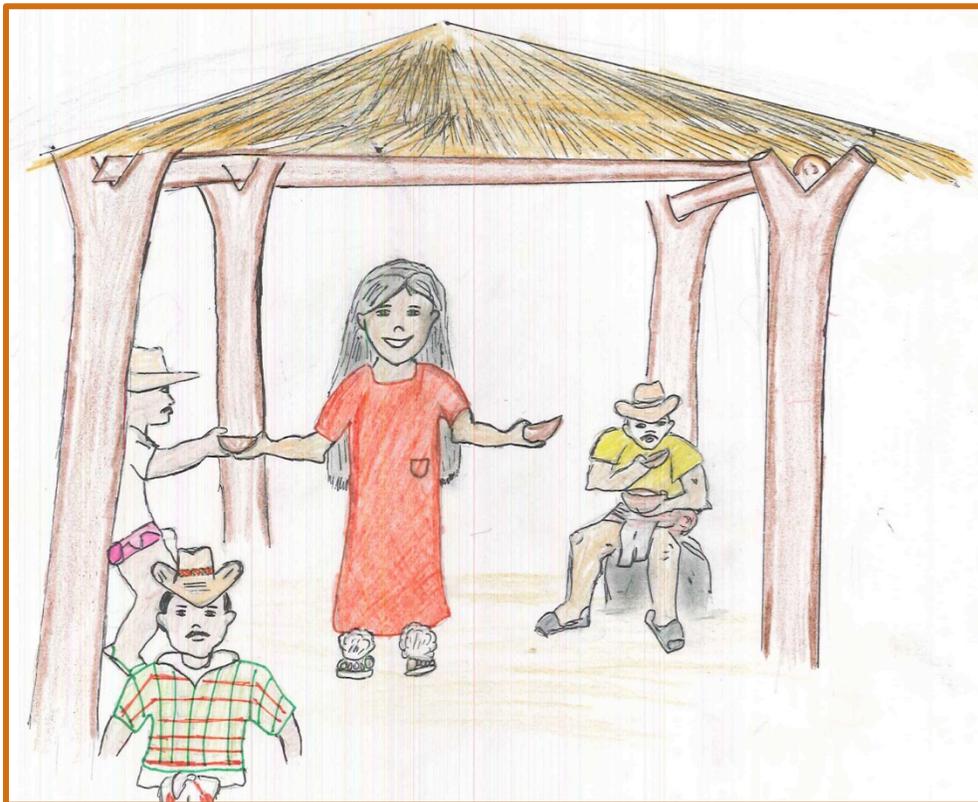


Imagen 5: Representativa de las actividades realizadas por las mujeres en la *Ya>amana*. Dibujo realizado por Daniel David Medina V.

4.1. ¿Cuáles Semillas Y Plantas Pueden Contribuir A La Sana Nutrición De La Familia Wayuu?

Las semilla y plantas que se escogen son aquellas que se producen en la zona de clima seco tropical, como son las Kalapasü (sandía), Meruna (melón), Wiit, (ahuyama), Pitshusha (frijol), granos como Maiki (maíz), Wana (sorgo).

Las semillas deben ser preferiblemente nativas, criollas, adaptadas a la región, de procedencia conocida y regional, las cuales sumadas a los alimentos recolectados y con las proteínas proporcionadas por el pescado; los animales de cría como la gallina, el chivo, el cerdo; y los animales de caza como el caso del conejo; nos proporcionan una dieta rica en oligoelementos que sin duda mejora las condiciones de salud a través de la comida con amor. Esta dieta y estos alimentos, nos pueden ayudar a prevenir múltiples enfermedades que hoy aquejan a la población Wayuu por el consumo de alimentos procesados principalmente. Para que una siembra sea de buena producción, las semillas deben conocer el terreno es decir que se hayan adaptado al clima y a la sequía sin modificaciones genéticas, solo por el proceso de adaptación biológica y propia de los seres vivos, además la relación de la semilla como organismo vivo con el sembrador es distinta a la semilla que se compra, debido a la constante manipulación y al amor que se le tiene al arte de sembrar para comer sanamente.

Como propuesta se incorporarían granos compartidos desde otros pueblos indígenas como el arroz de poca agua compartidos con el pueblo Sinú, también pueden sembrarse cultivos como las hortalizas y otros vegetales como ajíes, tomate, cebolla larga, cilantro y tubérculos como batatas, y ñame. Con respecto a los alimentos de otros pueblos se debe tener la precaución de sembrar en pocas cantidades, ya que puede suceder que el territorio no acepte la semilla o que la semilla no se adapte a las condiciones agroecológicas de la zona. Pero a su vez implica un nuevo reto ya que nuestra cultura está consumiendo otros alimentos y vale la pena empezarlas a incluir en las Ñu>ja.

Para este complemento de la dieta ancestral Wayuu las rancherías deberían sembrar desde los espacios dejados por los corrales de las cabras que proporcionan abono orgánico, previa una limpieza y desinfección de plagas con un baño al sitio, el cual lo hacen los mayores con plantas sagradas y de uso exclusivo del médico tradicional.

El compartir entre las comunidades a través del Akoroushii, (trueque,) en donde se llevan las mochilas llenas de alimento y así regresan, llenas de alimentos. Esta práctica es una de las maneras más seguras de erradicar la desnutrición crónica desde las propias comunidades en el compartir de los alimentos.

Desde los sembrados de la comunidad y la escuela he notado que las plantas y sobre todo las semillas escuchan a los sembradores, si se siembra de con altivez e ironía, las semillas no nacen y si lo hacen, no producen mucho, de la misma manera las plantas son muy apegadas a los sembradores, sobre todo si les gusta cantar, contar chistes o silbar, cada cosecha con esta relación es más abundante, igualmente algunas semillas y plantas son más apegadas a las mujeres que a los varones, es el caso de la yuca, cuando es sembrada por mujeres, la producción es muy superior a la sembradas por los hombres.

Cuenta María Brito (Eirükü Ipuana)

Cuando mi abuelo sembraba o mi hermano íbamos tempranito y siempre me llevaban para que les ayude con la siembra de la yuca y la patilla, (sandía) por qué siempre me paría más que a ellos, cuando tenía la menstruación iba mi abuela o unas de mis tías por que no podíamos entrar a la Ñu>ujaa, si uno entra se mueren las plantas sobre todo las mujeres que les da mucho cólico. (historias que contaba la abuela en conversatorios con otros abuelos, alrededor del fogón, año 2009)

De acuerdo con la sabia, los Wayuu tenemos algunas prohibiciones a la huerta ya que es un sitio sagrado debido a la relación entre el Wayuu y las plantas, el Wayuu considera la planta como un abuelo sabio, el cual tiene la paciencia para curar, proteger, alimentar a los otros vivientes, estos son tan poderosos que no necesitan caminar para alimentarse y son los hijos más cercanos al territorio.

En un encuentro local realizado en la comunidad Yotojoloín, el día 24 de septiembre del año 2017, un sabio mencionó las siguientes palabras: “Toda semilla origina de un óvulo de la madre tierra, si le cambian su forma son como los hombres cargados de enfermedades y vicios llenos de violencia” (Toronjito Uriana Sabio Wayuu).

Para el cuidado de los cultivos se propone la producción de repelentes orgánicos como el caso de sabios con ajo, y otros propios del saber Wayuu, los cuales no afecten la madre tierra Protejan los cultivos y no dañen la integridad del consumidor final.



Imagen 6: Sembrando semillas nativas. Autor: Samuel Medina V.

4.2. Porque Es Importante La Ya>amana



Imagen 7: Compartiendo con los espíritus en la Ya>amana. Autor: Victor Medina B.

Esta forma de trabajo voluntario despierta el interés por el cuidado del otro como hermano porque no se devenga sueldo o remuneración, así que todo aquel que participa es de corazón y por ayudar a los vecinos, por lo tanto la Ya>amana es una forma de retomar valores como la solidaridad entre familias y vecinos.

Cada Ya>mamá es un compartir de historias, sobre todo en la cocina donde las sabias tejen alrededor del fogón, cuentan historias, se dan consejos, se enseñan otras prácticas del arte de la cocina.

Mediante el trabajo de Ya>mamas, los vecinos estrechan lazos de amistad, por la forma de trabajo voluntario. Las mujeres son las encargadas de la animación, desde la cocina y desde donde se dirige cada momento para repartir las comidas. | ALE>EJÜSHII SÛNAIN WEKÛIN SÛMAIWAJAAT, no es sólo para la siembra de alimentos, aparte de la Ya>amana se comparte conocimiento, historia de origen, sobre todo entre las mujeres que socializan sus secretos para armonizar la familia y aconsejar sobre cómo actuar en momentos de conflicto entre los varones, también se realizan juegos de palabras entre ellas. El trabajo colectivo a través de la Ya>amana permite solidarizarse con el otro, no solo en este trabajo, también lo hace cuando hay enfermedad, conflicto, intercambio, cobro por una ofensa, todos los vecinos participan de manera directa para el Amuliajiraa (nos cuidamos todos).

Con esta semilla se busca el sentir la piel del otro, el habernos, lo que te pasa a ti también es mío; desde esta mirada deseamos una semilla para el corazón, una apuesta a la hermandad, al seamos uno solo desde la diversidad de pensamiento, por ello el trabajo comunitario brinda la posibilidad de reencontrarnos.

Los padres y abuelos maestros de la vida y para la vida forman desde los valores sociales a sus hijos con el mismo entusiasmo, los Alaü>la (tíos maternos) guían a sus Waiira (sobrinos) y los llevan a cada Ya>amana para que aprendan de otros sabios consejos, prácticas y técnicas de cultivo ancestral Wayuu.

Según mi esposa la sabia Zoraida María Sijona, sabia de la comunidad Jalitpa, en una conversación alrededor del fogón en Wayuunaiki, mencionó su percepción sobre la Ya>amana, la cuales traducida, escribo de la siguiente manera:

Las huertas comunitarias recuperan las costumbres de compartir alimentos entre una comunidad y otra, a este proceso se le llama Akoloushii, la mochila siempre está llena, Este compartir permite estrechar la amistad entre las familias y las comunidades dando como resultado una sociedad más solidaria donde se cuida del otro ya que es ese otro como yo.

De acuerdo con este saber se reviven momentos de trueque donde se aleja de los problemas que produce el dinero y el gasto en cosas innecesarias, que poco favorece a la cultura.

Con las Ya>amana los participantes se convierten en amigos debido a que el trabajo de cada grupo familiar invita a muchos vecinos los cuales están prestos a ayudar aquellos cuando tienen dificultades, o para que los acompañe en una fiesta o matrimonio Wayuu. (Noviembre 7 de 2017)

Es decir, que las huertas comunitarias brindan la oportunidad de compartir alimentos, historias, saberes propios, tratamientos y medicina ancestral. Con la huerta se revitalizan los saberes espirituales para cuidado de la misma, la protección de los jóvenes, ya que todos los presentes participan en las Yoonnas, (danzas) donde los niños participan con los abuelos en los bailes de Kashaiiraa. Estos saberes se graban en la memoria y duran en los niños y niñas por toda su vida.

Como un nuevo aporte a la metodología de la Ya>amana, se propone incorporar los cinco principios de la pedagogía de la Madre Tierra: palabra dulce, escucha, silencio, tejido,

corazón bueno; los cuales se han venido trabajando e incorporando en las actividades realizadas. Estos principios pueden aportar de manera más significativa a construir espacios para el desarrollo de líderes y lideresas de corazón bueno, que sean desinteresados, honestos, que no impongan a la comunidad; antes por el contrario, que consulten y tengan una palabra dulce para las comunidades, una buena escucha, una mirada y un pensamiento crítico frente a las problemáticas existentes y venideras, a su vez, una buena observación dentro y fuera del territorio, pero sobre todo que trabaje en equipo y que haga un estandarte de la identidad Wayuu, desde el tejido pensamiento colectivo.

La Ya>amana brinda la oportunidad de compartir saberes entre las comunidades, en lo colectivo y lo individual. Según lo relatado por Zoraida Sijona una sabia y Madre de la comunidad.



Imagen 8: Cercando con Yosuu la Ñu>uja

La

Ya>amana es la forma de mostrar la solidaridad y el cariño entre las familias sienten entre sí, o el aprecio entre los vecinos. Con la Ya>amana, se retoman prácticas como la Amülijirawaa, autoayuda o cuidemos unos a otros, porque en cada Ya>amana los Wayuu nos conocemos y nos acercamos al otro por ejemplo: Las mujeres vienen de todos las rancherías vecinas, al igual que los hombres adultos: los Alaula y los atu>ushu, abuelos sabios, que se reencuentran viejos amigos y se conocen con otros

más distantes, se recuerdan saberes, y se reconstruye la sabiduría y se animan para ayudar a la comunidad que los invitó, entre tanto las mujeres nos organizamos para la preparación de los alimentos. Ahí compartimos secretos de mujeres como el de armonizar la familia, bañar a los niños y los trabajos de la juujaa, para proteger los niños como vacunar sin agujas. (Relatado en la Ya>amana de Yotojoloji, realizada el día 14 de marzo de 2018)

De acuerdo con el relato, cada Ya>amana puede tardar tres o cuatro días, este tiempo genera las condiciones para el compartir entre los grupos familiares, durante y después del trabajo muchas veces los hombres van a acompañarse o tomar un trago de Yootshii, (licor) para sacar el cansancio, o como festejo de haber cumplido satisfactoriamente la Ya>amana.

Esta semilla se piensa con el respeto a la palabra del otro, el compartir de la medicina espiritual, y la confianza en el hermano Wayuu, desde el retomar la siembra para la supervivencia, buscando la reivindicación de los valores comunitarios en la nación de los Eirükü, frente al incesante acoso de los megaproyectos de minería y alentarlos de los gobiernos locales en la consecución de empleo, donde el Wayuu solo es obrero y su empleo en los proyectos no superan los noventa días.

Un aspecto de gran relevancia que debe tejerse en las reflexiones de los resultados sucedidos en las Ya>amanas, son los retos que impone el cultivar en zonas desérticas, se debe tener un alto grado de motivación por si no se dan las cosas, debe asumirse con madurez y tomar desde lo aprendido, para replantear otros métodos de siembra que puedan dar resultados.

Como valor agregado, el retomar la Ya>amana, quiere generar reflexiones en torno a problemáticas actuales de la comunidad, como lo es el factor económico. Actualmente muchas de las familias Wayuu, están dedicadas la mayoría de su tiempo al tejido de las mochilas, que a pesar de ser una práctica ancestral, ha ido tomado fuerza mas como una práctica de mercado. Igual sucede con otras actividades como el jornaleo y la construcción. En este sentido, se han dejado de realizar actividades como la siembra de alimentos, pues adicionalmente, las condiciones climáticas de los últimos años no han favorecido la producción de alimentos por la pérdida de cosechas en la zona donde se desarrolló la investigación. Estos dos factores generan la necesidad de las familias de buscar alternativas económicas para la subsistencia. Sin embargo, es necesario proponer temas como la autonomía, la resistencia y la soberanía de los pueblos, el buen vivir, como procesos reflexivos que aporten al tejido comunitario, político, organizativo del pueblo Wayuu. Es

decir, la Yamana como metodología de investigación permite generar diálogos y reflexiones profundas sobre temas estructurales y coyunturales.

La siembra se dinamizará bajo un proceso de armonización entre quienes practican este arte, que unido al tejido de la mochila se puedan obtener mejores resultados económicos, y desde el intercambio con las familias dedicadas a la pesca, la ganadería, y la familias cultivadores a través de trueques podrán dinamizar no solo la economía, sino también crecer los lazos de amistad, y solidaridad entre los participantes, de esta forma de economía alternativa.

4.3. Otras Metodologías Aplicadas

Durante la realización de las actividades planeadas, que buscaron aportar a encontrar el camino hacia mi pregunta de investigación, se emplearon otras metodologías, las cuales fueron de gran utilidad para recolectar información desde varias maneras, desde otras miradas, que le dieran una visión más amplia a la investigación.

Se describen a continuación las siguientes metodologías:

Talleres, mapeos, cine foros, círculo de la palabra, entrevistas semiestructuradas, recorridos territoriales y encuentros locales.

4.4. Consideraciones Éticas

Para esta investigación, me comprometí a cuidar a las comunidades y al pueblo Wayuu, desde la ética personal, como estudiante de la pedagogía de la Madre Tierra, a que la información concentrada y divulgada en esta investigación no afectara a los participantes negativamente, ni en lo personal ni en lo colectivo.

Para este trabajo de investigación las familias con las que interactuamos, no permitieron la toma de fotos o grabaciones, por motivos de seguridad física y espiritual, que desde lo oral se planteó desde el enfoque metodológico desde la mirada del pensamiento indígena.

No violar la propiedad intelectual de los sabios y sabias de la comunidad, ya sea abuelo, abuela o joven, por lo tanto, los comentarios de los miembros de la comunidad, están referenciados.

Siempre mantuve de mi parte los principios de ética profesional de no abusar de las comunidades ni mucho menos usurpar el conocimiento de las mismas, todo trabajo y escrito de la semilla fue concertado previamente con la comunidad y publicado solo lo que éstas decidieron. Las metodologías que se utilizaran son la palabra dulce o el consejo para la resolución de algún conflicto con la participación de los mayores y sabios de la comunidad, las Ya >amanas (trabajo colectivo voluntario) serán el corazón de la siembra ya que aporta los elementos necesarios para las buenas relaciones entre la comunidad.

Para cuidarme y cuidar mi siembra participe desde la espiritualidad, que consiste en los baños, el encierro de mi como líder por parte de un outsü, baños al territorio y pedir permiso al mismo.

La información que se deseó registrar como en videos, fotografías, audio, y escrito, fueron vetados por los Alaula, sin embargo, toda la información relatada fue con el permiso de las personas y su consentimiento.

Para el caso de las grabaciones de audio, las fotos y los escritos, no fueron permitidos por los abuelos y abuelas, porque ello va en detrimento de la cultura y de la memoria colectiva ya que es necesario la aplicación del principio de la escucha, en el cual se hace mucho énfasis en los principios de la pedagogía de la Madre Tierra. Por lo tanto todos los relatos y memorias partieron de mi propia memoria.

En el caso de algunas de las comunidades, las autorizaciones se hicieron para lo escrito y mi compromiso fue hacer varias exposiciones del curso de la investigación y de los resultados para poder publicarlo. Sin la autorización de este último informe no será posible la publicación de la misma.

Los Wayuu somos gente de palabras, por ello no creemos mucho en los escritos para pactar el respeto a la misma, sin embargo, ese pacto solo está para los Wayuu y entre nosotros. Lo que quiere decir que al Alijuna se le debe poner un escrito para su cumplimiento, en este caso la comunidad confía en el valor de mi palabra. Por lo tanto no debo ni es ético el incumplimiento de lo pactado entre la comunidad y el investigador.

Capítulo 5. Resultados

5.1. ¿El Deseo De Sembrar Fue Comunitario?

La realización de esta investigación fue concertada con la comunidad. A partir de un compromiso como estudiante de la licenciatura, debía pensar en un tema que fuera de interés comunitario para ahondar en él e iniciar un proceso investigativo. En una reunión realizada el día 23 de septiembre de 2015, el señor Juan Uriana, padre de familia, expresó que se debía retomar un tema como la Ñu>uja pensando en dejar a los jóvenes conocimientos tradicionales. La mayoría de personas aprobaron la idea y por esta razón decidí encaminarme en la investigación relacionada con el tema de alimentación ancestral.

Para esa época, yo me desempeñaba como docente de la Institución Etnoeducativa Rural Laachon Mayapo, ubicada en el municipio de Manaure, Guajira. Inicialmente había pensado trabajar con los estudiantes de primaria, pero por motivos de contratación, salí de la institución, dejando una primera siembra de esta investigación con los niños, la cual tuvo excelentes resultados porque se realizaron rituales, siembras y cosecha de alimentos, de acuerdo a nuestras prácticas culturales.

Posteriormente, decido trasladar la investigación a mi comunidad Jaltipa y la comunidad Yotojoloín, donde vivían niños que habían sido estudiantes de la institución Laachon y habían quedado motivados. Se conformaron dos grupos de trabajo, el primero, en Jalitpa, cuyos miembros son mi familia: esposa, hijos, abuela, cuñados. El segundo grupo, en Yotojoloín, cuyos miembros son 4 familias conformadas por padres, madres, hijos (doce niños), cinco jóvenes entre los 15 y 21 años, un sabedor, dos sabios y dos sabias. En promedio somos un grupo de aproximadamente 45 personas de quienes fluctuó su participación.

Para el mes de abril de 2018 hicimos las primeras Ya<manas, en cada una de estas comunidades. Seguidamente realizamos diversos encuentros para profundizar sobre la investigación.

Los resultados de estas siembras fueron fallidas, ya que a pesar de que las semillas germinaron, no llegó lluvia abundante y las dos últimas lluvias que llegaron, eran ácidas, por

lo tanto, las plantas murieron a pesar de que se hicieron prácticas de regadío con agua de molino.

El desánimo de mi parte, me hizo renunciar a la idea de continuar esta investigación, pero los abuelos y la comunidad que participó me animaron a continuar diciendome que estas cosas podían suceder.

Recuerdo las palabras de los abuelos Toronjito, Ester y Juan Uriana, quienes me animaron a volver haciéndome caer en cuenta de que la investigación que estaba realizando no era para la investigación, sino para la comunidad, me hablaron de la siguiente manera: “¿para quién es la siembra, para la universidad? ¿para usted? o ¿es una manera de ayudar a los jóvenes a recordar nuestras costumbres? nosotros confiamos en usted, le dimos la palabra de que lo íbamos a ayudar, entonces, eso puede pasar. El tiempo de nosotros no es igual al de la universidad, a nosotros no nos interesa es que se gradúe sino que continúe el camino elegido. Así que decidí continuar con las actividades planteadas.

Para el segundo momento de la siembra, me dediqué a buscar semillas diversas en otros lugares, fuera de la zona, pues no había semillas. Por lo tanto me desplazé al sur de Riohacha y con compañeros de la Universidad de Antioquia de otros pueblos como el Senú, Nasa y Embera.

Estando en esta búsqueda me encontré con el líder de la comunidad Anoushimana, quienes cuentan con disponibilidad de agua de manera permanente y me propusieron realizar las Ya>amanas con ellos. Entonces se integra un nuevo grupo a la investigación, conformado por 2 familias, padres, madres e hijos.

Por lo tanto la segunda siembra fue realizada entre agosto y septiembre de 2018, con tres comunidades, en tres sitios diferentes, en los cuales se realizaron las Ya>amanas. Las siembras tuvieron algunas variaciones y los resultados fueron mas favorables en cuanto a producción.

Con este relato, se da por terminado el ciclo de análisis de la investigación, la cual será descrita de manera mas amplia a continuación.

A continuación se mencionan algunas consideraciones que se mantuvieron presentes y se respetaron todo el tiempo durante las activiades realizadas en la presente investigación.

Las siembras en las comunidades de Yotojoloín, y en Jalitpa, se hicieron por medio de establecimiento de semilleros y luego el re sembrado para un mejor aprovechamiento de las semillas y el agua, ya que ésta es muy escasa.

Las siembras estuvieron encaminadas a retomar la comida ancestral de pueblo Wayuu con los cultivos propios y algunos adoptados de otros territorios, Siempre se mantuvieron de mi parte, los principios de ética profesional de no abusar de las comunidades, ni mucho menos usurpar el conocimiento de las mismas, todo trabajo y escrito de la semilla fue concertado previamente con las comunidades y publicado solo lo que ellas decidieron. Cuando se presentaron conflictos, las metodologías que se usaron fueron la palabra dulce o el consejo, con la participación de los mayores y sabios de la comunidad, las Ya>amanas fueron el corazón de la siembra ya que aportaron los elementos necesarios para las buenas relaciones entre la comunidad.

Para cuidarme y cuidar mi siembra partí desde un trabajo espiritual que consistió en los baños, en mi encierro, como líder, por parte de una médica tradicional, baños al territorio y pedimos permiso al mismo.

En el caso de ayudas externas se tuvo el cuidado de no sembrar semillas transgénicas o el uso de abonos industriales, todo lo que se aplicó al suelo, fue de manera orgánica.

La información que se registró se hizo únicamente a través de mis escritos de memoria de las actividades realizadas, debido a que la comunidad me prohibió el uso de grabadoras, cámaras y cuadernos. Solamente en algunos casos, me permitieron tomar notas, las cuales registré en una libreta a la cual llamé “Manual de campo: semilla para volver a comer bien”.

Al final del proyecto la comunidad recibirá copia y se socializará todo aquello que será publicado.

5.2. Tü Wayata>Laakat – Actividades Realizadas

5.2.1. Selección Del Tema De Investigación.

El día 23 de septiembre de 2015 nos reunimos en la escuela de la ranchería sede punta la Vela de la Institución Etno educativa Rural Laachon Mayapo, durante la realización de un encuentro local, para analizar la pérdida de alimentos en las comunidades, donde participaron los sabios y sabias de dicha comunidad, se abordó la pregunta ¿Cómo podríamos evitar las muertes por desnutrición en niños, en jóvenes y adultos mayores, y qué comidas se habían cambiado en la comunidad, que estaban afectando a los Wayuu de esta parte del territorio?

En esta reunión el sabio Juan Uriana en lengua Wayuunaiki y traducida, dice lo siguiente:

Nosotros siempre comíamos lo que nos brindaba la tierra, sembrábamos, recogíamos frutas de los cardones y los niños estaban saludables y los viejos vivían muchos años, creo que debemos volver a sembrar para que no se pierda nuestra cultura. La comunidad vuelve a la enseñanza de nuestros pensamientos.

En esta reunión los miembros de la comunidad proponen sembrar.

5.2.2. Socialización De La Investigaciones A Las Comunidades Potenciales.

La segunda actividad fue la socialización con los miembros de varias comunidades para sensibilizar frente a la necesidad de trabajar el tema de las huertas, que actividades se iban a realizar.

El día 27 de julio de 2017 nos reunimos con la comunidad Waliikat para la socialización de la semilla o proyecto de grado, en esta reunión participaron el líder Néstor Ipuana, Aminta Uriana, Yesica Ipuana, Zoraida Velásquez y Víctor Medina, comenzamos tomando café para atraer a los abuelos, (ancestros que vivieron en el territorio) solicitamos permiso para hablar sobre lo que hacían ellos hace muchos años, iniciamos con la pregunta ¿Que comíamos los Wayuu hace treinta años?_

En las palabras de Néstor Ipuana: cuando yo era jovencito salía a buscar los chivos de mi abuela, caminaba por el monte, miraba las frutos de los Yosuu (captus), comíamos los

Kayuusu (especie de cactus cuyo fruto es verde), recogía otras frutas como la Iiruwa (aceituna silvestre). Nosotros no fuimos sembradores, mi papá es pescador al igual que mis hermanos, siempre hemos vivido del mar y de las cabras. La comida como el maíz, la yuca y los Pitshusha (frijol guajiro), también Wuiit, (ahuyama) las cambiábamos con otras comunidades que se dedicaban al sembrado, uno se iba temprano a visitar a los vecinos un día y llevábamos queso y cecina (carne salada y secada al sol).

Pregunté nuevamente, ¿Les gustaría sembrar para ayudar a sus vecinos como lo hacían ellos hace treinta años?

Néstor contesto: sería bueno aprender pero no hay personas que me ayuden, la mayoría de jóvenes no sabe o no quiere sembrar. Papá dijo Néstor, sembró unos palitos de Iiru>wa y uno de almendra y se la pasa el solo regándolas. No creo poder ayudarte con tu propuesta.

Partimos de la comunidad Waliikat hacia nuestro hogar pensando en cual comunidad podríamos compartir lo aprendido en la universidad y los conocimientos sobre la siembra que había adquirido en mi comunidad.

Análisis personal: en mi concepto no todos los Wayuu no son sembradores, existen varios roles o trabajos, por ejemplo, los Waliika, son pescadores y recolectores de sal. No les interesa cambiar esta costumbre. Lo valioso es la posibilidad de poder intercambiar o vender pescado y sal para las familias que no lo hacen. No todos tenemos que ser sembradores, nuestra comunidad Wayuu es dinámica.

5.2.3. Encuentro Local- Diálogo De Saberes.

¿Tatchee, Jamusü Aurulajakaa Tepitcheen Joolu?

Nuto>Oma Na Shikaninua, Nojoliin Napunajaa Nojolin Nakolonshii Makasain
Türaa, Yosukat, Türa Moko>Ochiiraa, Türaa Jai>Paii Makasain Sütomawayuu Sumaiwaa,
Ayosojusü Süküin Súchoiin.

Nojoli>Itpaa Süchujeerajuiin Süchiiraa Makaa Jiaa Auruluin.

Sükirun Weenashchoon, Prutiño, Shi>Iratuin Yosukaat Sükaa Chiito, Pon-
Pon, Wattammal>Aulu.

Sükuruin Pusiasü Shükúin Aliijuna, Nojotsü Eküin Wayuu, Makasaiin Túraa Yojoushii,
Uja>Atsü, Ookotusshii, Shiikuin Waasumaa Süshiirkaulasüchiraa Paaawanajiiraa Sumana
Wayuukamu>Nuinkaát, Maakaa Auruliin Tepitchen Jooluu.

Toronjito Uriana¹ 07 de agosto 2017 comunidad yotojoloín

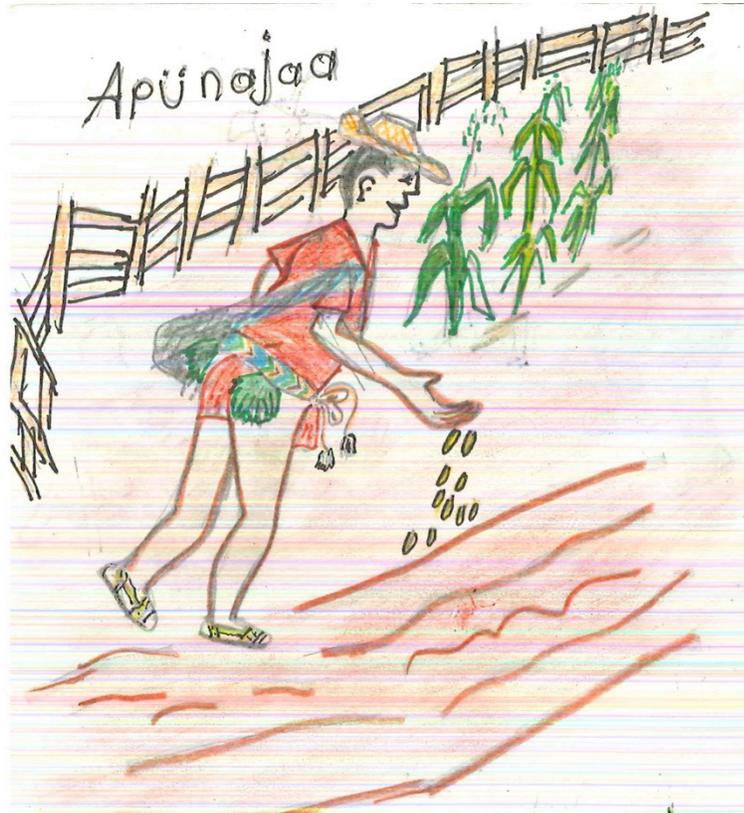


Imagen 9: Representación de la siembra Wayuu. Autor: Victir Medina B

Traducción al castellano:

Abuelo ¿Por qué hay desnutrición en los niños Wayuu?

Porque los padres de los niños no están sembrando, no salen a recoger los frutos que nos brinda la madre tierra, cómo es el Yosuu, la moko>ochiraa, (gua macho pereskia

¹ Toronjito Uriana: Es un Alaula (mayor) de la comunidad Yotojoloín, Municipio de Manaure, Departamento de la Guajira. Es una autoridad ancestral. Siempre se desempeñó como cultivador, cazador y pastor de ovejas. Conoce mucho de la medicina tradicional Wayuu. Tiene 85 años de edad. Fue uno de los pilares de esta investigación, ya que me acompañó durante todo el proceso con sus sabias palabras y consejos. Fue mi motivador y evitó que yo renunciara a esta investigación en un momento en el que me sentí decepcionado.

colombiana), frutos que buscábamos los Wayuu antes. Los padres jóvenes no les dan a los hijos a tomar leche de cabra, o leche de vaca, cambiaron los frutos de nuestra tierra por la comida del alijuna, ahora les brindan a los niños bienes tarina, refrescos de la tienda como el frutiño o la royal, (bebidas en polvo), los niños comen demasiado dulce, los veo comiendo confites y mecatos, en las mañanas. En este tiempo no les dan a los hijos mazamorra de maíz, se hace con leche de las cabras o de las vacas, cuando no teníamos en el corral cambiábamos con los vecinos que criaban ganado por los frutos de nuestras cosechas. Como se ha perdido estas costumbres los niños están desnutridos me entristece porque no van a llegar a viejos sanos serán enfermos.

¿Kas wekaka maaut taatche?

Ekushii,roo,ariina,pooyo,kasiosa,pan,royat,maki,sat>tina,satchichón,aweena

Ees pushi>inaiin tü ekütkaajeketkaa saiin tamüin.

Nojotsü ayuliin Wayuu sumaiwaa, nojotsü sukalaa sunain washaa sumaiwaa, nojotsü koestert,nojotsü aiisü weku>uinpalaa,nojotsü ashokojoowe>enshaa wasaalupunaa.

Traducción

¿Qué estamos comiendo las familias Wayuu abuelo?

Ustedes comen arroz harinas, gaseosas pan, refrescos en polvo como el royal, maggi (caldo en cubitos) enlatados como el atún y la sardinas, avena, pollo congelado, alimentado con concentrados. Nosotros no vivíamos enfermos porque comíamos sano, no sufrimos de azúcar, o colesterol, no había viejos con enfermedades en los huesos,(osteoporosis) tampoco había enfermedades del estómago como las gastritis o úlceras en nuestra población.

Pienso que la comida que comen los enferma.

5.2.4. Otra Socialización A Una Comunidad Escolar.

El día 16 de enero de 2018 nos reunimos en la institución Etno Educativa Rural Laachon Mayapo.

En una reunión con algunos docentes para trabajar la propuesta de la huerta escolar como metodología educativa, que nos llevara a retomar la dieta ancestral que sirviera como pilar para retomar la cultura Wayuu en los estudiantes de los grados tercero, quinto y séptimo de la

institución. A las diez de la mañana nos reunimos para debatir los objetivos y los alcances de la propuesta, donde participamos Deyanira Gómez, directora de grupo del grado séptimo, Milena Illidge, directora de grupo quinto tres, Fernando Toro, director de grupo del grado tercero y Víctor Medina como ponente de la propuesta.

En esta reunión se utilizó un videobean, computador, un tablero y dos marcadores. Comenzamos la reunión hablando de la pérdida de identidad cultural y de las enfermedades que aquejan a los niños y niñas Wayuu hoy, la profe Deyanira Gómez comentó:

La población Wayuu de Mayapo está teniendo una pérdida de identidad a pasos agigantados, tengo un hermano que vive en un pedazo de tierra que nos dejó mi papá, y allí se siembra yuca plátano, maíz, y él vive bien, comparte con nosotros, y cuando vamos, llevamos cositas de acá como pescado, carne, azúcar, café, pero eso lo hace mi hermano porque vivió viendo eso. Los Wayuu de Mayapo no siembran, otros no pescan viviendo al lado del mar, no sé de qué van a vivir las nuevas generaciones, creo que va a desaparecer ese Wayuu de grandes conocimientos.

A esta intervención se sumó el profe Fernando Toro diciendo:

La propuesta de sembrar en la escuela puede ayudar para que los viejos y los niños se acerquen, puedan compartir conocimientos como matemáticas. Los niños no comprenden los números en Wayuunaiki.

Para la docente Milena esta oportunidad puede transformar la manera de educar, como lo relata:

Yo creo que con esta forma de educar estaremos dando al niño de esta institución una oportunidad para que descubra otras carreras, como es el caso de la Biología o la Agronomía y la Agroecología, que le ayude a articular la cultura con lo educativo.

En esta oportunidad la propuesta educativa fue presentada al concejo directivo donde no fue aceptada.

Análisis personal: la intención del personal docente se visualiza el deseo de construir un diálogo intercultural entre la escuela y la comunidad donde se ponga en igualdad de condiciones los saberes occidentales con los propios, sin embargo, muchos de los líderes y directivos, no ven con buenos ojos una propuesta así. Un argumento es que este tema no aporta en nada a los resultados de las pruebas de Estado saber. ¿Dónde está la coherencia en una institución etnoeducativa?

Posterior a los resultados negativos de mis dos encuentros con las comunidades Waliikat, y la institución Laachon Mayapo, me propuse a conversar con uno de los sabios de la comunidad Yotojoloín y donde ya había iniciado encuentros locales en la comunidad, para ello comencé, con una entrevista al sabio Toronjito Uriana, el cual me dijo que debíamos reunirnos en la comunidad y en el cirulo alrededor del fuego.

5.2.5. Aashajawaa – Conversar.

Inicio de la conversación: El día 7 de marzo de 2018,

llegamos a la comunidad Yotojoloín casa del mayor Toronjito Uriana, a las cuatro y quince de la tarde después de que el abuelo había llegado de su Mekeetshi (pastoreo), nos sentamos la sabia Zoraida Velásquez y yo Víctor Medina, nos brindaron café para invitar a los ancestros a la conversación y luego de pedirle permiso al territorio con el saludo a los vientos Wiinpejee (oriente), Wuopujee (occidente), Paalajee (norte) y Uchejee (sur), saqué mi libreta de apuntes y mi celular, pero el abuelo dijo: “no quiero papel ni fotos”. Luego de la advertencia del Alaula (sabio) iniciamos la conversación, la cual se realizó en lengua Wayuunaiki, le pregunte al sabio: “¿kas>wekapūkaa sūmaiwwaa sūpūlapūnaa punishikii juyaa? El Alaula respondió: “Ekapushii: punajüt pitshushaa, maiiki, kalapasü, merūnaa, wiit, shiirukuu murüt, jimaa, süchon Yosuu, kayusuu, aiipi>ia, sho>o, jai<pai, kajü>u. Asaapushii, vojoushii, wa>a, keera>as, maiiki, itojushii, po>oi, uujaat”.

Traducido por el autor:

¿Cuáles alimentos comían hace treinta años abuelo? En las palabras del sabio Toronjito Uriana:

Comíamos de lo que sembrábamos como son los frijoles, el maíz la yuca, la ahuyama, el melón, la patilla (sandía). Comíamos carne de animales de cría y que se cazan, como el pescado, recogíamos cada cosecha de los alimentos que nos brinda el territorio como es la Iiwaraya (pithaya, fruto de los cactus son de color rojo), Kayusuu (frutos de una especie de cactus de color verde), comíamos cerezas silvestre y tomábamos chicha de maíz, sopas, mazamoras. También comíamos otros preparados de maíz como son: maíz tostado, harina de maíz tostado, mazorca asada.

Con estas palabras termina la actividad, pues ya se hacía tarde.

Análisis personal: las comunidades no desean ser grabadas en un libro, tienen grandes reservas, sin embargo con la palabra, han dado confianza en mí para dar su información. Además su deseo de preservar en la memoria colectiva los saberes de las huertas como pilar fundamental para la pervivencia del pueblo Wayuu desde su comunidad como uno de los pocos grupos que ha decidido continuar con la siembra de alimentos, es sin duda un ejemplo de lucha y resistencia.

5.2.6. Ashajawaa Sumaa Toushkaat. Pidiendo Permiso A La Abuela.

El día 13 de marzo de 2018 nos reunimos con la familia en la comunidad Jalitpa, para proponer la semilla y que alimentos podríamos sembrar. En el siguiente relato de la sabia Delicada Sijona² abuela de la comunidad, cuando se le preguntó ¿Qué sembraban en Jalitpa hace treinta años?

¿kas apunajaa punishski juyaa suluu jalitpa aate?

Apunajushii nushikai zolaida aii, jotta wiit, maiiki, kalapasuu.

Traducción:

¿Qué sembraban hace treinta años en jalitpa abuela?

Acá sembraba el abuelo de Zoraida, él sembraba yuca, maíz, sandía.

¿Podremos sembrar nosotros en estos terrenos?

Si viene la lluvia creo que puedes sembrar.

Las personas que siembran no son perezosas siempre están sanos y poco se enferman, creo que si vas a sembrar debes buscar, buenas semillas para que no pierdas el trabajo, el viejo sembraba en orilla del cercado del jagüey (laguna artificial) porque ahí los terrenos son más buenos.

Debes esperar el primer sereno para que comencemos mi nieto, pero antes se debe hablar con el territorio, los abuelos que nos acompañan como Kashiikai (tiene que estar en las ropas de la madre – menguante).

² Delicada Sijona: Abuela matrona del pueblo Wayuu, vive en la comunidad Jalitpa hace 75 años. Tiene 96 años de edad. Es una mujer muy consentidora, siempre aconseja, usa la palabra dulce. Conoce mucho de la historia de los alimentos Wayuu y sobre la Yamana, fue quién más información me suministró.

5.2.7. Ya>amanas Ó Ya>Anamas

5.2.7.1. *Ya>amanas: La Primera Siembra en Yotojoloín.*

Después de tener el aval de los Alaula de las comuniades Yotojoloín y Jalitpa Comenzamos con actividades en las Ya>amana de Yotojoloín.

El día 24 de marzo de 2018 a las siete de la noche nos reunimos en el Pioulee (círculo alrededor del fuego) para pedirle permiso a los guardines del territorio, las mujeres prepararon café para dar la bienvenida a los visitantes espirituales y personas Wayuu. En el Pioulee se trataron los temas que debíamos seguir además del cuidado que debemos tener al entrar a un territorio donde se siembra, la mayora Esther Uriana³ empezó la conversación, para sembrar se debe tener cuidado con el cercado, debe ser de madera buena y se corta con la luna en menguante, no se puede cortar cuando la luna está afuera es decir luna llena. Para los que van a trabajar mañana deben estar sin malos pensamientos, las ñu>ujas no pueden ser sembradas por personas egoístas, o conflictivas. Al lugar donde se va a estar mañana es un sitio sagrado, para pedir permiso debe haber un mayor responsable, para que no se enfermen o hayan accidentes.

Nos dirigimos al ñu>ujaa, la cual se encuentra ubicada al suroccidente de la comunidad dentro de la propiedad del sabio Toronjito Uriana, quien como anfitrión iba guiando a los demás, caminamos uno detrás del otro, en esta actividad participaron cuatro Alaula, seis Molouyuu (adultos) y cinco Jiimaii (jóvenes), para reparar el cercado de la ñu>uja. En la cocina estaban las mujeres entre ellas hubo, una Laulakat (sabia) cuatro Keiirumayuu (adultas), cinco Majayüt (vírgenes), tres Jiimotnu(niñas) y diez niños.

Los Jiimaii salieron a buscar los puntales y los Yosuu para la cerca, acompañados de tres Alaula uno de los jóvenes se quedó cortando con los Alaula los puntales, ellos llevaban un hacha y tres machetes, cabe resaltar que en cada Ya>amana, cada participante lleva una herramienta desde su vivienda, así elije en que desea trabajar, los demás nos dispusimos a hacer los huecos y las zanjas para la cerca de la huerta, el abuelo Toronjito iba con su Warara (bastón) el cual utiliza para medir la profundidad a la que va cada hueco, y la profundidad de la zanja donde se entierran los Yosuu.

³ Esther Uriana: Es una sabia de la comunidad Yotojoloín. Tiene 72 años de edad. Vivía en la ciudad y hace poco retornó a su comunidad para reencontrarse con los saberes ancestrales.

Por su parte las mujeres se repartieron los oficios de la cocina así: dos Majayüt buscan el agua, dos adultas y una Majayüt buscan la leña, tres Majayüt atienden a los trabajadores, y las otras se encargan de la cocina, hacia las siete de la mañana, llegó uno de los Alaula al cual las mujeres le pidieron que se quedara para que les ayudara con el chivo que se iba a sacrificar para el almuerzo. Las mujeres molieron maíz blanco, en una maquina manual o molino de metal, después de la molienda colocaron agua en una olla para la preparación de la Yojoushii, para el desayuno de los trabajadores, hacia las nueve de la mañana nos repartieron la chicha, las Majayüt encargadas de repartir la comida y la bebida. Los Jiimaii iban trayendo los Yosuu en dos varas uno delante y el otro detrás, los adultos por su parte, se dispusieron a enterrar los puntales y los Yosuu. El abuelo que llegó a la cocina mató y peló el chivo que luego nos comeríamos. Hacia la una de la tarde, terminamos la jornada de la Ya>amana.

Las mujeres nos llamaron para sentarnos en un Pioulee a comer. Durante la comida se planeó la actividad del Apünajaa (siembra) después del primer sereno.

Terminado el almuerzo el sabio Toronjito, y la sabia Esther, agradecieron por la visita, volvimos a tomar café para despedir a los espíritus guardianes.



Imagen 9: Representacion del cercado en una Ya>amana. Autor: Victor Medina B

5.2.7.2. *La primera Ya<Mana Familiar En Jalitpa.*

Preparación Del Terreno.

El 27 de marzo de 2018 se realizó la Yamana en la comunidad Jalitpa, con una asistencia de una familia integrada por tres adultos: dos hombres, una mujer tres niños y una Atushü (abuela sabia). Nos dispusimos a realizar la actividad pero desde la familia. Los entornos en calidad de suelo son diferentes entre Jalitpa y Yotojoloín, a pesar de la cercanía de las rancherías. Como toda actividad del Wayuu se planea en un Pioulee alrededor del fogón una noche antes para que se nos revele si podemos o no hacer la actividad, cabe resaltar y como lo dije anteriormente siempre las Ya>amana o Ya>anama son acompañadas de los sabios Alaula o de las Atushü, para que nos guíe en cada momento de la actividad.

El día de la Ya>amana nos sentamos alrededor del fuego para escuchar a la At>ushu Delicada Flor Sijona, quien antes de salir y después de brindarnos café nos dijo en Wayuunaiki y traducido por el autor:

Cuando caminen por el monte es bueno observar cada paso, pues hay guardianes que habitan en el territorio, ellos nos observan y son celosos con su casa, caminen siempre con respeto al lugar y a los seres que habitan en el monte, miren bien y pidan permiso antes de cortar cada árbol o tomar su fruto, así cada producto del territorio tardará en dañarse.

Luego de escuchar a la sabia salimos al monte alrededor del jagüey, una laguna artificial construida para recolectar agua en tiempo de lluvia, y la cual es cuidada celosamente por el Apushü anfitrión del territorio. Durante el recorrido nos acompañó la sabia Zoraida Velásquez⁴ quien nos mostraba los árboles a los cuales se les pueden recolectar frutos cuando hay cosechas, luego de seleccionar y pedir el permiso a cada uno de los seres guardianes del territorio quiero dejar claro que no me fue permitido la divulgación de esta conversación y por lo tanto dejo a la imaginación del lector.

⁴ Zoraida Velásquez Sijona: es una sabia del pueblo Wayuu, con 37 años de edad, viven en la comunidad Jalitpa. Esposa del investigador y madre de tres hijos. Zoraida siempre vivió con los abuelos maternos de quienes aprendió muchos saberes y prácticas ancestrales. Ella conoce mucho de los hombres como de las mujeres. Sus aportes, han sido de gran ayuda para mi investigación. Conoce mucho de la epistemología del Wayuunaiki.

Posterior al corte de los puntales para el cercado de la pequeña Ñu>uja, por seguridad nos dispusimos cercar en Yotojolo (corazón seco de cardón) ya que se encuentra muy cerca de las casas y es común el paso de personas ebrias que vienen de un cementerio cercano, ya que es la única casa que está cerca al camino del Amüyuu (cementerio), es costumbre cuando los hombres se emborrachan que pasen a la ranchería pidiendo agua o Uja>atsü (chicha de maíz) para calmar la sed (Esta regla no siempre es así hay veces no es permitido que pasen personas que vienen desde el cementerio por la enramada de la comunidad sobre todo si hay algún enfermo en una de las casas). Sin embargo, para evitar accidentes con las espinas o que las cabras se coman la cerca de Yosuu (cardón) que ocurre con frecuencia siempre que la huerta esté cerca al corral para luego entrar y comerse el cultivo, se hizo el cercado con Yotojolo. Luego de arrear los puntales que sostendrían el Yotojolo, se enterraron a una profundidad de 50 centímetros para evitar que la erosión los saque y dañe el cercado.

Durante el cercado tomamos Uja>atsü (chicha) para refrescarnos del ardiente sol, al medio día terminamos con la primera etapa de esta Ya>amana. Nos sentamos debajo de la enramada para preguntarle a los niños como les pareció la actividad y para pensar donde recogeríamos los Yotojolos para la cerca del día siguiente.

Al siguiente día fuimos por los Yotojolo cerca de unos cardonales donde regularmente se encuentra este material llevamos varios amarres los cuales consisten en atar varias pencas de corazón de cardón luego los subimos en una carreta de hierro y dos ruedas de bicicleta, y fuimos llevando para la comunidad, en esta ocasión la sabia Zoraida y yo fuimos los encargados de tejer el Yotojolo pero después de arrear los amarres, a las doce del día hicimos un cese de actividades pero en la tarde después del Me>keetShii (pastoreo) cuando el sol había bajado, tejimos gran parte de la cerca pero faltó material para terminarlo entonces mi cuñado cortó dos días más tarde unas varitas de Jatcheer (carbonal, árbol con espina, leguminosa que crece en las sabanas de la guajira) y terminó junto con la sabia Zoraida el tejido de la cerca.

Análisis personal: Lo sagrado de un territorio Wayuu está en el respeto a sus ancestros es por ello que cada Apushü, es guardián de la heredad del territorio ya que en cada uno de estos espacios habita la memoria de los ancestros que vivieron y están en calidad de espíritus guardianes de los mismos. Para cada Wayuu todo ser viviente es similar al humano y debe pedirse permiso por las acciones que se tomen dentro de cada Nümain (territorio).

Apünajaa – Siembra.

Después de las Ya>amana, para la reparación del cercado de las huertas en Yotojoloín y Jalitpa, se esperaron las lluvias que debían llegar hacia finales del mes de abril, o principios de mayo. Después del primer sereno se iniciaron las siembras de las semillas, con las cuales para esta investigación se prepararon semilleros de cilantro ají, tomate, zanahoria, frijol guajiro sorgo y maíz. Previamente para garantizar la germinación de las semillas y el aprovechamiento del agua por su escasez, se utilizaron algunas técnicas como regadío por goteo y regadío con canales. El día de la siembra comenzamos en las primeras horas de la mañana durante el Jayuiipa (amanecer). Como no habito en la comunidad Yotojoloín fui el día anterior a la toma de café y el compartir en el Pioulee alrededor del fogón y comer Iitojojolu (maíz tostado). Las labores de la siembra fueron realizadas por las mujeres y los hombres de la comunidad, esta vez el sabio Toronjito Uriana realizó un rito para atraer la buena cosecha y desde donde les podré contare algunos pormenores de esta actividad con el permiso de mis mayores, el abuelo pidió una tasa con chicha antes de empezar a sembrar, dejó regar un poco en el suelo, luego que tomó la chicha, pidió agua del jagüey y lo esparció sobre las semillas con su boca a este rito se le llama Jüjjaa, y comenzó a pedirle permiso a los seres que habitan el territorio tanto en el Siiruma (firmamento) como los que nos acompañan en el territorio.

Sus palabras fueron: Ashajashi, Palajanaa Nüchuntüin Amulijaa Süpüla Ekutka Shiiree, Eeweiin, Eküt Süpüla Waachoin, Süpülawapushuwaa, Wapüsshiikaninua, Nawatushü Kanü Juyaa, Mma, Iiwaa, Kashiikai, Kaii, Jepirrachii, Süpüla Nekuinjanaa Wayaa.

Traducción:

Abuelas semillas les pido que nos ayuden para alimentar con ustedes a nuestros hijos, a las familias de la comunidad, que nuestras madres y padres los alimenten en su vientre la madre tierra, nuestro padre aguacero, que los abuelos vientos, luna, sol, los fortalezcan para que con su bendición puedan parir y regalarnos buena cosecha.

Análisis personal: Los Wayuu pedimos permiso para que los otros seres del universo nos colaboren con la producción, este rito no es parte de una religión hace parte de la cultura milenaria de los pueblos ancestrales de América, y que se encuentra escrito en la memoria colectiva de las comunidades divulgadas por cada abuelo sabio de las distintas comunidades, sin embargo esta actividad se ha visto afectada por las distintas religiones que vienen tomando fuerza dentro del territorio guajiro, y los cuales prohíben a sus

miembros las practicas antes mencionadas desde la imposición del miedo y denominan a estas prácticas como idolatría.

Akolonchi - Cosecha

Días después de realizar la siembra, empezaron a germinar las semillas, hasta que lograron tener una altura aproximada de 10 centímetros, listas para ser transplataadas. Las semillas de zanahoria y ají no germinaron. Las demás plántulas se transplantaron dentro de la Ñu>uja y se les regó con agua del jagüey durante dos semanas aproximadamente. Durante esos días cayó un pequeño sereno que apenas logró humedecer la parte superficial del suelo sin alcanzar las raíces de las plantas. A estas lluvias se les tiene mucha desconfianza por que secan los cultivos, sin embargo nos dispusimos a insistir con los regadíos pero con agua de los molinos porque el jagüey se secó. Esta medida de regar no funcionó, las plantas se secaron rápidamente. Este resultado que en ese momento fue negativo para mí, casi me hace renunciar a esta investigación ya que me sentí frustrado con los resultados.

Quince días después me visitó mi cuñado de la comunidad Anoushimana, él es un joven de 14 años que se encontraba preocupado porque en su comunidad nadie quería sembrar excepto él y su padre. Mi cuñado al ver el trabajo que estábamos retomando de Ya<amana en las otras comunidades me buscó con el fin de que le ayudara a convencer a un grupo de personas de su comunidad para dar inicio a un trabajo de siembra en Ya>amana. Este fue el inicio de una nueva siembra en la comunidad Anoushimana, que posteriormente contaré.

5.2.7.3. Siembra Familiar En Jalitpa.

Al día siguiente de la siembra en Yotojoloín comenzamos la siembra en Jalitpa, esta vez el rito lo hizo la sabia Zoraida Velásquez, empezamos la siembra en la mañana muy temprano después de pedirle permiso a los guardianes del territorio. La siembra se hizo directa en la Ñu>uja, por no tener agua en la comunidad, ni de molino ni de jagüey. Sembramos semillas de Kalapasü (sandía), Wuiit (ahuyama), Maiki (maíz cuarentano), Ají, Tomate, y Pitshushat (frijol guajiro) y amaranto, una semilla traída desde Medellín.

Unos días después de sembrado el terreno germinaron las semillas, al igual que en Yotojoloín, pero las de la Ñu>uja de Jalitpa se veían más fuertes lo que me llenaba de orgullo, sin embargo la felicidad duró poco porque el sereno también comenzó a quemar el cultivo, para evitar la pérdida de la producción del cultivo nos dimos a la tarea de llevar agua desde tres kilómetros de distancia para regar mediante regadera manual las plantas. Esta actividad no funcionó pues las plantas se secaron de la misma manera que en Yotojoloín.

La decepción fue más grande porque sentí que el esfuerzo era en vano, era tan grande mi preocupación por la pérdida del cultivo que el día 27 de mayo de 2018 me reuní con el sabio Toronjito Uriana para expresarle mi retiro de la siembra porque no había resultado y debía mostrar algo a la universidad. Que el tiempo era primordial para el trabajo de grado. Esto molestó al sabio quien me dijo estar decepcionado de escucharme, que su confianza había sido traicionada, y preguntó si el trabajo era para la universidad o para la comunidad Wayuu, esto me dio ánimo para replantear el momento de continuar con la siembra, ya con más escenarios de producción y en otro momento del calendario Wayuu que más adelante les contare.

5.2.7.4. *Ya>amana en Anoushimana.*

Esta actividad se realizó en la comunidad Anoushimana en el distrito de Riohacha, la Guajira colombiana, dicha comunidad se encuentra ubicada al suroccidente de Riohacha a unos 16 kilómetros de esta capital.

El día 8 de agosto de 2018 nos reunimos en el Pioulee alrededor del fuego con dos familias del Apüshü Sijjona en la casa del sabio Ernesto Velásquez Sijjona, las cuales están conformadas por una sabia, un sabio y autoridad, tres Keirumayu, (adultas) dos Wayuu Molouyuu (adultos), dos Jimaii (jóvenes) una Majayüt (señorita) y cuatro niños.

Al amanecer como es costumbre luego de tomar el café salimos a buscar los puntales los cuales estaban relativamente cerca al territorio, el mayor nos acompañó con su hacha, el corte de los puntales lo realizamos los adultos, los Jiimaii arreaban de a un puntal, la reparación de la Ñu>uja no tardó mucho por la abundancia de árboles en el territorio. Pudimos sacar varios puntales de una rama larga, hacia el mediodía terminamos de cortar y de arrear los puntales

sin embargo el mayor me pidió que me quedara dos días mas para completar la reparación de la huerta, de inmediato acepté la propuesta.

Al amanecer del día siguiente, seguimos con la tarea de concluir el cercado, íbamos cada uno con su herramienta, las mujeres decidieron acompañarnos para preparar la chicha y la comida. Según la sabia Maritza Sijona esto se hace para que los espíritus guardianes nos ayuden con el trabajo y la Ñu>uja produzca bastante alimentos. El cercado se terminó como a las nueve de la mañana y de inmediato comenzamos a poner el alambre que tardó dos o tres horas más. Una vez terminadas las actividades de la Ya>amana fuimos a almorzar, después recogimos las herramientas, tomamos café para despedir a los espíritus que nos acompañaron.

Hacia las dos de la tarde me despedí de las familias de Aanoushimana. Ellos debían continuar con el cercado de Aluatatü (penca parecida a la sábila pero con espina) en los próximos días debido a la ausencia de Yosuu en esta parte del territorio wayuu.

5.2.7.5. *Siembra En Anoushimana.*

El día 20 de agosto de 2018, después de la preparación del terreno y el primer sereno, en esta comunidad se realizó el proceso de siembra de semillas de Aii,(yuca), Pitshushat (frijol guajiro), Kalapasü (sandía) y Meruna (melón). Con la confianza puesta en nuevas tecnologías de regadío por si tardaban las lluvias, a diferencia de las otras dos comunidades esta tiene agua permanente de la tubería que lleva el acueducto a Riohacha y la tierra es más fresca, sin embargo la sabia Maritza Sijona me dijo que las semillas germinan primero en el corazón de los sembradores y que éste es el primer territorio para sembrar.

Antes del sembrado el mayor Ernesto Sijona nos reunió como es costumbre del pueblo Wayuu, para el rito de las semillas pero esta vez nos dijo que debíamos hablar con ellas desde el silencio y con el corazón, las mujeres que nos acompañaron fueron las encargadas de sembrar la yuca, los varones sembramos el frijol y las otras semillas a excepción de las Kalapasü que las sembró la Majayüt de la comunidad.

Las mujeres repartieron chicha y café durante la siembra, este último preparado en la Ñu>uja para que los abuelos nos ayudaran con la germinación de la semillas; hacia las doce del día terminamos la jornada.

Unos días después visité nuevamente las familias para observar cómo iba la siembra y el resultado era bueno a pesar de que no llovió mucho, las plantas estaban grandes y con muchas hojas, a los cuarenta días de la germinación los frijoles ya tenían frutos pero la yuca se la habían comido las cabras porque las Aluatatü eran pequeñas y estas se comieron las más tiernas y por ahí se entraron a hacer daño.

Para mediados del mes octubre la familia nos avisó para la recolección de la primera cosecha de los productos de la siembra, en este caso se toma café antes de salir de la casa y dimos gracias a los abuelos que nos permitieron recoger comida para compartir. Cocinamos yuca tierna y comimos Kalapasü de la cosecha, para agradecer a los abuelos.

5.2.7.6. *Ya>amana En Jalitpa.*

El día 10 de septiembre de 2018 nos reunimos en el Pioulee como es costumbre, antes de iniciar las actividades, en esta ocasión nos acompañaron algunos miembros de la comunidad de Yotojoloín entre ellos Juan Uriana, todos ellos varones llegaron siete adultos y tres Jimaii y el Alaula Jorge Ipuana, quien me enseñó a reconocer el terreno que se basa en hacer las pruebas pertinentes para cultivar, ello consiste en observar que no haya abundantes tunas en el lugar, si hay muchos Jamüchee (tunas), el terreno no está bueno para cultivar; también el terreno se prueba con el olfato pues debe oler a raíces y por último probarlo con la lengua para saber si es salitroso o no, si es salado quiere decir que no germinaran las semillas o si lo hacen las plántulas se mueren rápido por la sal y el suelo caliente.

Entre tanto, en la comunidad anfitriona, estuvimos un adulto y por parte de las mujeres nos acompañó la At>ushu Delicada Sijona, dos Majayüt que venían desde otra comunidad cercana y la sabia Zoraida Velásquez.

La jornada comenzó temprano después del Pioulee, salimos cuatro adultos a cortar los puntales, dos adultos se dedicaron a cavar los orificios para los puntales y los Jimaii se dedicaron a buscar los Yosuu. Los Jimaii cortaron unas horquetas y algunos trozos de cactus para regalárselos a los niños varones para que estos jugaran. De esta manera los niños van aprendiendo a conocer los cardones que se pueden cortar y las horquetas que son el sostén de las casas, los niños van aprendiendo cuando y cuales Yosuu están aptos para cortar y a cuales les falta madurar, desde estos espacios de la Ya>amana los wayuu van enseñando métodos de

conservación de las plantas silvestres o de la flora desértica que ha venido acompañando a este pueblo ancestral.

Posterior al corte y arreo de los puntales se procedió a enterrar los mismos. El abuelo Jorge Ipuana, llevaba su Warara para medir la profundidad de los orificios más o menos a 50 centímetros y la zanja aproximadamente a 30 centímetros de profundidad. Posteriormente al entierro de los puntales, colocamos tres vueltas de alambre de púa para sostener los Yosuu, luego enterramos una gran cantidad de Yosuu, pero no se terminó el cercado ese día, como a la una de la tarde fuimos llamados por las mujeres para almorzar, después tomamos café para despedir a los espíritus que nos acompañaron durante la Ya>amana.

5.2.7.7. *Resembrado en Yotojoloín.*

El día 2 de octubre de 2018 se inició la resiembra de en la comunidad Yotojoloín con la participación de las mujeres y dos Alaula quienes dirigieron el rito en el Pioulee, esta vez se sembró en el terreno directamente, el rito para pedir permiso al territorio y solicitar la germinación de la semilla la hizo el abuelo Tornjito Uriana, quien le pidió a las mujeres que antes de entrar al cercado se revisaran si estaban en días de luna (menstruación) también preguntó si había luna llena a la cual respondimos que no.

Dijo “bueno vamos a sembrar estas abuelas para que con su bendición podamos comer en tiempos de Ekawuaa” (noviembre y diciembre). Luego el abuelo llevó su Warara para hacer los orificios donde sembró frijoles y ahuyama únicamente. Ya no teníamos semillas para sembrar, por el tiempo se dañó la semilla de maíz y de sorgo. Además era un riesgo buscar semillas en la plaza del mercado local, ya hubo experiencia que no producen.

Después de terminar de sembrar nos dirigimos a la toma de café para agradecer la compañía de los guardianes y comer el almuerzo.

Esta siembra produjo poco pero fue de gran satisfacción para nosotros porque aunque la lluvia llegó tardía y duró poco, se lograron cosechar 35 kilos de frijol guajiro, y aproximadamente 40 ahuyamas pequeñas que mitigaron el hambre durante algunos días.

Los habitantes de Yotojoloín habían pescado en la laguna y con ello acompañaron su alimentación, estaban felices y motivados para el ciclo del calendario siguiente de Iiwaa (lluvias de la primavera).

5.2.7.8. *Resembrado En La Nueva Ñu>Uja De Jalitpa.*

El día 4 de octubre de 2018, se realizó la actividad de la resiembra en Jalitpa donde participamos solo los dos adultos y los tres niños. Muy temprano nos levantamos para la toma de café alrededor del Pioulee y agradecemos a los abuelos ancestrales por acompañarnos, la sabia Zoraida repartió las semillas de ahuyama, frijol y unas pocas de melón.

Sembramos las semillas de a tres, como lo había aprendido de su abuelo, hacia las nueve de la mañana terminamos con la actividad.

Cabe resaltar que posterior a esta siembra se pudo cosechar algunos melones que eran aproximadamente del tamaño de un puño de un adulto, después de la recolección repartimos los melones con los vecinos de yotojoloín. en el caso de las ahuyama no fueron muy grandes por la falta de agua y se dañaron algunas, por ello la recolección fue muy poca pero aun así logramos consumirla en Yojoushii (mazamorra), sopa y como bastimento, de esas no logré contar cuantas recogimos.

5.3. Intercambio De Alimentos Entre Comunidades.

A finales del mes de diciembre de 2018, a las comunidades participantes de la investigación se les propuso hacer un intercambio de alimentos a lo cual accedieron el sabio Juan Uriana, la sabia Zoraida Velásquez y las familias de Anoushimana. La actividad se realizó con la participación de cuatro familias dos de Anoushimana, una de Jalitpa y una de Yotojoloín. Las cuales intercambiaron pescado por frijol, ahuyama y yuca, entre las familias de Jalitpa y Anoushimana.

Como la familia de Yotojoloín no tenía medios para llegar hasta Anoushimana, decidieron hacer el intercambio en la casa que la sabia Esther Uriana tiene en Riohacha, los productos intercambiados fueron sal por yuca.

En este intercambio hubo varias modificaciones con respecto a la costumbre ancestral, pero que son valiosas las estrategias realizadas por los participantes donde se utilizó el teléfono

móvil para la comunicación entre las familias de las comunidades que participaron, y donde se escuchó mucha satisfacción por parte de cada familia donde expresaron obtener mas y mejor resultado que vender y comprar alimentos en la plaza de mercado.

La actividad es una de las primeras que realizaremos relató el sabio Juan Uriana quien se sintió agradado de conocer los sabios de Anoushimana y de recordar la manera de vivir del Wayuu sin la presión del dinero. De la misma manera el sabio Ernesto Velasquez quedó satisfecho de obtener abundante sal por unas pocas yucas dijo sonriente, quien posteriormente nos confesó haber cambiado sal por otros productos en la zona donde habita.



Imagen 10: Compartiendo los alimentos. Autor: Daniel David Medina

Capítulo 6. Apansaja- Análisis

Para realizar el análisis de las actividades realizadas, se hará con base en las siguientes categorías:

6.1. We>eküin sumaiwajaa - Alimentos Ancestrales

Según las actividades realizadas, es evidente que los alimentos que han sido consumidos ancestralmente, vienen en una pérdida por varias razones, no se conocen por las nuevas generaciones, la incorporación de otros alimentos provenientes de los programas gubernamentales y cambios en los hábitos alimenticios traídos por la cultura occidental. Un caso concreto fue en la actividad en la cual el sabio Toronjito manifestó que los jóvenes desconocen el verdadero alimento ancestral y que por ello mueren de hambre. La comida se pierde de en los montes pero el joven Wayuu está ocupado en el papel y en la cara del alijuna que lleva el símbolo de la guerra (refiriéndose a el dinero y al signo peso). Además en las voces de los educadores, reflejados en las entrevistas realizadas.

Adicionalmente, en lecturas realizadas encontré concordancia frente al tema, mencionado por autores como Cano y otros que expresan:

A medida que los Wayuu se insertan en las actividades propias de la economía capitalista y con el consecuente cambio alimentario, esta tarea ha ido perdiendo la importancia que tenía. Si bien la recolección de frutos y plantas silvestres ha disminuido como actividad económica de subsistencia el amplio reporte y conocimiento sobre la misma indica que esta disminución es relativamente reciente, particularmente en los productos meramente alimenticios.... (Cano y otros 2010, p 37).

Mediante la investigación los jóvenes que intervenían en reconocimiento de la comida ancestral manifestaron que no reconocían algunos productos como alimentos nutritivos por lo que se le invitó a probar algunos de ellos tal fue el caso de la mazamorra de yuca y la chicha de guácimas en el cual manifestaron su satisfacción por las mismas, alguno de estos producto sin embargo la toma de mazamorra de trupillo les pareció horrorosa solo con el olor y decidieron no probarla lo que pareció un alimento delicioso a los mayores pero objetaron un

poco lo amargo, y dieron una explicación que el fruto no estaba en época de recolección aun y faltaba más lluvias para que esté completamente dulce.

La alimentación ancestral fue lo que les brindó la fuerza al pueblo Wayuu para soportar las distintas adversidades tal como contaba el sabio Lion Ipuana de la comunidad Jalitpa “los Wayuu fuimos fuertes y vivíamos mucho tiempo por nuestra comida sana, libre de cualquier veneno y para tomarla caminábamos lejos, pero esa comida no dejaba que nos enfermáramos con facilidad” (memorias de un diálogo de saberes, 2007).

Para algunos Wayuu los verdaderos problemas con respecto al cambio de la alimentación ancestral comienzan con la llegada de la bienestarina, y la llegada de los paquetes de alimentos introducidos primero por las fuerzas militares en los años 80 cuando iban a los territorios a realizar prácticas bélicas encaminadas a la supuesta soberanía nacional, según lo relatado por la sabia Delicada Flor Sijjona, sabia de la comunidad Jalitpa, en el Pioulee alrededor del fogón nos dijo:

Cuando venían los cachacos (militares) ellos no dejaban que los hombres se fueran a buscar comida en la mar, ellos traían harina, panela, carne, muchos Wayuu lo recibían bien pero otros no comían esos alimentos. Ellos fueron los primeros en traer arroz, nos regalaban comida cocida cuando íbamos a pastorear y nos decían que no fuéramos cerca a la playa, todos nos quedábamos en casa, madrugábamos pero no salíamos a pescar (septiembre 9 de 2018).

La influencia militar apoyada por distintos programas gubernamentales que para la época fueron naciendo en el país, hizo que se fuera transformando la alimentación ancestral y que ligado a ello llegaran diversas enfermedades propias de los círculos urbanos como la hipertensión arterial, la diabetes y los cánceres, que no eran conocidos por la comunidad Wayuu. Los cambios de una alimentación balanceada por una alta en carbohidratos, además de ello de mala calidad, han venido afectando al pueblo Wayuu, sumado a ello la pésima calidad de agua que ingiere de los molinos de viento, traídos en la época del General Gustavo Rojas Pinilla (años 50), quien se ideó el maquiavélico proyecto para civilizar los salvajes indios guajiros y poder extraer el carbón del cerrejón que sin duda ha traído progreso para Colombia pero miseria para este pueblo ancestral donde se dejó de sembrar aproximadamente diez mil hectáreas de cultivo orgánico por la extracción de miles de toneladas de carbón al año.

La alimentación del pueblo Wayuu construida durante milenios entre los pobladores del desierto refiriéndome no solo a los humanos como lo hice al principio de este escrito, arrojó muchos beneficios para la salud de este pueblo ancestral, el cual fue capaz de descifrar las temporadas de alimentos y elaborar una dieta equilibrada capaz de brindarles salud. Lo anterior basándose únicamente en la observación constante del firmamento y la dirección de los vientos mediante el recorrido a pie, de grandes distancias, una para la siembra de cultivos y posteriormente con el pastoreo. Así fue la definición y delimitación de los territorios en los diversos Apüshü (familia) quienes en estos recorridos no solo buscaron la recolección de frutos silvestres, sal y horticultura mediante policultivo, sino que también recorrían grandes distancias para intercambiar los alimentos con otros Apüshü e incluso con otros grupos aborígenes que habitaron la península.

Según lo contado por mi madre María Brito Eirükü E>pinayuu que escuchó de sus abuelos hace mucho tiempo, los Wayuu intercambiaban alimentos, sal, oro, y piedras sagradas con los pueblos de la sierra quienes viajaban en Anua (cayuco) o a pie para cambiar malanga por sal y por conchas de mar o nácar.

Este concepto difiere de algunos escritores que manifiestan una relación bélica entre estos pueblos, sin embargo cabe resaltar que algunos Wayuu académicos lo afirman, los cuales son refutados por otros como el caso de Eduardo Uriana Sabio de la comunidad Waliikat. Quien cuenta:

Cuando no vivían los alijuna en estos territorios los Wayuu éramos Washiit (acaudalados o adinerados) no sufríamos de hambre contaba mi bisabuelo cuando yo era niño. Que cambiaban Kakuna (oro) con los tawala kasusu (hermanos de blanco) que difiere de los Ishono (piel blanca), ellos venían de la sierra con sacos de malanga o panela y nosotros le guardábamos sal, carne de tortuga y pescado seco porque en este terreno había mucho pescado pero eso se fue acabando con la llegada de los Alijuna, cambiaron nuestra costumbre (memorias de una conversación, 2009).

De la misma forma las familias Wayuu esperaban a sus familiares con comida como lo había escrito antes, las mujeres iban con sus mochilas llenas de productos recolectados sembrados o cazados, a intercambiar a donde no había ese producto. Cuando aparece el ganado los Wayuu que se convirtieron en pastores porque según algunos sabios como el caso del abuelo Rusindo Iipuana de la comunidad de Atnetkimana, los cazadores al no haber venados se convierten en

pastores de chivo, esta información la da preliminar este abuelo que aún conserva muchas costumbres ignoradas por nosotros los más jóvenes, como el intercambio de chinchorros o joyas por alimentos, lo cual lo ponía en una posición de respeto, prestigio, no por el valor económico de las joyas sino por el valor espiritual que representa cada collar, anillo o aretes, sobre todos aquellos que representan la sangre, y que son utilizados para el pago de ofensas o para acordar un matrimonio.

Sin embargo los alimentos ancestrales y tradicionales han estado presentes en cada actividad social del pueblo Wayuu, dentro de cada matrimonio las familias de cada parte tanto del varón como de la mujer, se guardan comida para cada evento del matrimonio, es así como se reconoce a cada Apüshü dentro de la sociedad guajira y con ello se consolidan las relaciones de cada grupo social.

Es de resaltar que los alimentos tradicionales según nuestras costumbres, permean casi todas las actividades que nos identifican como pueblo Wayuu, algunas de ellas: el matrimonio, los entierros, el encierro de la Majayüt (desarrollo de adolescente virgen), Ya>amanas, en las ofensas, en las reconciliaciones entre Apüshü. En todas estas prácticas culturales el alimento tiene un significado distinto pero de gran relevancia. Actualmente se tienen muchas de estas prácticas pero en ellas, se han transformado los alimentos utilizados, ya que muchos de los alimentos ancestrales escasean o lo que puede ser más grave, no se reconocen, especialmente por la población más joven. Una cosa es utilizar alimentos que yo recolecto y siembro y otra es usar alimentos comprados, porque al hacer lo último, se limita el acceso a alimentos de calidad lo que afecta no solamente los rituales, si no la salud y la buena nutrición de la comunidad.

Para el Wayuu brindar alimentos a los visitantes es tan importante que si no es aceptado por las visitas es una ofensa, donde la familia ofendida jamás vuelve a brindar nada a la persona o grupo que desprecia la comida, por ello es de resaltar que cuando llega alguien de lejos es costumbre sacrificar un animal, por lo general chivo u ovejo, sin embargo los pescadores brindan de su producto lo mejor que tienen, un pescado muy grande fresco y gordo. Por su parte los cultivadores al despedir al visitante le entregan una mochila con productos de la huerta, además los pastores le regalan queso o carne para que lleve a sus familiares.

La importancia de los alimentos en los rituales: A lo largo de la historia en el caminar del pueblo Wayuu este fue generando lazos de amistad a través de los alimentos en cada ritual, un

caso concreto es en los velorios, cuando a un Apüshü se le muere alguien, avisa a los otros Apüshü amigos. Los dolientes guardan un animal vivo, bastimentos, y trago. El Alaula del Apüshü invitado debe llevar su familia para que le prepare la comida, este invitado debe avisarle a quien lo invitó cuando fallece un familiar suyo y guardar un animal y bastimento.

Las semillas también juegan un papel importante en la alimentación ancestral del pueblo Wayuu, no solo por la continuidad de las cosechas. También se consumen las semillas tostadas o en harinas, cabe resaltar que en la investigación hubo algunos relatos sobre las semillas, según el sabio Juan Uriana comenta que desde niño consumía semillas de casi todos los frutos que se cultivan y de algunos frutos silvestres como el Aipia (trupillo), también puedo dar fe de ello puesto que mi madre nos daba semillas de ahuyama y sandías entre otras, para la sabia Rebeca Sijona miembro de la comunidad Jalitpa nos relató en el Pioulee alrededor del fogón el 22 de julio de 2018

Nosotros comíamos semillas de ahuyama, de totumo azadas con Juimpiraa (pescado diminuto de mar) a veces con maíz las asábamos juntos y luego lo molíamos, después lo guardábamos en una vasija de barro o en un frasco de vidrio, tapabamos y comíamos, a mí no me gustaba mucho porque era un poco amarga ya que el pescado por lo muy pequeño se molía con todo y tripas, por ello lo amago.

En relación con el relato de la sabia, la comida ancestral también se preparaba pensando en los tiempos de abundancia. Se guardaba para cuando no había en tiempos de escasez, muchas veces según cuentan algunos abuelos las lluvias tardaron dos o tres años sin que lloviera, pero que gracias a lo guardado podían alimentarse con las harinas preparadas de las semillas.

Con respecto a los animales ancestrales podemos ver que hay un poco de ese equilibrio, ya que se han introducido en los últimos años nuevos alimentos, entre ellos, el arroz, los enlatados, granos como la lenteja, garbanzos.

6.2. Prácticas De Producción De Alimentos

Para este análisis personal de la investigación me planteo varias sub categorías de las practicas ancestrales de producción de alimentos y las nuevas formas de obtener los mismos, para estas categorías que se relacionan a continuación son: siembra, conflictos del territorio, sembrar

para que no se pierda la cultura, condiciones climáticas, no todos son sembradores, sembrar para ayudar, pérdida de la identidad cultural.

La siembra: para algunos Wayuu sembrar es significado de prestigio al igual que para otros el pastoreo, la pesca, la caza y la recolección de sal. Ningun oficio es superior o de mayor categoría que otro.

El pueblo Wayuu posee muchas prácticas tradicionales, que hoy en día aún son vigentes. Algunas de ellas se han dejado de lado o se ha disminuido su importancia. La práctica que he seleccionado en esta investigación está relacionada con la producción de alimentos, se trata de la Ya>amana.

Esta actividad actualmente es una de las que aún convoca y se realiza con cierta cotidianidad, ya que otras prácticas para la consecución de alimentos como la cacería, la recolección de frutos silvestres, han disminuído.

Además de ser una actividad de siembra de alimentos, es un espacio social, en el cual ocurren diversos acontecimientos que van desde el fortalecimiento de los lazos familiares, de amistad, se evidencia la cooperación, hay un diálogo permanente de saberes, es un espacio de formación entre generaciones, hay una clara división de roles femeninos y masculinos, se reciben y se dan consejos, se realiza preparación de hombres y mujeres jóvenes para eventos como matrimonio; se practica la espiritualidad y se fortalece la identidad cultural.

Como ejemplo de las interacciones que suceden en una Ya>amana:

Las mujeres se sentaban en una Tutkaa (banco de madera), la abuela escogía a una mujer y empezaba a meter su mano dentro de la ropa de la joven para saber si la joven era seria y podría ser candidata de casarse con alguno de sus nietos. (Relato popular mencionado en el capítulo metodológico).

Desde la Ya>amana cada familia busca estrechar lazos de hermandad, donde en esta actividad jamás se escucha de un pleito, son tan buenas las relaciones que se tejen en torno a la práctica ancestral dirigida. Como lo mencioné antes desde el Pioulee alrededor del fuego y desde donde se convoca de manera espiritual y no de idolatría, a los guardianes del territorio, además de ello en cada pensamiento para la siembra se escucha la bondad de las semillas y el espíritu de las plantas, son ellas las que armonizan desde lo sagrado de su ser, que eligieron en la primera generación su carácter de bondad, para curar y alimentar el pueblo Wayuu.

Desde la perspectiva del ser Wayuu producir comida es de tal importancia, porque creemos que los Wayuu al partir al mundo de Jepiira, (mundo de los muertos) debe llevar en sus viajes comida para compartir con el otro Wayuu que se fue hace muchísimos años, es por ello que en cada velorio los Wayuu comemos y nos relacionamos entre hermanos.

Retomando la producción y preparación de los alimentos del pueblo Wayuu, no se concibe la degradación del territorio, la manipulación de la sagrada semilla o la destrucción del suelo para la acumulación de grandes cantidades de dinero.

El producir alimentos para el Wayuu es sinónimo de compartir, de actuar desde el corazón, de pensar en el otro y en cómo ayudarlo para que no pase hambre. Es por ello que en cada ranchería los visitantes encuentran un pocillo de chicha, una taza de café y un plato de comida. En general el Wayuu produce para comer mas que para vender como lo dije anteriormente, para el wayuu la importancia y la riqueza está en el compartir con el otro.

Este pueblo ancestral habitante del desierto y de condiciones climáticas particulares, se adaptó a la consecución y producción de alimentos desde los inicios de la existencia humana, la idiosincrasia y la creatividad hizo de lo colectivo una manera de supervivencia y sobre todo el conocimiento de los Nümain tanto del terreno como de sus dinámicas ambientales les proporcionó las herramientas para cultivar. Desde lo espiritual, el Wayuu aprendió a conversar con la madre tierra, con el padre aguacero, con los vientos, y a saber leer los caminos de cada astro estelar, esta relación es la que ha establecido las normas de convivencia entre el pueblo Wayuu y su Nümain, permitiendo el respeto por cada habitante humano, planta o animal.

Una limitante de la producción de alimentos encontrada en esta investigación tiene que ver con los conflictos territoriales, donde se evidencia la pérdida de identidad en algunos sectores de zona donde se trabajó con las comunidades, debido a la mala interpretación de la lectura sobre la herencia familiar de Nümain. Donde gran parte de esta mala interpretación la tienen los académicos que perciben los territorios como una heredad única y exclusiva de los parientes uterinos: cabe resaltar lo propuesto por Wilder Guerra que hay tres categorías para la apropiación de Nümain. Que son la procedencia, la adyacencia y la subsistencia (1996-1997) cada una interrelacionada, entre si pero sobre la ocupación por nacimiento, donde se enterró la placenta, no he encontrado lectura alguna hasta la fecha, pero puedo retomar la información brindada por un sabio del Eirükü Apüshana, de la comunidad Aliitaulee sur de la Guajira y de quien me reservo el nombre por respeto a su memoria, pero sobre todo para

cumplir con la tradición del pueblo Wayuu cuando una persona de nombre ancestral fallece. Retomando lo dicho por el sabio él se refiere a la heredad o el derecho que tienen los hijos nacidos en el Nümain de otro Apüshü. En las palabras del sabio:

La tierra no tiene que ser propiedad de solo los hijos de las hermanas, por que las mujeres fueron traídas para parir nuestros Oup>ayuu (familia paterna) y fue comprada con la sangre de la madre cuando nació, además fue enterrada la Sulaasha (placenta) guía de los muertos cuando viajan a Jepsiira, por eso todo el que nace en los Wuomainkaa (nuestra tierra) es heredero o puede vivir acá hasta su muerte, pero no debe ser autoridad por ser hijo, y nunca los hijos son cabeza de los padres. (Tomado de la memoria mayo 2014).

Las palabras del mayor se han escuchado en muchos mayores. Sin embargo, los conflictos han aumentado por la poca productividad de algunos territorios y por la influencia de académicos o de la usurpación del poder a las autoridades ancestrales por parte de jóvenes. Quienes conocen el idioma Alijunaiiki (español) y bajo este pretexto engañan a las comunidades para concertar en nombre de las mismas, la entrada a los territorios de las multinacionales mineras.

Un caso claro, la negociación de las autoridades a espaldas de sus comunidades para la aprobación de la sísmica en 2010 buscando la explotación del petróleo en la Guajira.

Para conseguir el poder local e imponer a su voluntad a los Wayuu de las rancherías utilizan la figura de sobrinos herederos de los Nümain, muchas veces sin el derecho por nacimiento o por la subsistencia en este caso por la producción de alimentos. Muchos de ellos buscan el privilegio de convertirse en autoridad siendo jóvenes, que según la ley Alijuna es el jefe único de su comunidad, pero que difiere de la ley ancestral, esta última estima al mayor sabio, conciliador, pero sobre todo por la manera como une a su Apüshü.

Lo descrito anteriormente con relación al territorio, la propiedad colectiva es convergente al relato del sabio Jorge Ipuana en una conversación en el Pioule diciembre 2018, en las palabras del sabio:

Los terrenos son propiedad de los Wayuu hace mucho tiempo, y la permanencia en él se da por sucesión de los padres, los tíos maternos, o abuelos, pero son los que han nacido y viven dentro del territorio los verdaderos dueños del terreno.

Los padres pueden y deben dejar en el terreno a los hijos por haber nacido en él. Mi papá me dejó un pedazo de tierra donde yo nací y en el teníamos una Ñu>uja grande donde trabajábamos en Ya>amana. Cuando íbamos a trabajar todos los vecinos eran invitados para el trabajo, ellos hacían el cercado con nosotros. Cuando algún vecino venía a buscarnos para hacer una Ya>amana nosotros íbamos ayudarle. Ya no es así nadie quiere trabajar en la Ñu<uja.

Él sabio se refiere a los habitantes de la comunidad donde vive, y a la observación de los jóvenes por el desinterés de sembrar. influencia de la academia y de los Shiatapuna (Wayuu hijos de Aliijuna) a quienes llamamos mestizos, quienes vienen apoderándose de grandes extensiones del territorio para la explotación hotelera, y minera, lo que deja al Wayuu en desventaja para el cultivo y la producción de alimentos ya que se reduce la capacidad de terrenos fértiles, o productivos de pequeñas huertas como lo han hecho los Wayuu antes de la república.

Tales conflictos se han incrementado con la llegada de cadenas hoteleras y líderes locales de poder político que se apropiaron mediante maniobras de poder estatal, de terrenos de producción de alimentos de más o menos 1500 ha de terreno fértiles solo en Manaure, encerrados para para su posterior venta y la gran mayoría de las playas de la zona de Mayapo. Sin embargo son muchos los líderes amenazados o muertos por atreverse a denunciar estos hechos.

Los Wayuu al quedar sin terrenos muy fértiles para la producción de alimentos, se han visto obligados a recurrir a distintos oficios como es el caso del tejido de mochilas, esta actividad de carácter mercantil es sin duda una de las más aberrantes formas de esclavitud por parte de los banqueros que ofrecen al Wayuu unos préstamos para producción con intereses altísimos, pero sumado a los banqueros los compradores de los tejidos son por lo regular los mismos que venden los hilos provenientes de Bogotá, los cuales especulan en los precios de materia prima pero disminuyen el precio del tejido artesanal wayuu al momento de comprarlo.

Esta situación ha sumido a algunos hogares de las comunidades, en la desnutrición de las familias porque el poco dinero recolectado para la subsistencia, es para pagar a los acreedores bancarios o los gota a gota (cobra diario), donde son más afectadas las mujeres que por su condición de protectoras dejan de comer para brindarle a sus hijos una pequeña ración de comida al día.

Estas formas de consecución de los alimentos va en detrimento de la salud por no tener una soberanía alimentaria, por la entrada de alimentos industrializados de dudosa procedencia, los cuales son más baratos y las familias tejedoras o asalariados, deben acceder a éstos, por no contar con una producción dentro de los territorios. Sin embargo el tema de desnutrición y malnutrición es disfrazada por el bienestar familiar que hace apología a sus programas y donde desacreditan la comida ancestral Wayuu como inservible porque según ellos, no garantiza una buena nutrición para la población infantil Wayuu.

Este descrédito es una de las estrategias utilizadas desde la prensa radial, televisiva, y escrita para promocionar las empresas minero energéticas, hoteleras o la introducción de cultivos industrializados a las zonas fértiles del pueblo Wayuu; que sumado a los diferentes programas gubernamentales tanto del orden nacional o local, y además de ellos las fundaciones a servicio de las mineras extractivistas, con el fin de crear dependencia a los mismos y con ello facilitar la extracción de minerales que están en el territorio. Según Cano y otros:

Algunos proyectos agrícolas implementados por las empresas multinacionales buscan, a través de la asesoría científica de investigadores no wayuu, sustituir la forma tradicional de asentamiento en rancherías dispersas para nuclearlos en poblados, como medida que facilite la asistencia social a la población que se ve afectada por su intervención, igualmente ejecutan proyectos agrícolas que no responden ni a la forma ni a los lugares tradicionales que han desarrollado los Wayuu desde tiempos ancestrales. (2011).

Estos y otros programas gubernamentales que llegaron al territorio, uno de los más reciente fue Colombia Siembra, del gobierno del presidente de Juan Manuel Santos y ejecutado por el ministerio de agricultura y la corporación autónoma de la Guajira Corpoguajira, llevaban a los territorios, paquetes de semillas híbridas o mejoradas, trayendo dependencia a los mismos y mediante la modalidad de una supuesta integración a los planes de vida de los territorios. Con ello se deja de producir la semilla propia y la autonomía del intercambio y el derecho a la producción, sumado a ello, el instituto colombiano agropecuario ICA es quien regula la semilla del país, propiedad intelectual de multinacionales las cuales producen una sola vez, y es necesario volver a comprar esta semilla cada vez que se desee sembrar.

Para un pueblo cuya alimentación se basa en la producción de alimentos, es indispensable la propiedad de su semilla, como diría el escritor William Ospina en su carta al maestro desconocido “los pueblos ancestrales han probado la semilla de maíz durante milenios”

(2014). Es por ello que son los Wayuu quiénes conocen cada semilla y en qué tiempo se puede sembrar, además de ello, conocen las adaptaciones y los cultivos de cada clima de la península.

Una de las causas de la pérdida de la semilla nativa es la desconfianza en las plazas de mercado para obtener la semillas, ya que pueden ser mejoradas o que se corra el riesgo de combinarse con las semillas no nativas. Durante esta investigación, hubo que recurrir a campesinos serios y de cultura agroecológica para la consecución de nuevas semillas de maíz, y que no se pudo sembrar en el segundo ciclo del calendario por no contar con todas las variedades de la misma. Por un lado por el cambio de las estaciones de lluvia que son tardías y por otro lado, porque no todos los Wayuu somos sembradores, cada comunidad tiene sus propias dinámicas de producción de los alimentos que luego de cada cosecha son intercambiadas por otros productos como pescado, chivo, sal; a manera de trueque.

Por ello uno de los hallazgos encontrados en lo relatado por el sabio Nestor Ipuana de la comunidad Waliikat, donde reconoce que los “los jóvenes no saben o no quieren sembrar” mencionado en el capítulo uno). Este aporte del sabio demuestra que los Wayuu somos complementarios desde los oficios cotidianos y que se establecen en cada una de las rancherías dependiendo los contextos geográficos, que se han venido transformando por la influencia o por el contacto con otras culturas.

En otro espacio de la investigación, el sabio Juan Uriana expresó “sembrar para que no se pierda la cultura” (capítulo uno), que a mi manera de ver, esta es una forma de enseñar desde lo propio con una metodología integracionista o transversal como es la Ya>amana, por lo que encierra desde lo espiritual, lo comunitario, la relación con el territorio, y las relaciones con todos los seres en igualdad de condiciones con lo humano.

6.3. Alimentos Y Cultura

La relación entre la comunidad y la educación occidental no son convergentes en la consecución de objetivos comunes, antes por el contrario, rivalizan o son opuestas las metas de cada una de las sociedades, lo que es para el Wayuu una manera de diálogo y aporte desde lo colectivo y un aprendizaje abierto sin atajos ni aventajados, para la academia es más importante la competitividad. Esta relación disfuncional entre comunidad versus academia, ha

llevado a cambios en detrimento de la identidad de la cultura en este caso en la Wayuu y cambio de roles en la manera de educar dentro de las comunidades.

Cabe anotar que cada comunidad dependiendo del oficio que realiza, tiene unos saberes que le ayudan a reconocer asignaturas que dialogan con la escuela, sin embargo la academia tímidamente está tratando de incorporar algunos saberes propios de la cultura, aún tienen mucho de lo occidental, hablando de las instituciones étnicas, que a pesar de su perfil académico no corresponde a la cultura.

Durante la investigación no se detectó una huerta que se utilizara como metodología para el aprendizaje teórico práctico intercultural de los conocimientos impartidos por las mismas.

Sin embargo algunas de estas instituciones dictan como asignatura la soberanía alimentaria, sólo desde lo teórico, sin involucrar en los contenidos, los alimentos ancestrales propios por medio de la recolección, está basada más bien en la dieta occidental, donde se entiende más como seguridad alimentaria que como soberanía.

En algunas instituciones intentan por lo menos interactuar con el tema de los alimentos, otras no desean tratar estas temas con los estudiantes por la creencia de que no son importantes. Es común encontrar a voz populi comentarios de algunos docentes y directivos de como estamos sacando del sufrimiento al niño Wayuu, que para qué retroceder a ese trabajo en el monte, que es mejor que se preparen para la universidad.

Con estos comentarios se desconoce el pensamiento indígena Wayuu por el mismo Wayuu académico, que discrimina nuestros saberes y prácticas ancestrales, igualmente que al mismo sabio Wayuu como generador de conocimientos. A esta discriminación se conoce en las comunidades afrodescendientes como la diáspora intelectual. Por ello las nuevas generaciones vienen cambiando las prácticas de estudio y de convivencia entre los mayores y sus sobrinos y nietos.

La diáspora intelectual viene transformando no solo la manera de vivir del joven Wayuu, sino que acentúan la pérdida de identidad cultural por la incorporación de prácticas y saberes de la cultura dominante, como es el caso de la cría de animales de corral como gallinas, a quienes les dan alimento concentrado industrial, muchas veces con hormonas, para acelerar el crecimiento de las mismas, reemplazando la práctica de moler el maíz. Si bien esta práctica no es generalizada, principalmente por los costos del concentrado (purina), no deja de ser

preocupante para el cuidado de la vida y la seguridad de una cría sana y sobre todo agroecológica de alimentos.

Otra de las actividades que sin duda alguna viene permeando la juventud Wayuu, es la práctica de deportes occidentales como el fútbol, el cual se intensificó en el año en el periodo del entonces gobernador del Departamento de la Guajira, Jorge Pérez Bernier (2007-2009) con el programa más deporte, el cual dotó de balones y uniformes a muchas rancherías en el Departamento.

Durante el comienzo de la investigación en algunas de las comunidades entrevistadas no se encontraron jóvenes en las enramadas acompañando a los abuelos, por estar jugando fútbol. Muchos de los Alaula entrevistados se quejaron de estar perdiendo el tiempo al tratar de enseñar a los jóvenes, sobre todo los varones y en algunos casos las mujeres también participan en encuentros deportivos futbolísticos descuidando las labores de la comunidad. En el caso del varón es más evidente la desobediencia, refirió un abuelo, porque a veces se pierden las cabras, las cuales no son de nuestra cultura ancestral pero que desde hace siglos se viene teniendo y es de vital importancia para la economía Wayuu, es un referente económico mas no tanto de prestigio social ya que para los Wayuu, la verdadera riqueza se encuentra en la cantidad de amigos y familiares que esta posee y sobre todo en el poder de su palabra para definirlo como Alaula, Washit o Keekishii (prestigioso de buena cabeza).

Para algunos autores como Cano y otros (2011); la actividad de mayor visibilidad para el visitante es el pastoreo. Y añaden que su introducción al territorio Wayuu fue realizado en el siglo XVI y generó cambios sustanciales en la organización social, en la situación demográfica y en el territorio. Para algunos abuelos como Toronjito Uriana, este cambio fue producto de la carencia de venados en el territorio wayuu donde se cambiaron los oficios de cacería por el de cría.

Continuaron alguna prácticas de guardado, como el caso de la Siina (carne deshidratada), la manera de pelar el animal, y el compartir la carne como símbolo de alianza matrimonial o en un velorio, que antes de la entrada de las cabras y ovejos se realizaban prácticas muy similares pero con carne de Iramaa (venado) o Uuyaala (cuáquero o gacela).

La pérdida de la comida en el wayuu es símbolo de deshonor, debido a que no puede brindar a sus visitantes que vienen de lejos algo para comer, o beber, es por ello la preocupación de los Alaula el cambio drástico de la cultura por parte de los jóvenes desde la influencia estatal y occidental.

Otra de las costumbres que para el Wayuu es de gran importancia en la transmisión de sus saberes, es el Pioulee alrededor de fuego en las mañanas, práctica que se ha perdido mucho. El Pioule es fundamental para la transmisión de saberes propios, donde se expresa el verdadero sentir y hacer Wayuu, desde el cuento de historias, anécdotas, vivencias, de manera oral. El Pioulee como una pedagogía que revitaliza la importancia de la oralidad, como una manera de revivir las historias, los consejos, los sueños, las enseñanzas de la cultura Wayuu.

Hoy, los saberes se descontextualizan en el momento en que aparece la escritura occidental para la transmisión del conocimiento, porque no es igual escuchar y vajar al momento mágico de la historia del mayores, ya que son innumerables los sonidos que éste emite para recrear una historia de origen o vivencia. El wayuu escribe por medio de símbolos ideográficos desconocidos por muchos jóvenes e incluso adultos, por el cambio de escritura o grafía occidental. No obstante el Pütchiipüt (palabrero), realiza su escritura en el suelo con su Warara (bejuco sagrado que utiliza como bastón).

Otro de los cambios en la alimentación wayuu, se ha presentado debido al fenómeno del cambio de las condiciones climáticas y por el desconocimiento del calendario ancestral, lo que ha generado desequilibrio en la producción de alimentos cultivados y en la consecución de otros como el pescado, e incluso en actividades sagradas como los segundos entierros.

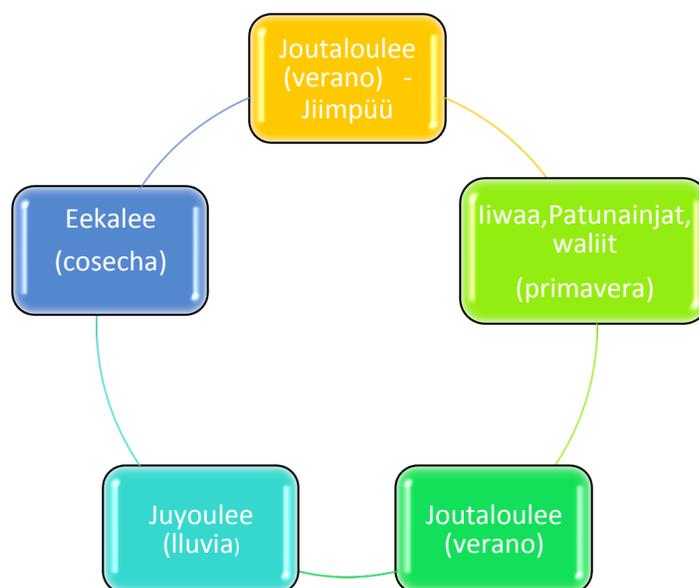
Una metodología que se puede desarrollar en las actividades para el diálogo con la escuela o la academia, es la construcción de los calendarios del Wayuu, donde la interacción de los Alaula, las Atushu, y los Atushii, como maestros, se ponga en diálogo con las asignaturas del currículo escolar, a partir de los calendarios propios y que los mayores reconocen, pero que los jóvenes escolarizados y los docentes poco tienen información sobre este tema y que según la escuela no es relevante para la educación.

Sin embargo, la sabia Zoraida Velásquez nos explica uno de los tantos sistemas matemáticos de producción que puede dialogar con los saberes académicos.

Este calendario Wayuu que es sencillo pero que llevado a lo académico o como método de enseñanza propio e intercultural, es transversal a todas las asignaturas del currículo escolar. A continuación les daré a conocer desde la comparación con el calendario gregoriano:

Calendario Wayuu	Calendario Gregoriano
Joutaloulee (verano) Jiimp	Diciembre, enero febrero marzo.
Iiwaa, Patunainjat, waliit (primavera)	Abril y mayo
Joutaloulee (verano)	Junio julio agosto.
Jyoulee (lluvia)	Septiembre, octubre
Eekalee(cosecha)	Noviembre y diciembre

CALENDARIO WAYUU



Este calendario se ha cambiado por la entrada de los sistemas de alerta temprana que no tienen en cuenta las distintas constelaciones y la relación del Wayuu con la tierra, y al no ser reconocido por los jóvenes wayuu, se deteriora esa conexión, lo que lleva a una pérdida de identidad, pero sobre todo al desconocimiento de la autonomía alimentaria.

Los calendarios tienen una producción que hace algunas décadas cuando se usaban como referente para la siembra y la recolección de algunos productos, servía para prepararse en

tiempos de abundancia para los periodos de escasez. La producción de acuerdo al calendario Wayuu se puede expresar de la siguiente manera:

Iiwaa, se siembra Maiki, Mejetshi,(maíz cuarentano), Kepesuuna (frijol cabeza negra), Pitshushat (frijol guajiro), Kalapasü (sandía), Me>erunaa (melón).

Juyoulee, se siembra Maiki, Kasiou (maíz blanco), Wiit (ahuyama), Pitshushat (frijol guajiro), Aii (yuca).

Estos son algunos de los alimentos que se cosechaban hace aproximadamente treinta años acompañados de otras actividades que le proporcionaban al Wayuu una autonomía alimentaria. En los periodos de Iiwaa también había abundancia de peces, mariscos como el Ripiripi (chipichipi) y de frutos como el Yosuu,(frutos del cardón), Sho>o (uva playera), Jaipai (cereza silvestre); mientras que para el periodo Juyoule se podía recoger, Aiiipia,(trupillo), Mokochiiraa (guamacho), Sho>o, Iruwaa (aceituna), entre otras.

La investigación a mi manera de ver, revela los saberes sub valorados o desconocidos por la academia, sin embargo también puede ser una apuesta para transformar la educación en los estamentos etnoeducativos donde se dialogue con lo académico desde la diversidad de pensamiento, sin saberes superiores, ya que podemos tomar algunos conceptos de la otra cultura que sirva al Wayuu para re potencializar lo propio en pro de un buen vivir.

6.4. Articulación Territorio y Espiritualidad.

Esta investigación deja ver los grandes lazos espirituales que aún conserva el Wayuu en las prácticas cotidianas, desde la consulta de sueños con los Oütsü (medico tradicional) y las articulación de éstos en cada Pioulee, donde es evidente la consulta a los otros seres energéticos.

Esa de vital importancia para un Wayuu pedir permiso al territorio, al árbol que secorta para el cercado y a las semillas para que haya producción, estos espacios de relación con cada ser del planeta, hacen del Wayuu, un protector de las especies. Los permisos también son acompañados de una disposición de voluntad, lo que difiere de la religión porque no está infundida en el miedo.

Durante el recorrido de cada Ya>amana, en el Pioulee (sitio de reunión alrededor del fuego), pude observar la grandeza de la armonización con la toma de café antes y después de cada actividad, pero son las mujeres las encargadas de unificar, cohesionar el espíritu de cada participante desde la cocina. Además de las mujeres los Alaula siguen siendo los guardianes del territorio y de cada Apūshū dentro del Nūmain, por su largo conocimiento y experiencia en el mismo es valorado por los más jóvenes como sabio.

El Alaula que sin dejar de ser noble tiene el poder de vincularse con cada Ya>amana al territorio y siempre debe ir adelante como forma de protección para los más jóvenes, pues el es según mi criterio, un Pūtchipūt entre los guardines del territorio que no vemos pero que en sí, cada Wayuu conoce en su territorio.

Para realizar una Ñū>uja o Yu>uja se debe consultar con un médico tradicional para su buena producción, porque en cada lugar viven espíritus que han estado por milenios en esos territorios, esto es indispensable a la hora de hacer cada actividad, por que podemos ofender a los que viven con nosotros y las huertas no producen.

En nuestra cosmopráctica, el territorio, las plantas, los jagüeyes, son seres vivientes con espíritu igual que el Wayuu que habita entre ellos. Pero sobre todo somos conscientes de que cada espacio es propiedad de algún ser energético especial y que habita en esos espacios de vida y que aunque no los veamos debemos pedirle permiso.

Capítulo 7. Ashajawaa - Propuesta Pedagógica

Mi propuesta es construir conocimiento desde la cocina como centro de aprendizaje transversal, aplicado a todas las edades, desde el compartir el conocimiento de los mayores sabios como guías y maestros en los niños, niñas y jóvenes de las comunidades Jalitpa, Yotojoloín y Anoushimana.

La aplicabilidad de esta metodología se hará en base a las costumbres ancestrales del pueblo Wayuu en diálogo permanente con la otra cultura, para la cual se está elaborando una cartilla temática que sirva de enlace entre lo cultural y lo académico, para docentes y las comunidades Wayuu.

Estas cartillas elaboradas para varios públicos en los cuales hay estudiantes y personas desescolarizadas para las cuales se utiliza una metodología de interpretación mediante el dibujo.

Algunos de los temas que serán abordados en esta cartilla serán:

Calendario Wayuu de acuerdo con cada ciclo de producción,

Calendario de reproducción de animales,

Sistema de siembra para huertas caseras,

Aportes de la ecología para reencontrarnos con nuestra cultura.

Aportes de otras culturas desde la siembra agroecológicas.

Recetas de alimentos ancestrales.

Desnutrición, malnutrición, afecciones y como afecta a la población Wayuu.

Otras formas de producir alimento.

¿Como lo voy hacer?

Por medio de una cartilla interactiva, en las comunidades donde se trabajó la semilla inicialmente y posteriormente a las instituciones etnoeducativas que deseen implementar la propuesta.

Para la elaboración de la cartilla se utilizarán dibujos y otros lenguajes para mayor comprensión entre las comunidades y los estudiantes.

Para los estudiantes : Se tejerán lenguajes propios del Wayuu con otros lenguajes escritos, apoyándolos con herramientas como talleres teóricos y prácticos como son las sopas de letra, crucigramas, entre otros.

Cabe resaltar que los primeros maestros son los abuelos de los territorios y luego los docentes interpretaremos con el diálogo desde otros saberes para nutrir el aprendizaje sin jerarquizar el mismo (no hay pensamientos superior a otro).

¿Como le va a servir a los estudiantes?

Para los estudiantes esta cartilla acompañada les aportaría elementos que no se conocen en las instituciones etnoeducativas que les ayudarán a interactuar con sus comunidades de una manera directa y promueve el auto reconocimiento como indígena de la etnia Wayuu, de acuerdo al contexto donde habita. Esto le aporta elementos para la crítica propositiva y la auto valoración permanente del estudiante con respecto a la identidad cultural.

El dialogo permanente entre estudiante, Sabio, docente e institución permitirá a los estudiantes crecer y proponer los procesos de academia en las comunidades wayuu.

¿Como aporta a los docentes?

La propuesta difiere de otras porque no parte de la academia hacia los estudiantes o como un programa del Ministerio de Educación, es mas una apuesta para el fortalecimiento de lo local, además, al docente no se le entregará el material sin una capacitación previa, por lo cual es una herramienta que se le facilitaría para nuevos aprendizaje proveniente de la comunidad que luego aportaría a los proyectos educativos comunitarios (PEC).

Siendo más puntual esta propuesta le permite al docente etnoeducador reconocer algunas actividades comunitarias que no se articulan a las metodologías aplicadas en las aulas de clase.

Este conocimiento articulado a los saberes de cada sabio le significaría a los docentes y estudiante un mayor aprendizaje desde lo colectivo y ya no desde el docente como sabedor únicamente, se podría contribuir al diálogo para la valoración del conocimiento y no la evaluación individual competitiva.

¿Porqué es pedagógico?

Esta propuesta no impone los conocimientos y siempre esta sujeta a el enriquecimiento de la cultura Wayuu y es la acción y la práctica desde el territorio, desde las raíces por el diálogo permanente con los sabios y por el compartir entre la lengua Wayunaiki y el castellano, este último para docentes que no hablan la lengua, desde un lenguaje claro y desde la mirada del pueblo Wayuu, que no busca la imposiciones de nuestro sistema de enseñanza, propone desde la Ya>amana de pensamiento y desde la misma en los trabajos comunitarios y escolares.

Capítulo 8. Eriaa – Conclusiones y Recomendaciones

Desde la forma de siembra de las semillas, las cuales fueron tratadas como seres vivientes, en ella se aportaron los ritos propios de la cultura Wayuu por medio de los abuelos y la sanación del mismo. Al escuchar el relato del sabio Toronjito Uriana. “todos los seres estamos conectados desde la madre tierra y el padre Juyaa, por eso todos somos hermanos de los otros seres vivientes”⁵ aShajawaa

La comunidad siempre se une en pro de sembrar, en este caso las comunidades escogidas fueron sembradores y desean retomar la manera de volver a recorrer este camino de sabiduría ancestral, desde el aprender juntos, este proyecto se asume como apuesta pedagógica para el aprendizaje mutuo entre las comunidades desde el compartir una gran cantidad de saberes desde lo propio, y del otro y otros pueblos indígenas y organizaciones no indígenas que busquen el acercamiento y se basen en el respeto a la Madre Tierra, para su cuidado y trabajar en pro de la cultura Wayuu. Al retomar la siembra de alimentos nos ayuda a convertirnos en un grupo más sólido para la toma de decisiones frente a las problemáticas existentes en el territorio,

En el diálogo de los niños en las escuelas, se motivan para demostrar sus capacidades en las áreas de trabajo comunitario y sobre todo en el de la siembra por qué pueden interactuar con los mayores sabios de la comunidad. Al mismo tiempo se motivan para sembrar, cuidar y cosechar los alimentos.

En cada ciclo de siembra la comunidad confía en una forma de unir a los Wayuu de todos los territorios vecinos dentro de algunos años.

Haciendo una hipótesis de riesgo que me ayude a mitigar los efectos propios de un trabajo con seres ya que la sobre protección y el contacto permanente con las plantas puede crear dependencia de las personas que están al cuidado de estos extraordinarios seres, para ello cuando me ausente del territorio las personas que me colaboran deben estar al pendiente de esta siembra para el riego y asistencia de la Ñu>uja de la misma manera a este cultivo podrán entrar solo las dos personas que me colaboran y colocar como regla excepcional la prohibición de las mujeres cuando estén con la visita de kashiikai (luna)

⁵ Palabras dichas en el encuentro local, comunidad Yotojoloín,

El sentir desde la mirada impotente como las comunidades cada día se hacen más dependientes de los programas del gobierno nacional y la explotación agrícola los hombres y mujeres tejedores por parte de lo inescrupulosos mercaderes en las plazas de mercados locales los cuales venden los hilos al precios elevados sin ningún control suben los precios de esta. Materia prima pero así mismo ofrecen menos dinero por las mochilas producto de arduas horas de trabajo, donde un tejedor experto para ganar lo de un diario debe tener todo el día gran parte de la noche y con el pasar de algunos años la visión comienza a deteriorarse vende lo único que queda es esperar que el bastón sea su guía en dos o tres décadas, fuera de las explotaciones que sufren las mujeres llenas por la falta de dinero para comprar alimentos las cuales viajan a la ciudad para internarse en una casa de familia como domésticas, para trabajar hasta altas horas de la noche por un sueldo muy inferior al sueldo mínimo legal en el país. Pero lo más indignante es que las muchachas son en muchos casos víctimas de granizo sexual por sus patronos o los hijos de estos y si salen en embarazo son despedidas por las patronas, quienes argumentan que fue al buscar marido a la calle.

En este pensar desde la observación de los males que aquejan mi pueblo, evoco con nostalgia la abundancia de los muchos alimentos que consumía en la huerta de mi familia cuando era niño y desde esta recordar empieza el deseo que los niños y jóvenes puedan compartir momentos de abundancia del jefe no exist5e el no para compartir un pedazo de kalapasü (patilla o sandía) en un medio día de sol ardiente para refrescar la sed. Desde esa evocación de comer frutos silvestres cuando salíamos al buscar leñas o cuando pastores amos los animales, pero sobre todo en los momentos de cuidar los cultivos, desde el recordar el olor y sabor del maíz tierno cocido en las brasas con todo y hojas o por las noches alrededor del fogón mi abuela y mi madre nos contaban historia sobre mi cultura Wayuu, asando yuca en la debida caliente.

En este aparte de mi semilla de acuerdo con Gustavo Esteva quien cita a Duus,1982. Volver a la mesa Esteva (2010).

“la impostura es un objeto de interpretación compleja y se enfatiza en la creación de significado en la interacción social. Es algo que usamos como amigos y vecinos.”

De acuerdo con el relato citado por Esteva. Las comunidades y los pueblos de la Guajira se ha usado la costumbre de compartir comida preparada entre vecinos aseo nadie en la comunidad sufre de hambre, todo ello pro las cosechas que se tiene en regiones sin embargo hoy la comunidad está perdiendo esa costumbre por la compra de alimentos procesados y la

incorporación de productos exclusivamente de los mercados , sumado al ello el cambio climático que favorecen poco la siembra en algunos terrenos, donde ser hace más difícil el cultivo por la acidez , aridez, y alta salinidad es muy alta.

Como estudiante de pedagogía de la madre tierra he llegado a esta semilla con el sentir de mi pueblo, y deseo ayudar desde la pedagogía al retomar el camino de la comida ancestral para evitar la desnutrición y la pérdida de identidad del pueblo Wayuu.

Hipótesis de riesgo

Los cultivos son una relación especial entre el ser humano la tierra el agua y las plantas éstas últimas escuchan, sienten y se expresan por medio de los colores de las hojas.

Para los posibles riesgos de acuerdo al cultivo de alimentos decidí hacer una lista y posible soluciones que pueden enseñarme por experiencia que caminos tomar para el cuidado de mi semilla.

¿Qué hacer en tiempos de viaje al los encuentros?

Las plantas son muy apretadas al sus cuidadores está experiencia la he vivido porque cuando viajo se entristecen y muchas mueren. Para este problema se le pide al dos personas de la comunidad tener la relaciones con las plantas es decir que les hablen, canten y hasta hacer chistes en la huerta.

¿Cuándo debo sembrar?

Toda siembra debe tener unos tiempos definidos por el padre de la fertilidad y si el gran Kashikarii (luna para el Wayuu es varón) no está en su tiempo de nada vale sembrar porque se dañan las semillas.

¿Qué se debe hacer si las lluvias son escasas?

Para el caso de las lluvias los refugios por goteos serían una buena alternativa pero en le caso de las siembras orgánicas este método no fue nada práctico en las rancherías porque dañaron los cultivos por la accidentalidad del agua y las altas concentraciones de sal en estados.

Se propone regar con agua desde los pozos o jagüey pero dejaría sin agua al la comunidad. Según uno de los jóvenes de la comunidad sería bueno hacer un experimento desde el regulador por goteo con decantación del agua pero ahora este proceso no lo hemos discutido con la comunidad. Para aello estuve indagando por internet y si es posible sin embargo es una

de las hipótesis no privadas y que hay escepticismo en la comunidad por los fracasos de los otros sistema, ya que hay mucha evaporación y poca precipitación.

¿Cómo saber si la evaporación es mayor que las precipitaciones?

Desde lo aprendidos en el seminario de etnomatemáticas, para la observación de las predicaciones con los pluviómetro, luego se indaga con los ingenieros del medio ambiente y especialmente con el profesor Alcides Daza, para conocer el estado de evaporación en la zona y se implementó un nuevo sistema que consiste en medir diariamente cuanto agua se evaporó en un día para ello fue necesario la utilización de una regla, un tanque de 20 litros, 2 listones y una tabla para observar la cantidad de agua evaporada por día.

Desaciertos en la siembra y puntos que mejorar:

Para esta etapa de la siembra las pocas semillas que terminaron fueron quemadas con la caída del primer sereno este estaba con un acomodación gris ceniza, y con un Ph de 8.36 por encima del agua marina que a la prueba dio 8.32 y el agua de molino en 8.22. a una temperatura de 31°C. Estos datos los anoto porque es posible que haya otras alternativas que pueda superar este impase. Para los habitantes de las comunidades no fue muy sorprendente que se dañará la siembra y simplemente dijeron hay que esperar la lluvias de septiembre o mitad del año Wayuu.

Capítulo 9. Tü Karalouta - Bibliografía

Burgos C, Luis G. La cultura Wayuu vista por Alíjunayuu. Impresión Visión Creativa. 82 p

Cano Correa, C., Van der Hammen Malo, M. C., & Arbeláez Albornoz, C. (2017). Sembrar en medio del desierto: ritual y agrobiodiversidad entre los Wayuu.

Green Stocel, Abadio. La lucha de los siete hermanos y su hermana Olowaili en defensa de la Madre Tierra: hacia la pervivencia cultural del Pueblo Kuna Tule. Revista de educación y pedagogía, Medellín, Universidad de Antioquia. Vol XIX, N° 49, Septiembre- diciembre de 2007. Pp 227- 237.

Gonzalez B, Jorge L. Etnoecología Wayuu en la serranía de la Makuira. Uniguajira. Tonos editorial del Caribe. 2011. 204 p.

Machin S, B., Roque J, A., Avila L, D., Rosset, P., Revolución Agroecológica. El movimiento de campesino a campesino de la ANAP en Cuba. 2010. 169 p.

Mejía C, E. Desnutrición en niños y niñas de la etnia Wayuu. Entre lo ético, lo propio y lo apropiado. Documento de opinión. Universidad de la Guajira. 2016. 10 p

Monroy, B. La rebelión Guajira de 1769: algunas constantes de la cultura Wayuu y razones de supervivencia. Consultado en www.banrepublica.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-6/la-rebelion-guajira-de-1769

PACHA, C. Volver a la Mesa. Soberanía alimentaria y cultura de la comida en América Profunda. PRATEC. Bellido ediciones. Lima, 2008. P 110.

Sarsaneda del Cid, Jorge. Panamá: ¿Qué comemos? Reflexiones sobre soberanía alimentaria y cultura. Anuario de Estudios Centroamericanos, Universidad de Costa Rica, vol 40: 61-76, 2014.

Toledo, V. M. (2012). La agroecología en Latinoamérica: tres revoluciones, una misma transformación. *Agroecología*, 6, 37-46.