



artesanías de colombia
MINISTERIO DE DESARROLLO ECONÓMICO

**MINISTERIO DE DESARROLLO ECONOMICO
ARTESANIAS DE COLOMBIA S. A .**

ACERCAMIENTO AL MUNDO COFAN Y SIONA EN EL MEDIO PUTUMAYO

**MARIA ELENA TOBAR GUTIERREZ
Mg. Etnolingüística Antropóloga**

**ARTESANIAS DE COLOMBIA S.A.
Subgerencia de Desarrollo
Santafé de Bogotá, Septiembre de 1997**

TABLA DE CONTENIDO

PRESENTACION	
INTRODUCCION	1
2. CONTEXTO GENERAL	7
2.1 ALTO PUTUMAYO	8
2.2 MEDIO PUTUMAYO	9
2.3 BAJO PUTUMAYO	9
3. LOS GRUPOS COFAN Y SIONA	10
3.1 EL GRUPO COFAN	10
3.1.1 Santa Rosa de Sucumbios	11
3.1.2 Jardín de Sucumbios	12
3.1.3 El Afilador	13
3.1.4 El Yarinal	13
3.1.5 Bellavista	13
3.1.6 San José	14
3.2 EL GRUPO SIONA	14
3.2.1 Buenavista	16
4. LOS COFAN: UN PUEBLO QUE NACE EN EL AMAZONAS	18
4.1 LOS COFAN EN LA DECADA DE LOS SESENTA	18
4.2 CUATROCIENTOS AÑOS DE ACULTURACION	23
4.3 RESEÑA DEL GRUPO COFAN EN LA DECADA DEL NOVENTA	28

5. EL GRUPO COFAN DE SANTA ROSA DE SUCUMBOS	33
5.1 ORGANIZACION SOCIO CULTURAL Y POLITICA	34
5.1.1 Las relaciones de parentesco	35
5.1.2 Las familias y sus cinco generaciones	37
5.1.3 Terminología de parentesco	43
5.1.3.1 Parientes consanguineos	44
5.1.3.2 Parientes por afinidad	46
5.1.4 Los tecnónimos	48
5.1.5 Los nombres secretos	49
5.2 LA AGRICULTURA	50
5.3 LA CACERIA	58
5.4 LA PESCA	67
5.5 LA LENGUA	72
5.5.1 La investigación lingüística	74
5.6 LA MEDICINA TRADICIONAL	76
5.6.1 Los chamanes	76
5.6.2 Características de los chamanes	77
5.6.3 Vestidos y adornos	80
5.6.4 La fuente del poder: el Yagé	83
5.6.4.1 El aprendizaje	84
5.6.4.2 Prerrogativas y restricciones	87
5.6.4.3 La función mágica del chaman	89
5.6.4.4 El negocio curativo	91
5.7 LAS RELACIONES ENTRE LOS CACIQUES	93
6. EL GRUPO SIONA DE BUENAVISTA	94

6.1	ANTECEDENTES	94
6.2	UBICACION	98
6.3	ORGANIZACION SOCIAL	99
6.4	LA ORGANIZACION POLITICA	100
6.5	VIVIENDA	102
6.6	LA EXPLOTACION AGRICOLA	103
6.7	LA CAZA	109
6.8	LA PESCA	110
6.9	LA LENGUA	111
6.10	EL RITO DEL YAGE	112
7.	LAS ARTESANIAS SIONA Y COFAN	115
7.1	RECURSO NATURAL	116
7.1:1	Recurso madera	116
7.2	FIBRAS DURAS E INELASTICAS	117
7.2.1	El cumare	117
7.3	PLUMAS. DIENTES DE TIGRE Y OTROS	119
7.4	OTROS MATERIALES	120
7.5	PIEZAS ARTESANALES	121
7.5.1	Canoa	121
7.5.2	Butaco	124
7.5.3	Kusma y folleras	125
7.5.4	Collares	126
7.5.5	Mochilas	127
7.5.6	Atarraya	127
7.5.7	Chinchorro	128
7.5.8	Canastos	129
7.5.9	Chumbes	131

7.5.10	Otros instrumentos	132
7.5.11	Arte plumario	132
7.5.12	Sebucan o matafrio	134
7.5.13	El balay	135
7.5.14	El cedazo, la escoba y el soplador	137

8. OBSERVACIONES

ANEXOS

Fotografias

Mapas

Fichas de producto

PRESENTACION

Los mestizos, negros e indígenas de Colombia inspirados en los mágicos territorios de playas, llanos, cordilleras y selvas, unidos al imaginario naturaleza y sintiéndose diversos en la unidad, siguen proponiendo la utopía para las nuevas generaciones.

Bajo la comprensión de la naturaleza humana hecha cultura, o sea el hombre, y admitiendo que la cultura le da sentido a su existencia, están levantando el sueño de muchos años de incompreensión.

Las tierras jóvenes, vírgenes y fértiles de la alta amazonia están fecundadas por el cantar de los ríos y el murmullo de los árboles. El Afilador, Yarinal, Santa Rosa y Jardín de Sucumbios, Santa Rosa del Guamuez, San José y Buenavista son el paraíso de inmensas bondades que hilan y generan las tramas para armonizar lo físico, lo humano y lo espiritual.

La sabiduría de los taitas, chamanes y curacas, la gracia eterna de los rostros de sus gentes sembrados de sol, la

generosidad sin fronteras, la inmensa riqueza y fuerza de sus rios, su variada y viva naturaleza de su habitat son algunos de los potenciales valores que allí encuentran.

El Yagé, el elemento espiritual cohesionador de la vida, hecho planta, espíritu, rito y símbolo, es la combinación sin fórmula que reclama el entendimiento humano.

El acercamiento al mundo Cofán y Siona, tema central de este documento, con énfasis en el aspecto artesanal, tienen mayor posibilidad de ser comprendidos si se aborda el presente trabajo desde la descripción etnográfica de su cultura, abarcando sus propias lenguas, porque permite un mayor conocimiento in situ, y por ende se obtiene un acercamiento más razonable respecto de las manifestaciones artísticas y culturales del mundo indígena.

INTRODUCCION

En términos generales el trabajo desarrollado obedeció al contrato de prestación de servicios entre este investigador y Artesanías de Colombia, con el fin de obtener un diagnóstico e inventario cultural sobre la cultura Cofán y Siona, dos de las etnias que se asientan en el departamento del Putumayo.

La investigación sobre las etnias Cofán y Siona, tomando con referencia los grupos indígenas de Santa Rosa de Sucumbios y Buenavista tiene como propósito adentrarse en su mundo social, considerando los aspectos de antecedentes históricos, ubicación espacio temporal, cultura material, forma de gobierno, economía, medicina tradicional, lengua, mundo mágico religioso, estructura de parentesco, y en especial el estado actual de sus artesanías, particularmente sus productos, materias primas y procesos productivos, entre otros.

Básicamente este trabajo contribuye a enriquecer el

conocimiento de las etnias aborígenes de Colombia y en particular de la alta amazonia colombiana o medio putumayo, siendo este uno de los primeros aportes etnográficos sobre la etnia Cofán y Siona.

La investigación tuvo dos componentes a saber: 1) El trabajo de campo desarrollado en dos jornadas de dos semanas durante noviembre de 1996 y enero-febrero de 1997 en la etnia Cofán y en agosto de 1997 en la etnia Siona, y 2) El análisis y estudio de la información que hicieron parte del rigor académico establecido en la descripción del proyecto presentado a Artesanías de Colombia.

Las fases se complementaron una con otra, y los seis meses referidos en el contrato con Artesanías de Colombia fueron muy poco tiempo por la difícil situación de orden público (paros campesinos, narcotráfico, grupos armados) y la desconfianza que los indígenas y organizaciones tienen por las entidades públicas y privadas que allí operan.

Los indígenas Guillermo Quetá, Jorge Potosí, Daviana Queta, Miguel Angel Queta, Mamá María Toykema, Julio Piaguaje y Ofelia Queta de Díaz, junto a la comunidad

general, fueron el mayor soporte del trabajo de campo, obviamente siempre complementado con las permanentes y acertadas asesorías de mi compañero de trabajo, el antropólogo Arleín Charry Velásquez y la diseñadora Claudia Patricia Garavito.

Para una mayor comprensión de la investigación el documento está compuesto de seis capítulos. El segundo se refiere al contexto general de los grupos étnicos asentados en el departamento del Putumayo. El tercero contiene una síntesis de los grupos Cofán y Siona. El cuarto presenta la reseña histórica del grupo Cofán en las décadas de 1960-1990 y su aculturación. El quinto muestra las principales características del grupo Cofán a partir de la descripción de la comunidad de Santa Rosa de Sucumbios. El sexto básicamente describe a la comunidad Siona de Buenavista. El séptimo contiene el diagnóstico artesanal y el octavo intenta formular una serie de observaciones y recomendaciones. Así mismo se anexan los mapas, fotografías y fichas de producto.

2. CONTEXTO GENERAL

A comienzos del siglo el actual Departamento del Putumayo era parte del Departamento de Nariño. En 1912, mediante Decreto 320, el Gobierno Nacional separó la región oriental del territorio y la elevó a la categoría de Comisaría, Después con la Ley 2657 de 1953, la clase dirigente de Nariño logró incorporar nuevamente este territorio por cuatro años más. Luego la Junta Militar le restableció la categoría de Comisaría por Decreto 131, hasta diciembre de 1991, cuando la Constitución Nacional lo transformó en departamento.

El territorio actual del Departamento del Putumayo tiene un área de 24.885 km cuadrados, representando el 22% de la superficie de Colombia y un poco más del 6% de la Amazonia Colombiana.

Administrativamente el Departamento está conformado por

los municipios de Mocoa, Puerto Asís, Puerto Leguizamo, Orito, Villagarzón, Sibundoy, Valle del Guamués, San Francisco, Colón, San Miguel y Santiago.

Limita al norte con el Departamento del Cauca y Caquetá, al oriente con el Caquetá y el Amazonas, por el sur con la repúblicas de Ecuador y Perú, y por el occidente con el Departamento de Nariño.

En el Departamento se pueden diferenciar tres regiones según su configuración geográfica. Sus particularidades dinámicas de poblamiento, desarrollo y relación con el interior o exterior del país, que hacen necesario un especial análisis para cada una de ellas.

2.1. ALTO PUTUMAYO:

Ubicado sobre las laderas de la cordillera de los Andes en el llamado Macizo Colombiano con alturas que oscilan entre los 2.500 y 3.500 mts sobre el nivel del mar. Esta conformado por las partes altas de las cuencas hidrográficas de los ríos Putumayo, San Miguel y Caquetá, y las afluentes secundarias que nacen en las mencionadas laderas. Allí se encuentra el Valle del Sibundoy y las

poblaciones de Sibundoy, Colón, San Francisco, San Pedro y Santiago, relacionados con los trayectos comprendidos entre las poblaciones de Sibundoy, Villagarzón y Mocoa.

2.2. MEDIO PUTUMAYO:

Es la zona de piedemonte localizada en el descenso de la cordillera de los Andes. Comprende el área de Mocoa, la parte media de los ríos Guamués, Putumayo y Caquetá, en donde se evidencia la llanura conformada por terrazas aluviales de piedemonte.

En este sector se encuentran localizadas las mayores concentraciones de la población en los municipios de Puerto Asís, Orito, San Miguel y la Hormiga. Estos últimos lugar de asentamiento de los indígenas Cofán (Santa Rosa y Jardín de Sucumbios, Yarinal, Buenavista y el afilador).

2.3. BAJO PUTUMAYO:

Conformada por la planicie selvática del Amazonas, cuya mayor concentración de población está en el municipio de Puerto Leguízamo y Corregimientos como Puerto Ospina.

En la planicie extienden sus cauces los ríos Caucaya, San Miguel y Putumayo, y algunas quebradas importantes como la Hacha y la Apaya.

3. LOS GRUPOS COFAN Y SIONA

3.1 EL GRUPO COFAN

Tradicionalmente el hábitat de los Cofán ha sido la cuenca del río San Miguel, entre la frontera de Colombia y el Ecuador, siendo los límites de su territorio, al norte el río Guamués, afluente del río Putumayo, y al sur en la provincia de Aguarico el río que lleva su nombre, el cual es tributario del río Napo en el Ecuador. Por el Occidente el río Rumiayaco y el piedemonte de la planicie de Ipiales, mientras el oriente abarca límites en el río Putumayo para la comunidad de Afilador y Yarinal, y el río Churuyaco para la población de Santa Rosa y Jardín de Sucumbios.

Propone Sergio Elías Ortíz que Cofán era la denominación que se utiliza para identificar a los nativos hablantes

El grupo Cofán se encuentra disperso y su ubicación es de la siguiente manera:

3.1.1 SANTA ROSA DE SUCUMBIOS:

Reserva natural localizada en la parte alta del río San Miguel y las partes bajas de los ríos Rumiayaco y Churuyaco. Fué Constituida en 1976 con una extensión de 5.129 Ha y hace parte del territorio del municipio de la Hormiga, aunque sus desplazamiento lo realizan a través del municipio de San Miguel de reciente constitución.

En la actualidad los colonos han ocupado la mayor parte de su territorio especialmente en el camino a Jardín de Sucumbios, entre el río Churuyaco y la quebrada la Siberia, y quedan solamente 10 familias y 60 indígenas orientadas por los taitas Guillermo Lucitante y Diomedes Días.

3.1.2 JARDIN DE SUCUMBIOS:

Caserío del municipio de la Hormiga que se asienta en la

cuenca media de los ríos Churuyaco y Rumiaco, y el valle del río Guamués. Sitio de habitación de taita Querubin Queta Alvarado, máximo cacique de la gran familia Cofán en Colombia.

En este caserío los Cofán conviven con los colonos mestizos y no tienen un territorio comunitario propio bajo ninguna denominación. En dicho lugar está una de las malocas más grandes que tiene el Departamento del Putumayo, pero carecen de una propiedad comunitaria colectiva.

3.1.3 EL AFILADOR:

Reserva creada por Resolución 151 del 25 de agosto de 1996 del Ministerio de Gobierno (hoy del Interior) con una extensión de 9.325 has. En 1986 conservaban el 25% de su territorio y para 1996 les quedaban solamente 30 has por la colonización intensiva que se registra por parte de los campesinos cultivadores de coca

En este lugar residen 20 familias Cofán y su atención la realizaba el Gobierno Nacional a través del municipio de Puerto Asís.

3.1.4 EL YARINAL:

Reserva creada por Resolución 1982 de abril 30 de 1976, con una superficie de 9.813 Has. Este territorio fué compartido inicialmente por los Cofán de Santa Rosa del Guamués y el grupo Qichua de San Marcelino, pero con la permanente colonización, hoy disponen de 300 y 600 has, respectivamente.

Allí residen cerca de 10 familias Cofán y 50 habitantes en promedio, la mayoría de ellos dedicados a sus labores cotidianas de agricultura, caza y pesca.

3.1.5 BELLAVISTA:

Básicamente no es un lugar de asentamiento de los indígenas Cofán, pero allí reside con su familia el "taita Saulo", mestizo de gran merito en el uso de las plantas medicinales y en especial del yagé, por lo cual es aceptado como miembro importante para las etnias Cofán y Siona. Además en su territorio de pocas hectareas, está instalada una de las malocas o casas de sanación.

3.1.6 SAN JOSE:

Pequeño caserío a modo de viviendas dispersas donde residen algunas familias que han buscado distanciarse del mundo de los colonos y han preferido internarse en la espesa selva del piedemonte de la cordillera en jurisdicción del municipio de Ipiiales. Pocos han tenido el privilegio de conocerlos y en este caso su acceso todavía no se ha logrado pero si el contacto con Eusebio Lucitante. También es llamado el lugar de retiro de los abuelos indígenas donde abunda la pesca, los animales y la flora, es el "paraíso del indio a donde demorará mucho el blanco en llegar a molestarlos".

Allí se asientan los hacedores de hamacas de cumare por la abundancia de la materia prima, siendo esta familia los posibles proveedores de este producto.

3.2 EL GRUPO SIONA

Las comunidades de Buenavista (110), Tablero (50), Nueva Granada (20) y Santa Helena (15) en el río Putumayo, Concepción (15), el Hacha (30), Orito (15) y Piñuña Blanco (20) en sus respectivos ríos, y la Torre (25) en el río San Miguel, son los sitios de asentamiento de la etnia Siona en el departamento del Putumayo con una

población que se aproxima a los 300 personas, pues no existen en la actualidad cifras recientes.

Son pocos los trabajos de estudio que se han desarrollado sobre la etnia Siona, entre los cuales se destacan los realizados por el ILV en la región fronteriza de Colombia y el Ecuador sobre Gramática, Textos y Diccionario.

Se afirma por parte del ILV que la palabra Siona tiene dos posibles fuentes: Una de una expresión del Huitoto que significa "gente del perfume" por referirse a las plantas naturales que se cuelgan los hombres en los brazos y la segunda que comprende dos morfemas "zio = chacra, huerta" y el clítico direccional "-na = hacia". Al preguntarle a los Sionas asentados en Buenavista afirmaron no tener significado su nombre más que ser el modo como se identifican y diferencian de los otros grupos de mestizos e indígenas.

3.2.1 BUENAVISTA

A 45 km de la cabecera municipal de Puerto Asís, sobre la cuenca fluvial del río Putumayo, se encuentra localizada la reserva indígena de Buenavista, la cual cuenta con

5.000 hectareas aproximadamente según información del Instituto Colombiano de la Reforma Agraria desde 1969.

Al igual que la etnia Cofán, se encuentran en las orillas del río Putumayo, en la frontera con el vecino país del Ecuador, gozando de un sistema hidrico que es regido por factores fisiográficos, geomorfológicos y meteorológicos, que determinan las pautas del desarrollo faunístico y florístico

En general, los sionas han definido los sitios habitacionales, los períodos de siembra, los tipos de cultivo y las pautas de vida en función de los regimenes pluviométricos y el comportamiento de las corrientes fluviales. Como ejemplo que tipifica esta situación la altura de su vivienda palafítica ha sido construida sobre la base de las posibles inundaciones que el río Putumayo ha realizado en los últimos veinte años, cuando se presentaba "conejera".

Según Alvaro Wheler del Instituto Lingüístico de Verano la cercanía con Puerto Asís, la influencia de la escuela, las comunidades religiosas, la vecindad con los colonos, la disciplina de la Base Naval de Puerto Leguízamo, "lo

que hoy queda del glorioso pueblo siona es tan sólo un esqueleto que refleja la forma del pasado".

4. LOS COFAN: UN PUEBLO QUE NACE EN EL AMAZONAS

4.1. LOS COFAN EN LA DECADA DEL SESENTA

A continuación una compilación de los indígenas Cofán realizada por el Dr. Manuel Lucena Salmoral en el Departamento de Historia de América en la Universidad de Murcia.

El gentilicio Kofán, Cofán, Kofane, Cofane, Copane o Cufán significa "gente" y se usa para denominar a un grupo de indígenas que se ubican en el Departamento del Putumayo y en la provincia ecuatoriana del Napo. Cofán es la gente que no son los colonos ecuatorianos o colombianos, ni los indios Ingas, Sionas, camentsa o Witotos.

El historiador Milciades Chaves en su recorrido por el sur de Colombia los definió en 1945 de la siguiente manera: "Su talla media es de 1,60 mts.; tanto los hombres como las mujeres practican la depilación de cejas y pestañas; presentan el pelo corto, la nariz ancha y

grande los pómulos salientes, orejas y narices perforadas para engalanarlas con vistosas plumas; diariamente se pintan la cara con varios dibujos, realizados con achiote. Son fuertes y ágiles para el trabajo; tienen fama de ser los mejores bogas". No es ningún descuido del buen antropólogo físico Chaves esta definición tan imprecisa, sino conocimiento de la realidad, pues los Cofán responden a una tipología muy general de indio amazónico, debido a los múltiples cruzamientos.

Hay niños de pelo rubio o "mono", hombres que parecen bajados de la sierra peruana y mujeres que en poco se diferencian a las que usualmente habitan en cualquier ciudad colombiana. Los Cofán de la familia Lucitante son bajos y de enorme capacidad torácica, recordando al indio andino. Los Cofán de la familia descanse son altos y delgados semejantes a los piapoco de los llanos. Los Cofán de la familia criollo son de estatura mediana y de extremidades muy proporcionadas.

En realidad, los cofán vistos de cerca, no tienen ninguna tipología, y la causa de esto estriba indudablemente en el mestizaje de los Cofán con los colonos y otros grupos indígenas. El Pacho Quintero uno de los caciques mas

importantes, es hijo de un campesino Tolimense que trabajo en el caucho y de una india Cofán. Tiene además varias hijas de su primera mujer que fue Inga; de su segunda mujer, que fue Siona; y de la tercera que es Cofán. Braulio criollo se trajo a su segunda mujer de Mocoa, cuando se le murió la "finada Zoila Quetá". Macaria Quetá vive con José Grifa, que es el indio Inga. Rosalba Quetá, la hija de Rufino, vive con un colono Pastuso que se avecindó en la reserva indígena hace algunos años. Ana Quetá vive con Fidel Yoge, que es también Inga, y el hermano de este último, Segundo Yoge, igualmente Inga, vive con Ignacia Quetá, etc. Y esto sin entrar en los Dimes y Diretes de las comadres Cofán, que señalan otra media docena de hijos de colonos, que pasan por hijos de indios. De aquí que nos haya resultado tan sorprendente las afirmaciones de Juan Freide de que los Cofán son indios "puros" y de que las relaciones sexuales de los indios con los colonos son "estériles".

Los Cofán, esa gente que ni siquiera tiene un tipo definido de indio, tampoco vive en ningún país. En realidad vive en dos países que son Colombia y Ecuador. Su habitat puede situarse en la frontera colombo-ecuatoriana y en las proximidades al Ecuador terrestre.

Unos viven en el hemisferio austral y otros en el boreal. Los Cofán podrían ubicarse con propiedad entre los 0 grados y 30 minutos de latitud norte y a los 0 grados 30 minutos de latitud sur, y entre los 76 y 77 grados de Greenwich.

Tienen una enorme dispersión, debido a su sistema de cultivo por roza, y a su mejor localización sigue siendo entre los ríos Guamués (afluente del Putumayo) al norte y Aguarico (afluente del Napo) al sur. Estos ríos corren de la cordillera Andina hacia la cuenca Amazónica con dirección O-SE, por unos pisos situados en torno a los 270 metros sobre el nivel del mar caracterizados por temperaturas que oscilan entre los 27 y los 30 grados centígrados y una pluviosidad de 3.500 mililitros anuales. La vegetación de la selva es el paisaje natural de los Cofán.

Nadie sabe cuántos son realmente los Kofán. En el "Handbook", siguiendo a Castellví, se afirma que 1940 habían "206 Christianized Cofán in Konsayá, Puerto Asís to Cuembi, Achote (tributary of de Guamués), San Antonio del Guamués, Abusía River, and San Miguel River", es decir, que había 206 Cofán colombianos bautizados. La

comisión del Instituto Colombiano de Antropología hizo un censo de 1945, que arrojó un total de 275 indios Cofán colombianos. Posteriormente, en la década de los "sesenta", el lingüista M.B. Borman calculó que existían aproximadamente 400 "hablantes" de Cofán, entre los ecuatorianos y los colombianos. Por su parte el Antropólogo Scott S. Robinson, que investigó en este grupo, aumentó la demografía Cofán hasta 550 individuos: "La tribu consta de 550 habitantes, lo que equivale a un número igual de hablantes del idioma Cofán".

En junio de 1970 se levantó un censo de los que vivían en Colombia, y dio el siguiente resultado:

En la quebrada de Yarinal.....	27
En el río San Miguel.....	110
En la quebrada Afilador.....	35
En el río Churuyaco.....	13
En el río Guamués.....	98
TOTAL.....	283

Por las referencias que tenemos sobre los Cofán del Ecuador suponemos que son algo más que los Cofán Colombianos, lo que permite calcular el total aproximado

de unos 600 habitantes Cofán, en ambos países.

4.2. CUATROCIENTOS AÑOS DE ACULTURACION:

La historia de los Cofán tiene ya más de cuatrocientos años y puede dividirse en tres períodos bien definidos: Colonial, Nacional y Multinacional.

El primero de ellos fue el menos traumático, ya que estos indígenas estaban marginados de los centros de colonización española. Los escasos elementos exógenos introducidos en su cultura fueron reajustados fácilmente durante los casi trescientos años de dominio hispánico. El segundo ha sido más rápido y profundo y presionó especialmente sobre este grupo en la primera mitad del siglo XX. Los Cofán no tuvieron tiempo de asimilar los cambios introducidos por las colonizaciones provenientes de Pasto y del Huila y comenzaron a perder su identidad cultural para transformarse en población campesina, semejante a los Guambianos de Silvia, los Ijka de San Sebastián de Rávago a los Páez de Avirama, pero el proceso se interrumpió en 1965 cuando se halló petróleo en el Putumayo y la multinacional "Texas Petroleum

Company" introdujo unos complejos culturales perfectamente exóticos al medio ecológico, que ha modificado en parte con los restos de la cultura Cofán en las últimas décadas.

La historia de los Cofán comienza en la primera mitad del siglo XVI, cuando entraron en contacto con los españoles. El primer encuentro tuvo lugar en la confluencia de los ríos Chimaby y Aguarico, a donde arribó la hueste del capitán Gonzalo Díaz de Pinedo, que había partido de Quito en 1536 en busca del país de la Canela, con el que soñara Gonzalo Pizarro. Posteriormente hubo una presión cultural constante sobre los indígenas, ejercida desde las poblaciones de Ecija de Sucumbios, Mocoa, Simancas, La Ceja de los Andaquiés y Espíritu Santo del Caguán. La destrucción de Ecija y Mocoa en 1582 se atribuye a los indígenas Cofán. A fines del siglo XVI (1559), llegó al territorio Cofán el Jesuita Rafael Ferrer, que estableció la misión de Bendoa y el poblado de San Pedro de Cofanes. El padre Mercado anota otros dos poblamientos, como Santa María y Santa Cruz. Fueron años de gran celo misional, con fundaciones de poblados y bautismos masivos. Basado en estos datos, Friede cree que los Cofán eran entonces de 60.000 a 70.000 habitantes, lo que a razón de un

mínimo de 10 metros cuadrados de suelo cultivable por persona y dos parcelas de barbecho de igual dimensión -ya que practicaban el sistema de roza- nos daría una superficie de cultivo de selva de 2.100.000 metros cuadrados, cosa perfectamente ilusoria.

La misión de Ferrer sucumbió en 1611, cuando los indios volcaron un puente por el que pasaba el jesuita y éste murió ahogado en un río, pero parece que los Cofán no abandonaron totalmente el sistema de pueblos, pues Diego Rodríguez Ocampo, Secretario del Cabildo de Quito, escribía en 1650 que existía "El pueblo de Los Cofanes, montaña..." y Antonio Alcedo en su famoso diccionario del siglo XVIII: "... el pueblo principal, fundado por el referido mártir (P. Rafael Ferrer), con la advocación de San Pedro, está hoy casi destruido, bien que lo habitan algunos".

El período nacional se inicia en el siglo XIX con la gran penetración pastusa, que se desborda hacia el Putumayo, debido a la gran natalidad existente en el Departamento de Nariño. Los pastusos buscan tierras e indios con los que comerciar. Los Cofán tiene uno de los artículos más codiciados por estos viajeros: oro de lavado.

Posteriormente penetraron los caucheros, la verdadera plaga "blanca" del Amazonas, que obligo a trabajar a los indios bajo un sistema esclavista. Juan Friede ha recogido algunos documentos de la Inspectoria Rural de Policía de San Antonio del Guamués donde se evidencia el régimen de explotación de los indígenas por los "blancos" a comienzos de la segunda década del siglo XX. Parece que incluso se había impuesto el servicio personal a los Cofán. Llegaron entonces los misioneros franciscanos españoles, que fundaron Puerto Asís en 1912. Esta población se convirtió en la punta de lanza de la penetración colonizadora por el Putumayo, desplazando a Mocoa. Se efectuó entonces el redescubrimiento de los Cofán.

En 1914 el gobierno Colombiano apoyó la sugerencia misionera de reunir a los Cofán en una población importante en la frontera de Colombia con el Ecuador. El punto escogido fue la confluencia del Teteyé con el curso medio del río San Miguel y el misionero encargado de efectuar la operación fue el Padre Catalán Estanislao de Las Cortas. Los Cofán ancianos recuerdan todavía a este misionero como una especie de dictador de la selva, que imponía a toda costa el traslado de los indios al punto

escogido, enfrentándose con todo tipo de dificultades. La población se fundó en 1918 y se llamó San Miguel el Nuevo. Subsistió con grandes problemas hasta 1923, cuando se declaró una epidemia de sarampión que diezmo a la población. Los Cofán salieron huyendo de San Miguel y se dispersaron por distintos ríos y afluentes de la Comisaría del Putumayo o por el Ecuador. Un pequeño grupo de sobrevivientes del Teteyé se trasladó a San Antonio del Guamués, donde se fundó la población del mismo nombre en 1925.

Posteriormente surgió el conflicto colombo-peruano, que trajo a los Cofán un nuevo elemento de aculturación, el soldado y dos secuelas: Las epidemias y el hurto de sus alimentos.

Terminó la guerra, pero quedaron las nuevas vías de comunicación, por las que se produjeron dos grandes corrientes de penetración de colonos durante la segunda mitad de los años "treinta". Una de estas vías era la de Pasto a Mocoa; la otra, la de Neiva a Florencia y Puerto Limón. Milciades Chaves afirma que esto dispersó a los indios del Putumayo:

Los SIONA retrocedieron y se fragmentaron en tres núcleos casi aislados: Oritopungo, Nueva Granada y Bella Vista.

Los INGANOS de Mocoa partieron en tres direcciones: Condagua y Yunguillo; Puerto Limón y Guayuyaco; y hacia la Hoya del Putumayo.

Los Cofán se replegaron del río Guamués al río San Miguel.

Se produjo entonces una profunda labor de aculturación en los Cofán por parte de los Colonos, que amenazó seriamente a la cultura Cofán. Esta situación la conoció Chaves en 1943, cuando realizó sus observaciones.

4.3. RESEÑA DEL GRUPO COFAN EN LA DECADA DEL NOVENTA

La colonización del Putumayo hace parte de la ocupación de la amazonia colombiana, correspondientes a la expansión del estado español y se remonta en su primera fase a 1535 cuando avanzadas de Sebastian de Belalcázar llegaron al valle Sibundoy. A partir de ahí otros conquistadores atraídos por "el país de la canela", "la casa del sol", la "ciudad de Manoa", hicieron cabalgadas

y exploraciones a estas tierras desconocidas e inhóspitas.

Los misioneros franciscanos lograron fundar algunos poblados y reducir grupos aborígenes a pesar de la resistencia indígena y las dificultades de acceso a la región. Sin embargo fué un período inestable que se consolidó con mayor presencia en el valle del Sibundoy, donde posteriormente se fortalecería el sistema de encomiendas y la reducción misionera.

El período colonial en el Valle de Sibundoy fué donde se consolidó el sistema de encomiendas y la reducción misionera que bajo la premisa de la evangelización exterminó un significativo porcentaje de la población indígena.

En los ríos San Miguel, Aguarico, Cocoa y Napo, los grupos indígenas Quijos, Cofanes y Omaguas se mantuvieron aislados y realizaron rebeliones en contra de la presencia española. Territorios inhóspitos que les garantizaron seguir sobreviviendo hasta el ciclo siguiente.

Los ciclos de la Quina, el Caucho y la Tagua tuvieron su presencia en el Putumayo a través de la Casa Arana, que utilizó más de 40.000 indígenas en sus frentes de trabajo bajo las más inhumanas condiciones. Prácticamente esta segunda fase fué un eslabon más en el exterminio de las etnias sobrevivientes de la cabalgada española.

Por fortuna el Ciclo de quina duró un corto tiempo por la presencia en Asia Suroriental de la corteza silvestre, en mayor cantidad para explotación y a un menor costo en el mercado internacional, que genero la caída de la producción en la Amazonia.

Luego con el boon del caucho, que tuvo como protagonista principal a la Casa Arana, se cometieron las mayores barbaries, que hoy hacen parte de interesantes relatos históricos en documentos como el "libro rojo del Putumayo", entre otros.

El reordenamiento poblacional de la región fue entonces el efecto mas sobresaliente de la bonanza del caucho como también la desaparición de innumerables comunidades impactadas social y culturalmente, algunas regresaron o migraron y otras desaparecieron. Sionas, Cofán e Inganos

se vieron envueltos en la explotación del caucho pero el impacto no fué tan fuerte como le ocurrió a los Huitotos.

En esta fase sobresale la presencia de los capuchinos que llegaron atraídos por el boom del caucho, quiénes les hicieron competencia abierta a los caucheros porque con su misión de evangelización consiguieron diezmar y reducir a los grupos, amenazando seriamente la mano de obra. Con el tiempo se hicieron terratenientes en el medio Putumayo, fundando las poblaciones de Santa Rosa de Guamués, San Bernardo, San Miguel, San José y Puerto Asís.

Los Capuchinos son considerados los verdaderos colonizadores del Putumayo a través de la creación de internados, construcciones de iglesias, carreteras, puentes y fundación de poblaciones.

La guerra con el Perú en 1932 involucro a los grupos de indígenas acabando con las comunidades, al reclutarlos para que hicieran parte de uno y de otro ejército. Los nuevos centros urbanos como Puerto Leguízamo sirvieron de atracción para nuevos colonos quienes fundaron poblaciones y articularon a través del comercio al

Putumayo con la economía del país. Significó para las comunidades aborígenes nuevas migraciones y búsqueda de nuevos hábitats en la espesa selva.

La expansión de la frontera agrícola por los nariñenses, la presencia de las empresas petroleras y la introducción de los cultivos de coca causaron efectos irreparables sobre las estructuras sociales, las formas de organización y el entorno natural, lo que obligó a establecer prácticas para la defensa del territorio por parte de las comunidades indígenas.

El cultivo y la comercialización de la coca, la presencia de grupos paramilitares y de guerrilla, la ampliación de la producción petrolera consolidaron la organización indígena en defensa del territorio y su cultura, básicamente alrededor de la lengua, la educación y las prácticas vernáculas.

5. EL GRUPO COFAN DE SANTA ROSA DE SUCUMBOS

Los grupos Cofán están ubicados en el Medio y Bajo Putumayo, en los caserios de Yarinal, Afilador, Valle del Guamués, Jardín de Sucumbios y Santa Rosa de Sucumbios, en los municipios de Orito, la Hormiga y San Miguel. (Ver Figura 3).

El medio y bajo Putumayo son considerados piedemonte de

la cordillera de los Andes y planicie selvática del Amazonas, región cuya principal característica es la abundancia en reservas hidrográficas y forestales muy propios de la zona tropical del continente Sur Americano.

Existen dos temporadas a lo largo del año que se corresponden con el verano e invierno, presentando temperaturas entre los 10 grados centígrados en la noche y 35 grados centígrados durante el día, acompañados de vientos originados en la selva y ríos. Su clima se puede definir como tropical húmedo para la planicie Amazónica y para el piedemonte.

El territorio Cofán de Santa Rosa de Sucumbios tradicionalmente ha sido la cuenca alta del río San Miguel, en la frontera de Colombia y Ecuador. Su actual territorio limita por el norte con el valle de Guamués y Jardín de Sucumbios, por el sur con Ecuador, al occidente con el río Rumiayaco y al oriente con el río Churuyuco.

El territorio Cofán es accesible desde los municipios de Orito y San Miguel San Miguel a través de carreteras, caminos de herradura y río respectivamente.

5.1. ORGANIZACION SOCIO CULTURAL Y POLITICA:

La reserva de Santa Rosa de Sucumbios fue constituida en 1976 y consta de 5.129 hectáreas de las cuales sólo 2000 hectáreas están utilizadas por el grupo y el excedente en posesión de colonos.

Su población es de 500 personas aproximadamente, en territorio colombo ecuatoriano, de los cuales unos 250 indígenas se asientan en Colombia y de ellos 50 en Santa Rosa de Sucumbios (Putumayo).

5.1.1. Las relaciones de parentesco:

La comunidad tomada como referencia ha estado últimamente en contacto permanente con los colonos asentados en los límites del resguardo y en las cabeceras de San Miguel, La Dorada y la Hormiga, razón que ha facilitado el cambio en sus relaciones de parentesco.

Se puede considerar el parentesco Cofán en forma bilateral dando el apellido del padre a sus hijos. Este hecho ha permitido la inclusión de apellidos de otras etnias de origen Siona, Awa, Muinanes, además el

castellano de modo indirecto. Los apellidos que se encuentran actualmente son: Queta, Lucitante, Díaz, Criollo, Potosi y Umenda.

La unidad familiar en la estructura del parentesco Cofán corresponde a una pareja unidos por matrimonio, unión libre y a sus hijos. La responsabilidad de la cabeza de familia reposa sobre el hombre quién a su vez es el responsable de los derechos sobre la tierra para sus hijos, siendo posible la transmisión de la herencia por línea paterna exclusivamente. Padre y madre enseñan a sus hijos los deberes, costumbres y demás propios de cada sexo, lo que registra claramente una división sexual del trabajo, aunque comparten algunas actividades como la cacería, que es considerada una labor familiar.

Existe la figura del mayorazgo, osea el reconocimiento de la autoridad en el hijo mayor del matrimonio, este reemplaza al padre cuando se ausenta, quedando a su cargo, el cuidado de la casa y la de los hermanos y parientes, también la orientación de las actividades diarias. En el caso de las cabezas de familia que son reconocidos como taitas, estos pueden o no seleccionar entre sus hijos u otros parientes por afinidad o

consanguinidad el papel de "discipulo". Persona considerada como el aprendiz de la sabiduría del curaca, quien debe acompañarlo en las tomas comunitarias y en los servicios ceremoniales del ritual.

Para el caso del matrimonio este se considera monógamo escogiendo su cónyuge fuera de su familia consanguinea y hasta tres generaciones. Se permite para el caso de los hombres tener más de una consorte pero no en el mismo tiempo.

En la mayoría de los casos el matrimonio entre primos, tíos, hermanos, sobrinos no es permitido, solo son aceptados los matrimonios entre parientes lejanos y los familiares de los consortes se consideran parientes por afinidad, esto repercuten en las actividades cotidianas de la comunidad, tales como la cacería, la pesca, el cultivo de las chagras, y otros intercambios familiares hasta tal modo que define la residencia de los recién casados.

La residencia de los recién casados bilocal, es decir pueden vivir inicialmente con la familia del esposo o de la esposa. A la pareja los padres facilitan la tierra

para la construcción de su vivienda. Este primer sitio de habitación no es definitivo, eventualmente la pareja construye una casa propia independiente pero posteriormente pueden tener varias residencias.

5.1.2. Las familias y sus cinco generaciones:

Como ya se dijo la comunidad de Santa Rosa de Sucumbios esta constituida por siete familias que describiremos a continuación:

Inicialmente se presentará la constitución de cada una de las generaciones apelando a una de las designaciones que reciben los Cofanes en cuanto a identificación del individuo. Todos llevan nombres personales propios que al contrario del caso "Bali" son los más usados para referirse a ellos mismos y a otras personas y son los más utilizados en la vida pública ya que existen otros dos tipos de designaciones que tienen que ver con nombres de animales "apodos" y otros nombres secretos que se dan en el rito del yagé que son los menos usados y de conocimiento interno en la comunidad.

Partiendo del criterio de mayor a menor edad, la primera generación la constituye la señora Barbara Lucitante,

mujer de casi 90 años de edad casada con el señor Elias Lucitante, ya fallecido, fue considerado el principal curaca. (Ver cuadro Nro. 1).

Esta pareja tuvo tres hijas Gratulina Lucitante, Beatriz Lucitante y Olivia Lucitante. Aquí entramos a la segunda generación: Gratulina se caso con el señor Antonio Queta, hoy fallecido y de esta unión resultarán seis hijos: Eduardo Queta Lucitante, Angelina Queta Lucitante, Matilde Queta Lucitante, Dioselina Queta Lucitante, Elsa Queta Lucitante y Rogelio Queta Lucitante. Beatriz Lucitante la segunda hija del primer matrimonio contrajo matrimonio con el señor Guillermo Lucitante Piaguaje, hijo de un hombre Cofán con una mujer Siona (Piaguaje es un apellido Siona), de esta unión resultaron tres hijos: Hermisul Lucitante Lucitante, Isidro Lucitante Lucitante y Alfonso Lucitante Lucitante. La tercera hija del primer matrimonio se organizó en unión libre con el señor: Eduardo Queta, de esta unión resultaron tres hijos: Estela Queta Lucitante, Cesar Queta Lucitante, hoy fallecido y Ramiro Queta Lucitante. (Ver cuadro Nro. 1)

La tercera generación la constituyen los hijos de los

hijos de los segundos matrimonios. Eduardo Queta tuvo dos hijos y migró hacia el Ecuador, allá murió, Angelina Queta tuvo ocho hijos y se fué hacia Nariño a un sitio llamado Rancherías, Matilde Queta se casó con el señor Miguel Angel Queta, venido del valle del Guamuéz y tuvo 10 hijos, esta pareja sigue viviendo actualmente en Santa Rosa de Sucumbios. Dionisio Queta se caso, tuvo tres hijos y migró al Ecuador, de la misma manera Rogelio Queta, hijo menor de esta generación, se casó, tuvo un hijo y se fue al Ecuador. (ver cuadro Nro. 1).

De los hijos de la segunda hija del primer matrimonio se sabe que su hijo mayor Herminsul Lucitante se caso con Elvia Descanse, indígena Cofán del Ecuador y tuvo una hija llamada Cándida Lucitante; Isidro Lucitante se caso con Berna Criollo indígena Cofán Ecuatoriana y tuvo siete hijos inicialmente tuvieron como residencias la tierra de la esposa pero finalmente decidieron radicarse en Santa Rosa de Sucumbios. Su tercer hijo Alfonso Lucitante es joven y aún soltero. (ver cuadro Nro. 1).

De los hijos de la tercera hija del primer matrimonio se sabe que Estela Lucitante se caso con Ilverio Umenda, indígena Cofán de Afilador (Colombia) y tuvo una hija

llamada Diana Marcela Umenda Queta, esta familia también reside en Santa Rosa de Sucumbios. Cesar Lucitante murió y Ramiro Lucitante es un niño de 11 años. (ver cuadro Nro. 1).

La cuarta generación la constituyen los hijos de los hijos de los hijos del primer matrimonio. En este caso solo se hará referencia a los hijos que se radicaron y viven actualmente en Santa Rosa de Sucumbios, ellos son: Matilde Queta, la tercera hija de la primera hija del primer matrimonio que se caso con el señor Miguel Angel Queta de esta unión resultaron diez hijos: Daviana Queta Queta, Eligio Queta Queta, Jairo Queta, Humberto Queta, Alonso Queta, Miguel Queta, Silvia Queta, Yabit Queta y su último hijo que nació en diciembre de 1996. La quinta hija Elsa Queta de la hija mayor del primer matrimonio se caso con Eduardo Criollo y tuvo cuatro hijos, ella murió en el año de 1993 y su esposo se fué con sus hijos al valle del Guamuez. (ver cuadro Nro. 2).

La quinta generación la constituyen los hijos de los hijos mencionados en la cuarta generación. De ellos solo la hija mayor Daviana Queta Queta contrajo matrimonio con Jorge Potosi Queta, indígena, hijo de madre Cofán con

padre mestizo (Potosi es un apellido mestizo), de esta unión existen cuatro hijos, Carmen Potosi Queta, Celei Potosi Queta y dos gemelos . (ver cuadro Nro. 2).

Existe una familia constituida por un solo hombre, que hace parte de la cuarta generación y es Guillermo Queta, indígena soltero de 45 años venido del Valle del Guamuéz con su hermano Miguel Angel Queta, abuelo de los hijos mencionados en la quinta generación. (ver cuadro Nro. 3).

En esta comunidad una persona que haya decidido vivir solo para convertirse en un gran curaca, que tenga su vivienda y sus chagras trabajadas, que participe como miembro activo en las decisiones comunitarias, incluso en las reuniones de padres de familia escolares es considerado una familia.

En un sitio denominado el Divizo, vereda del municipio de la Hormiga se asienta otra familia que se inscribe dentro de la cuarta generación y que hace parte de la comunidad de Santa Rosa de Sucumbios. Aquí se encuentra la señora Ofelia Queta, indígena Cofán, hermana del abuelo y más prestigiado curaca, Querubín Queta, ella contrajo matrimonio con un indígena Awa Diomedes Díaz y de esta unión resultaron diez hijos: Alvaro Díaz Queta, Otoniel

Díaz Queta, Mirian Dias Queta, Javier Dias Queta, Alberto Dias Queta, Pablo Dias Queta, Gladis Dias Queta, Nelsón Dias Queta, Querubin Dias Queta, Isabel Dias Queta y Diomedes Dias Queta. (ver cuadro Nro. 3).

En cuanto al nombramiento, existen dos ceremonias bautismales; la primera es "el bautizo de agua" donde se escoge el nombre del niño y se realiza entre los padres del niño, el niño y los padrinos, este es utilizado durante la niñez hasta que se oficializa en "una ceremonia religiosa" que oficia un párroco de la cabecera municipal más cercana. Generalmente estos nombres son tomados de español y adecuados a la fonología de la lengua nativa. Este nombre posteriormente cambia por un apodo que generalmente hace referencia a nombres de animales o por un nombre secreto que se le otorga a algunos miembros de la comunidad vinculados con el yaga.

En todas las generaciones han existido unos hombres vinculados con el rito del yagé, que transmiten su sabiduría de generación en generación por la línea del sexo masculino; es así como en la primera generación fué taita el señor Elias Lucitante, quién tuvo dos discipulos

en la segunda generación que a la vez se convirtieron en taitas con el tiempo, ellos son: Antonio Queta (fallecido) y Guillermo Lucitante Piaguaje, esposos de sus dos primeras hijas. A su vez Guillermo Lucitante escoge como discípulo a su segundo hijo Isidro Lucitante. En la cuarta generación se encuentra Guillermo Queta discípulo del taita Elías y el señor Diomedes Dias hoy considerado uno de los más prestigiados curacas de la comunidad (ver cuadro Nro. 4).

5.1.3. Terminología de parentesco:

Teniendo en cuenta los datos anteriormente presentados se va a ilustrar las relaciones de parentesco cuando el tipo de designación que se utiliza para identificar a la persona son los términos de parentesco.

En este caso se contemplarán los vínculos de parentesco adquiridos por sangre "parientes consanguíneos" se tratará la terminología referida a los abuelos, los padres, los hijos, el hermano mayor, hermano menor, los sobrinos y los tíos.

En segundo lugar se abarcará los términos de parentesco relacionados con la vida pública "parientes por

afinidad", en este caso se tratarán los términos como esposo, esposa, suegro, suegra, cuñados, compadre, comadre, entenado.

Al igual que en "Bali" la terminología de parentesco hace referencia a lo generacional, donde el individuo clasifica a sus parientes atendiendo la generación que ellos ocupan respecto a la propia.

5.1.3.1. Parientes consanguíneos:

La terminología que hace referencia a los "abuelos" encontramos uno para abuelo "k a e je" y para abuela "k a e". En los últimos años por los continuos contactos con otros grupos indígenas, retomaron de la lengua Inga los términos "máma" para madre y "jája" para padre; es así como a los abuelos actualmente también suelen utilizar "máma ka e" y "jája ka e je" que serían mamá vieja y papá viejo respectivamente.

Para el nombre de padres que abarcan el término madre y padre se utilizan los nombres de sexo. En Cofán "t a" significa hembra y "kítsa" significa macho, y son utilizados para referirse a mamá con "t a" y a papá con "kítsa". En muy pocas ocasiones son utilizados los

préstamos "máma y jája" del Inga para referirse a madre y padre.

Para los términos relacionados con los hermanos, hacen una distinción entre hermano mayor "é e" es un pariente mayor que ego y hermanos menores "at ia" cuando no se quiere especificar si se trata de mujer u hombre, pero si se hace la distinción tendremos para hermano menor "kisi" y para hermana menor "ké te".

Para referirse a los tíos se utilizan los términos "to to" para tío y "t ogo" para tia. También para referirse a los tíos se utiliza el término "at ia" que es el mismo utilizado para hermanos, solo que en el fondo de su significación el elemento que introduce es la parentela, osea que define los límites dentro de los cuales pueden o no darse vínculos matrimoniales.

Para referirse a los primos se utilizan los mismos términos que para la hermana menor y el hermano menor, solo que si se trata de primos menores que ego, se usara "kisi y ké te"; los primos mayores que ego podrán ser "at ia".

Para los parientes lejanos, osea aquellos con los cuales se tienen vínculos de sangre que no entran en el ámbito de la parentela "at ia" se les conoce con el nombre de "biak a at ia" y estos se constituyen en el grupo de parientes entre los cuales es posible una unión matrimonial.

5.1.3.2. Parientes por afinidad:

Los parientes por afinidad son aquellos entre los cuales no existe un vínculo de sangre, son parientes que se adquieren producto del intercambio y relaciones por fuera de la parentela.

Aquí se iniciará por los esposos, la terminología utilizada para referirse al esposo que es "tsad " y para la esposa que es "pu e", nombres que vienen de los términos "tsadie" para hombre y "p ets ". Cuando uno de los dos muere a el viudo se le llamará "tsad paja" y a la viuda "p epaja", donse "pája" significa muerte.

Para referirse a los suegros se utiliza dos combinatorias, para suegro "kitsa k a e je" y para la suegra "t ak a e" que son los mismos mencionados para madre y padre o macho y hembra "t a y kitsa" y los

nombres de abuelo y abuela que son "k a eje/ kha e".

Los suegros para referirse a los yernos utilizan el termino "d ts ", nombre que puede venir de la palabra joven "d u" y a la nuera "oke".

En el caso de las relaciones de compadrazgo, los padres del niño bautizado ya sea por bautizo de agua o religioso dejan de llamarse por sus nombres propios para decirse entre compadres varones "kuba" y entre comadres "inise". Generalmente la escogencia de padrinos se realiza entre la parentela, osea que si una hermana mayor " e e" es madrina de uno de sus hermanos menores pasará a llamarse "inise" para la madre y el padre.

Los nuevos compadres entablen vínculos de solidaridad más fuertes que los que tenían siendo parientes de sangre. Es costumbre nombrar como padrinos a un curaca o a una persona de prestigio que pueda en determinado momento asumir las responsabilidades del padre con su hijo.

5.1.4. Los tecnonimos:

Otro tipo de designación que reciben los Cofanes son los tecnónimos, mediante este procedimiento se ocultan

generalmente los nombres propios o los nombres secretos.

Cuando una persona es caracterizada por el nombre de un animal, sus hijos si los tiene recibirán el mismo "apodo" aunque su comportamiento no tenga nada que ver con dicho tecnónimo. Por ejemplo a los hijos de "kuke" que es el conejo, les dirán "kuke d u" donde "d u" es niño. También puede ser marcado con el morfema de relación genitiva [be] que se sufiija al tecnónimo, así: "kukebe d u" que es el hijo de conejo.

Generalmente las personas a parte de estos dos nombres reciben otro que hace referencia en todos los casos a un animal, para dar algunos ejemplos se puede decir que a Guillermo Queta los llaman "kija" que en lengua significa guara, a Jorge Potosí lo llaman "kuke" que significa culebra y casi siempre los niños reciben nombres de animales como "t aku" que es venado, "k b " que es saltamontes, "tsitsi" que es piojo, así sucesivamente, estos nombres tratan de aproximarse a la definición del caracter de cada individuo.

5.1.5. Los Nombres Secretos:

Son el tercer tipo de designación que mencionaremos,

aunque es el primero en importancia, estos nombres son otorgados en una ceremonia nocturna que se realiza en sitio sagrado ubicado en medio de la selva que se llama la casa del Yaga en lengua "tsau t iga" donde la primera palabra corresponde a la casa y la segunda corresponde a Dios. En esta ceremonia participan todos los miembros de la comunidad, hombres, mujeres y niños, que asisten con el propósito de resolver, en términos generales, "los males corporales y espirituales", esta ceremonia es dirigida por uno o varios curacas quienes son los que dan los nombres a las personas que los requieren.

Este nombre no es exclusivo de los hombres, también lo pueden recibir las mujeres, el único prerequisite es tener un vínculo claro con el ritual.

5.2. LA AGRICULTURA:

Se basa en el cultivo del plátano, la yuca, el maíz y el chontaduro. Antiguamente las tierras eran más fértiles y el plátano se producía hasta por tres años. Actualmente las plataneras se dañan a partir del primer corte. El chiro, especie de plátano es una de las bases de su alimentación, con él se preparan bebidas como chicha y chucula, que acompañan en general todas las comidas.

El maíz es utilizado para el consumo y en mayor proporción es destinado a la comercialización por su buen precio en San Miguel, aunque debido a la caída de los precios de la coca cada vez más toma auge su cultivo. Sin embargo las dificultades por el precio de su transporte no permiten que sea rentable para los cultivadores. La producción se vende en San Miguel, ya que ningún comerciante va a la comunidad a comprar.

Las técnicas de cultivo, a pesar de las limitaciones del territorio, continúan basadas en el sistema de tumba y quema y la rotación de parcelas. El trabajo se realiza por lo general de manera comunal, a través de mingas entre parientes consanguíneos preferencialmente, aunque la producción y en general toda la actividad económica está sustentada en el grupo doméstico. La cooperación que había disminuido a partir de la producción de la coca, está siendo reactivada por el cabildo.

La agricultura se realiza por medio de cultivo de roza, que plantea a los Cofán todos los problemas propios de la utilización de esta técnica, en suelos de selva tropical: agotamiento de los suelos, necesidad de varias parcelas para barbecho y dispersión de la población. Es raro

encontrar más de tres viviendas Cofán juntas. Incluso en la mayor población Cofán, que es Santa Rosa de Sucumbios, las agrupaciones de dos viviendas estan separadas de las mas próximas por unos treinta metros como mínimo y quinientos metros como máximo. Anteriormente sus viviendas no eran tan cercanas.

El Cofán siembra en épocas de luna llena o creciente las plantas comestibles usuales de la región del Putumayo principalmente maíz (Zea mays), yuca (Mandihot utilissima), plátano (Musa) y arroz (Oriza sativa) las dos primeras debieron ser alimentos tradicionales, pero han sido desplazados por el plátano.

Con el maíz hacen arepas, masato y chicha. Es algo peculiar, pues se fabrica triturando y cerniendo el grano varias veces, cociendo luego la harina y añadiéndole finalmente panela, para que "enjuerte" o salga más fuerte. Esta chicha que se denomina "ambateseph", se deja fermentar durante tres o cuatro días.

Aunque los Cofán se ubican en el área amazónica, que Josué Castro definió "desde el punto de vista ecológico por un tipo unitario de área alimenticia muy bien

caracterizado, teniendo como elemento básico la harina de mandioca", es de recordar, como ya dijimos, que se encuentran en el límite de este medio. Quizá por esto la dieta Cofán es mucho más rica y variada que la de los restantes pueblos amazónicos y presenta una menor dependencia de la yuca, con la que apenas fabrican ya cazabe o moniaco. Hemos encontrado algunos "Kasabienki" o platos para la fabricación de cazabe, pero usualmente en los "trasteros" de las viviendas donde se colocan los útiles de poco uso. En su mayor parte están rotos y son de manufactura antigua.

La chicha de yuca, "Amba sesepA", en lengua, es la bebida usual de los Cofán. La fabrican las mujeres de la siguiente forma: Pelan y trocean la yuca. Luego la lavan y la ponen a cocinar a medias con mucha agua. A la masa así obtenida se le añade polvo de plátano colino o "seba" (en realidad es un plátano hartón, ahumado durante dos o tres días, y con la glucosa concentrada, por consiguiente), por capas: una de yuca, otra de seba, etc. Posteriormente se "encapacha" o envuelve toda esta masa en hojas de platanillo (Heliconia) y se deja fermentar dos o tres días, según se desee. La chicha se sirve tomando un puñado de masa y disolviéndola en una

totuma de agua fresca. Tal es la bebida usual del Cofán, cuando vuelve a su casa después del trabajo y se sienta en el porche de su casa a conversar con los amigos o familiares. Cuando se desea tomar algo más fuerte se recurre al vinillo o "Ambat'sak", que fabrica con la misma masa de la chicha de yuca, pero colocando un palito en el "encapachado" o envoltorio, por el que empieza a destilar el zumo fermentado de yuca, que se recoge en una totuma.

Una variante de la chicha de yuca es la llamada chicha blanca, que se hace igual, pero colocando batata rayada en vez de "seba". La chicha tiene entonces un sabor más dulzón.

Actualmente, estas bebidas han ido perdiéndose y prefieren tomar después de las jornadas de trabajo "un aguita de azúcar".

El plátano es el alimento básico del Cofán, y en esto se diferencia sustancialmente de los restantes pueblos amazónicos que como señala Castro, sólo consumen este alimento en pequeñísima proporción. El Cofán cultiva el plátano hartón, que come asado y vende al blanco, así

como el "tichabago" o "colino", nombre que seguramente deriva del de "coli", que se usa en otras regiones colombianas, como Antioquia y Cundinamarca, y que corresponde al guineo o plátano pequeño. Con este "colino" fabrica la "Ikukepet" o "Chukula", que es el plato cotidiano de su dieta.

La "Chukula" se hace pelando los guineos maduros y poniéndolos a cocinar con agua en una olla grande. Luego se amasan los plátanos por medio de una gran piedra de moler, semejante a la mano que sirve para moler maíz en un metate. El plátano queda así convertido en una especie de puré, que se vuelve a cocinar con agua, añadiendo algo de pescado o de carne. Este alimento lo toma el Cofán dos o tres veces al día. Cuando tiene que salir de viaje recurre al procedimiento de deshidratar la "Chukula", que queda convertida en una harina parecida al manioco, fácil de empaquetar y transportar.

Especial importancia es el instrumental con que se fabrica la "Chukula", tiene la mano con que se amasa el guineo. Es pulimentada, de enorme peso y forma semilunar, lo cual facilita la labor de trituración, ya que la mujer la maneja por las puntas. Estas "manos" no

saben hacerlas los Cofán y las mujeres refieren que las recibieron de sus madres, o que sus maridos las encontraron tiradas en los campos, todo lo cual parece indicar que es un instrumento de alguna cultura que habitó la región anteriormente. Milciades Chaves encontró una "mano", exactamente igual a las que describimos en la localidad de Descansé y en poder de algunos indios Inganos que la denominaban "Katanga-rumi". Chaves anotó: "Los habitantes de Descanse ignoran el uso que se le da a este útil. Por otra parte el Doctor Victor Manuel Patiño ha señalado que el maíz llamado "Chukula" ha servido para hacer una bebida pastosa, hecha con harina de este maíz y cacao molido, de uso tradicional en el sector Magdaleniense comprendido entre Natagima y Tocaima. Una bebida similar, pero con la adición de plátano maduro triturado consumen los indios Cunas de Panamá. "Chukula" se aplica en el valle del Cauca a toda materia de consistencia pastosa o semiliquida como el barro que se forma en los caminos en época de lluvia. Pudo haber ocurrido que el primer nombre (Chicalá), incuestionablemente autóctono, fuera suplantado, en virtud de su similitud fonética, por el segundo, que parece de origen quechua. Sin caer en fáciles paralelismos culturales, nos parece sin embargo

muy probable que el plátano colonial suplantara al maíz prehispánico en esa región del Alto Putumayo, y que en su elaboración se siguiera una técnica semejante. Los Cofán posiblemente están haciendo la "Chukula" con la mano de moler maíz fabricado por culturas formativas ya desaparecidas.

El arroz es, después del plátano y la yuca, la planta alimenticia menos cultivada por los Cofán, pero es de advertir que es representativa en la dieta de estos indígenas. El arroz se cultiva en Jardín de Sucumbios para venderlo al colono y devengar así un dinero en efectivo que sirve para comprar en las tiendas de los "blancos" las vasijas de aluminio, las telas, las velas para el alumbrado, la panela par endulzar, los anzuelos, etc.

Las veces que hemos visto comer arroz a los Cofán han estado siempre relacionadas con un problema de "status" cuando había algún visitante y la función que perseguía era la de demostrar al huésped que los indios comían arroz blanco, igual que el colono quien, dicho sea de paso, tiene una dieta mucho mas deficiente que la del indio.

Con la bonanza coquera, la cual genero ingresos adicionales al núcleo familiar, prácticamente el arroz, las harinas, la panela, el azúcar, la leche de tarro y otros productos de consumo (pilas, linterna, machete, cuerda, saquillos, jabón, entre otros), han sido adquiridos en mayor cantidad.

Los Cofán, finalmente, aprovechan las infinitas semillas silvestres y cultivan frutas como los naranjos, los limones, las papayas, los zapotes, los aguacates, los caimitos, las guamas, las uvillas, etc. Los niños son muy aficionados a recolectar el fruto de la parmacia (guilielma gasopaes), al que llaman "cananguchu" y que no es otro que el conocido chontaduro o corozo de los antioqueños.

Con la semilla molida del chontaduro, plátano hartón y seba, hacen una especie de chicha sin fermentar o refresco.

Finalmente, en estas comunidades la presencia de los cultivos de coca, que ocupa la gran mayoría de las chagras, han venido desplazando la siembra de los productos tradicionales. Por razones de seguridad

personal no se desarrolla este aspecto tan serio en la vida social y cultural de estas comunidades.

5.3. LA CACERIA:

Actividad eminentemente masculina, ha disminuído notablemente debido a la depredación de la naturaleza y la tumba progresiva del monte. Esta situación es grave para los Cofanes, ya que es una de sus principales actividades económicas y fuente de alimento.

Dentro de la reserva únicamente se logran conseguir animales pequeños, como la boruga, el cerillo, el armadillo, la guara, el venado, la babilla y las pavas, aunque cada vez con mayor dificultad. La danta y otras especies mayores son buscadas en la ribera del río San Miguel en territorio Ecuatoriano, o en la cordillera. En estas ocasiones acostumbran a salir en expediciones de cacería, que pueden prolongarse más de una semana y en las cuales es común que se desplace toda la familia.

Es otro de los renglones básicos de la economía Cofán y suministra al indígena carne fresca, grasa para cocinar, elementos ornamentales de plumas, hueso o dientes y

pieles comercializables.

El Cofán come toda clase de animales. El único tabú es el venado, y restringido al parecer a la categoría de caciques. Muchas veces se nos informó que si un cacique come venado se enferma y recordamos el desprecio con que expresaba el Pacho Quintero por el hecho de que los Ingas comieran dicho animal: "Esos comen todo, sin importarles nada, hasta venado". Friede recogió también este tabú y añade que en el Alto San Miguel tampoco se da muerte al oso hormiguero. Pese a esto no pudimos establecer ninguna significación totémica, que buscamos infinitas veces, sin éxito.

La danta (*tapirus terrestris*) es el gran bocado que premia una buena cacería, pero el Cofán gusta así mismo de la cerne de cerrillo o tatabra (*Pecarí tajacu*), zahíno (*Tayassu Tajacu*), guara, báquiro, tintín, zorrillo, así como ardillas, luzón, pava (*Pipile p. cajubí*), gallinetas (*rypturellus*) y pajuil (*crax, ssp*). El animal que caza con mayor frecuencia es, no obstante, el mono, especialmente el churuco (*Lagothrix lagotricha, ssp.*) y el "araguato aullador". Degusta con enorme placer su carne ahumada que, por ejemplo, es plato obligado en el

desayuno, después de una toma de yaga, y utiliza su grasa para freir otros alimentos. Los Cofán suelen tener sobre sus hogares verdaderas colecciones de calaveras de mono, ennegrecidas por el humo, que le sirven de palmatorias para las velas, pero las esconden siempre, cuando ven venir a un colono o a un "blanco", pues seguramente alguien les dijo que son un espectáculo dantesco. Nosotros no pudimos observar estas colecciones hasta nuestra tercera entrada en el Territorio Cofán y asistimos a una limpieza de calaveras.

La cacería de monos debe ser tradicional y generalizada entre los pueblos del Putumayo, pues Fray Juan de Santa Gertrudis anota que en su correría por esta zona en el siglo XVII los indios le regalaron a él y a sus acompañantes muchos monos ahumados, que no los quisieron comer. Finalmente el misionero en cuya casa se alojaban, les ofeció una comida con carne de jabalí, que al cabo resulto ser de mono. San Juan de Santa Gertrudis escribe: "Entonces dijimos todos: pues si tan sabrosa es la carne de mono, la comeremos sin fastidio en adelante. Y así fué. Sólo si, las manos y la cabeza como tiene forma humana, jamas he querido comer.

Cazan también los Cofán toda clase de aves, tales como patos, loras, guacamayas, picones, etc., para obtener sus plumas, con las que se adornan las orejas y narices, y construyen la corona ceremonial para la toma de yage, verdadera obra de arte plumario, de bellissimo colorido, que realizan con cientos de plumas. Es frecuente que para hacer el alma de la corona utilicen veinte o treinta plumas, cada una de las cuales representa la cola de determinada ave. Las plumas de picón son signo de buena suerte y suelen llevarlas colgando de una cabuya.

La piel comercializable es casi exclusivamente la de tigre (*Panthera onca*). La de primera calidad, es decir, la que tiene el cuerpo sin agujerar. La caza de tigre es la que da verdadero prestigio a un cazador y es el tema obligado de todas las tomas de yaga.

El arma fundamental del cazador Cofán es la bodoquera o cerbatana, que tiene dos enormes ventajas sobre la escopeta: su silencio y no destrozar la presa. El dardo arrojado con cerbatana permite, por ejemplo, aprovechar todas las plumas de una ave, que de otra forma quedarían manchadas de sangre. Los dardos son emponzoñados con "curare", que inmoviliza a una presa de mediano tamaño,

en cuanto al veneno entra en su flujo sanguíneo. Su efectividad es tal, que el Cofán no teme enfrentarse a ningún tipo de animal con su cerbatana, excepto la danta y el tigre. La danta tiene una piel muy dura y enorme cantidad de grasa, que hacen poco eficaces los dardos. El tigre tiene un gran poder de ataque, pese a estar herido, y es siempre peligroso. Danta y tigre se matan siempre con escopeta.

La cerbatana es el arma perfecta para cazar monos, ya que permite derribar silenciosamente una presa situada a 30 o 40 metros, sin espantar a la manada.

La cerbatana es, en realidad, un complejo formado por la bodoquera, el carcaj, el calabazo de algodón y el frasco de curare. La bodoquera o "ufa-kuko" se hace de madera de palmicha (*carludovica palmata*) a la cual se le extrae la médula que viene a ser el conducto de tiro. Esta operación es muy delicada, pues se hace por separado con cada una de las dos mitades que forman la bodequera, superponiéndolas infinitas veces, para buscar posibles obturaciones que se eliminan utilizando un cuchillo partido como formón. Luego se deja secar la madera varios meses y se vuelve a retocar el conducto.

Finalmente se unen las dos partes con pegote o "juki" y se forran con cáscara de bejuco en espiral, que impermeabiliza el arma. Lo último que se hace es la boquilla de madera que se pega a la cerbatana, puliéndola con un cuchillo. En la bodoquera tiene una longitud regular de 2.5 metros.

El carcaj o "sataque" es muy sencillo se hace de chachupendo, que se va moldeando para darle forma cilíndrica. Luego se rellena de paja o "piasaba" y se colocan los dardos. El carcaj suele ir unido por una cabuya o un mate o calabazo, donde se guarda el algodón o volador.

El dardo se hace con madera de guadua (guadua "ssp.") y viene a ser una astilla de unos 35 cms, de punta muy afilado, de punta muy afilada. En su parte posterior se coloca el algodón en forma de huso y amarrado por un hilito que inmoviliza el dardo dentro del conducto de la cerbatana y permite su impulso al soplar con fuerza. El dardo se coloca en la bodoquera ensalibado y haciéndole girar ligeramente con los dedos dentro de la embocadura.

El curare o "sehepA", no lo hacían ya los Cofán en 1965,

dado lo laborioso de su fabricación. Era preciso seleccionar varios bejuco venenosos y cocinados durante muchas horas, quitándoles el afrecho y espesándolo con miel. Algunos caciques como Anselmo Criollo y el Pacho Quintero saben hacer curare, pero les resulta más cómodo comprarlo a los comerciantes ambulantes ecuatorianos, que recorren el sur de Colombia. Este curare parece proceder del Bajo Putumayo, donde entra quizá procedente de Brasil. Con el curare se emponzoñan unos dos centímetros de la punta de cada dardo.

La escopeta es el arma secundaria del Cofán, insustituible a la hora de capturar grandes piezas, comúnmente son escopetas viejas, que los indígenas compran a los colonos o comerciantes y que ellos arreglan y cuidan con esmero. El problema mayor lo constituye conseguir cartuchos, que se pagan a precios exorbitantes.

Un arma en completo desuso es la lanza, que se hace con madera de chonta y se emponzoña con curare. La lanza se utilizaba para cazar mayor, pero ha sido sustituida por la escopeta.

La caza es la actividad preferida del Cofán y la realiza

individual y colectivamente. Algunos indígenas, como por ejemplo Rufino Quetá, acostumbran a cazar dos y tres días a la semana, cuando abundan los animales.

La caza colectiva suele practicarse cada dos meses, principalmente cuando los "churucos" están gordos, o cuando vienen manadas de cerdos monteses. Participan en ella varias familias, desde abuelos a nietos y son dirigidos por el cacique. Todos preparan sus armas cuidadosamente y reúnen los alimentos. Los hombres alistan sus bodequeras y escopetas, las mujeres los machetes y los niños unas bodequeras pequeñas, fabricadas por lo comun con las que sus padres o abuelos han desechado. Los alimentos usuales para la partida de caza son "chucula", manteca de mono, sal, plátano, yuca y naranjas. Todo se encapacha en hojas de platanillo y se sujeta a los hombros o a las sienes por medio de unas tiras de corteza.

Las familias se internan en el monte bajo la dirección del cacique, separadas entre sí por unos cien metros, y rodeadas de sus perros. Cuando estos avisan la presencia de algún animal, los hombres tiran sus capachos y toman las armas de caza, mientras las mujeres y los niños se

reagrupan. Los hombres acorralan la presa, siguiendo las órdenes del cacique y le dan muerte.

Cuando se aproxima la noche, se dispone el campamento, cerca de una quebrada. Las mujeres cortan y acarrean hojas de palma, y limpian el suelo con los machetes. Los hombres construyen una enramada y unas hamacas rústicas, para el descanso de los niños. Luego se enciende el hogar para cocinar la "chucula" y sobre el mismo se disponen unos palos en los que se colocan las presas cazadas. La comida suele ser muy animada y durante la misma se comentan las incidencias de la jornada. El cacique hace siempre división de las piezas o de las presas del animal capturado entre las familias y los cazadores. Procura ser justo y jamás hay reclamos.

El Cofán, cazador por vacación y necesidad, es en cambio poco aficionado a la cría de animales domésticos, que se reduce por lo regular a algunos perros, gallinas, cerdos y, rara vez, ganado vacuno.

El medio ecológico, es muy poco propicio para la ganadería, a lo que hay que añadir los infinitos conflictos que las reses originan con los vecinos, cuando

se comen las cosechas de aquellos. De aquí que los pocos Cofán que crían ganado vacuno hayan decidido irse de la reserva de Santa Rosa, instalándose en Santa Elena.

5.4. LA PESCA:

Otra de las fuentes tradicionales de su alimento, ha disminuído también, debido a las prácticas de los colonos, quienes emplean frecuentemente venenos y dinamitas en las quebradas. Los Cofanes de Santa Rosa han utilizado tradicionalmente el barbasco, y consideran que su manejo no incide en el exterminio de las especies. Por lo general es utilizado en los pozos que se forman en el verano, cuando baja el nivel de las aguas.

La cacería es otro de los renglones básicos de la economía Cofán que suministra al indígena carne fresca, grasa para cocinar, elementos ornamentales de plumas, hueso o dientes y pieles comercializables.

El Cofán come toda clase de animales el único tabú es el venado y restringido al parecer a la categoría de caciques. Muchas veces se nos informo que si un cacique come venado se enferma y recordamos el desprecio con que

se expresaba Pacho Quintero por el hecho de que los Ingas comieran dicho animal.

Completa la dieta del Cofán y le suministra proteínas de una forma regular, pues rara la semana en que no consume pescado sancochado o cocido, añadido comunmente a la "chucula".

El Cofán come toda clase de pescado, según hemos tenido ocasión de comprobar. Friede anotó en 1945 que tenían tabú de comer bagre, pero al parecer ha perdido también dicho tabú en los últimos 20 años. Los pescados más usuales son el sábalo, la dorada, el bocachico, la mojarra, la sardinita y el zambito. Propicia además la pesca mediante la toma de yaga, ya que en estado de alucinación puede adivinar donde se encuentran los bancos de peces, e influir sobre ellos para que se trasladen a determinados lugares del río, donde es más fácil su captura.

El instrumental de pesca es enormemente amplio y comprende las técnicas propios, las tomadas de otros pueblos indígenas y las que utilizan los mismos "blancos" o colonos. El único capítulo pobre lo constituye la

pesca con trampas, quizá porque el Cofán gusta de pescar como si se tratara de una auténtica cacería, donde puede demostrar su habilidad frente a la presa. Goza ojeando el pez y persiguiéndole hasta capturarlo, más que esperando a que éste caiga en una trampa. De aquí que normalmente practique la pesca en lugares de escasa profundidad y en aguas muy cristalinas.

Instrumentos corrientes de pescar son el arco y la flecha, el chuzo y el arpón. El primero de ellos requiere una enorme habilidad, pues el pescador se sitúa en el centro del río, con la flecha preparada, y escudriña las aguas en espera de algún pez grande, que ensarta finalmente en la flecha. los arcos son aplanados y están hechos de madera de chonta. Tienen un largo aproximado de 1.5 metros y un ancho de unos 3,3 cms., las flechas son muy largas, alcanzando hasta 2,40 metros. Están hechas de dos partes: La primera es una caña muy ligera de aproximadamente metro y medio, y la segunda es una larga punta de chonta (hasta unos 0,90 metros), que termina en tres dientes retraidos y una punta afilada, que se retoca con un cuchillo, cuando se despunta. Las dos piezas están bien amarradas con cabuya, y enceradas con pegote, formando una estructura sólida.

El chuzo "Kikufa" es muy parecido a la flecha anteriormente descrita, pero tiene una longitud mucho mayor: Hata 4,75 metros. Esta hecho de dos partes: una caña y una punta de chonta, que mide unos dos metros. La punta se afila también con un cuchillo y carece de dientes. El indígena ojea el pez con el chuzo y lo lanza certeramente, ensartándolo e la punta.

El arpón o "katachu" puede ser simple o compuesto. El primero está hecho con madera de chonta y tiene poco más de metro y medio. En su parte anterior lleva una punta y tres dientes opuestos, situados entre sí a una longitud de unos 10 centímetros. En su parte posterior tiene otra punta, tallada en la misma madera de chonta. Es así un instrumento reversible.

El arpón compuesto tiene dos piezas separadas: una caña y una punta metálica. La caña es de unos 2,25 metros. Sobre ella se coloca una caperuza de madera de chonta, que va insertada en una punta metálica de unos 15 centímetros, donde se sitúa una lancera y dos dientes opuestos, a modo de anzuelo. La caperuza con la punta metálica se coloca sobre la caña, a la que va unida,

además, por una cuerda de unos 8,5 metros. El Cofán ojea el pez y le lanza el arpón. La punta metálica y los dientes se clavan en la presa, pero si esta es grande, continúa luchando dentro del agua, tirando de la cuerda, hasta que se acaba. Entonces el indígena recobra el pez, tirando de la cuerda como si fuera un sedal.

En épocas de pesca abundante, el Cofán utiliza la lika y la atarraya. La lika es una simple red con flotadores y pesos en su parte inferior. Se atraviesa con ella el cause del río y se forma un rebalse en el que caen los peces. Para los pesos se utiliza frecuentemente plomo, aunque a veces se colocan piedras.

La atarraya es una red circular de hasta diez metros de diámetro, con plomos colgando del círculo máximo. Se lanza al aire como si fuera un disco y cae donde se ha advertido la presencia de un banco de peces, apresándolos por el peso de los plomos. Los Cofán tienen una maestría extraordinaria en el lanzamiento de la atarraya.

Se utiliza, finalmente, el sedal y el anzuelo, principalmente por parte de los niños y jóvenes, que los adquieren en las tiendas de los "blancos". La carnada

usual es el "mojojoes" o gusanos de tierra, plátano maduro y, con mucha frecuencia, piraña, que matan a machetazos en algunos remansos de los ríos.

5.5. LA LENGUA:

En cada una de estas localidades es diversa debido a los permanentes procesos de contacto con otras lenguas como el español y lenguas indígenas como el Inga y el Siona.

La comunidad donde más se conserva la lengua es Santa Rosa de Sucumbios; sin embargo ya son pocos los que hablantes monolingues en Cofán. La mayoría son bilingues aunque manejan con un grado alto de dificultad el Español; también se encuentran algunos hablantes que han perdido o están perdiendo su lengua propia dando preferencia al Español, generalmente se trata de personas vinculadas con actividades comerciales por fuera de su comunidad.

La documentación existente sobre estudios de la lengua Cofán es muy escasa; los primeros trabajos que se conocen son de viajeros y misioneros que pasaron por territorio colombiano y dejaron algunos manuscritos sobre el

vocabulario que en todos los casos no sobrepasan de 400 palabras, entre ellos se encuentran los trabajos del padre Rafael Ferrer escritos a principios del siglo XVII, y los del padre Marcelino de Castelvi que recoge seis encuestas inéditas de misioneros capuchinos del Putumayo que son: los manuscritos de 1904 por el padre Jacinto de Quito, 1920 por el padre Ildelfonso de Tulcán, 1924 por el padre Valentín de Barcelona, 1926 por el padre Plácido de Castella y 1935 por el padre Miguel Ipiales.

Posteriormente se conocen datos del Doctor Rivet sobre vocabularios recogidos en diferentes épocas por investigadores como R.E. Schultes, V.. Oppenheim, J. Cuatrecasa, M. de Castelvi, L.A. Rivas y M.J. Casas Manrique.

Entre los trabajos mas recientes están los de Alberto Sarmiento, Julio C. Granja, Loukotka y Sergio Elias Ortíz quienes presentan una muestra más extensa de palabras y discuten sobre las características fonéticas de la lengua. Finalmente los del padre Lucas Espinosa sobre fonología y el Dr. M. Borman del Instituto Lingüístico de Verano quién ha explorado en la descripción lingüística y publicado textos biblicos, cartillas de lecto-escritura y

textos de narración oral e territorio Ecuatoriano.

5.5.1 La investigación lingüística:

Dentro del marco del postgrado en Etnolingüística de la Universidad de los Andes de Santafé de Bogotá, se viene desarrollando desde enero de 1993 hasta la fecha, el primer trabajo descriptivo sobre la lengua Cofán. Dos años donde se combinaron la adquisición de elementos teóricos y la investigación aplicada son los que permiten mostrar aún de manera pionera, las características generales de la lengua.

Sobre el corpus recogido en los trabajos de campo se tiene que para el nivel fonético inicialmente se recogieron mil palabras, corpus que posteriormente se amplió a más de dos mil quinientas palabras. Las oraciones recogidas en encuesta y fuera de encuesta fueron unas mil oraciones mínimas y quinientas oraciones complejas aproximadamente.

La investigación aplicada se centro en la comunidad de Santa Rosa de Sucumbios, se realizaron cinco trabajos de campo con una duración de 4 a 6 semanas cada uno, durante este tiempo siempre se trabajó con los informantes

Guillermo Queta y Laura Cristina Lucitante.

La adquisición de elementos teóricos se llevó a cabo en la Universidad de los Andes mediante clases presenciales, seminarios, asesorías y consultas bibliográficas durante varios talleres.

Actualmente se adelantó la clasificación de las marcas de aspecto, tiempo y modo, como último trabajo de investigación lingüística desarrollado bajo el patrocinio del Centro Colombiano de Lenguas Aborígenes. Con estos trabajos la comunidad ya inició la etapa de capacitación para su escritura mediante una serie de talleres que están bajo mi coordinación.

5.6. LA MEDICINA TRADICIONAL:

El uso de prácticas curativas a partir del conocimiento de su entorno natural ha posibilitado la existencia de la medicina tradicional, especialmente a través de la planta del yaga, donde se incorporan elementos para la permanencia y reproducción cultural del grupo.

Los conocimientos, opiniones y visiones de los taitas, en

el ritual del yaga son ampliamente respetadas y seguidas por el grupo, configurándose en la máxima autoridad.

5.6.1. Los chamanes:

Los especialistas que controlan el complejo mágico de los Cofán, pueden definirse muy bien como chamanes. No lo son en el sentido propio o siberiano, pero si en el que Metraux utilizó para nominar a los especialistas de la magia que se encuentran en las civilizaciones indígenas de las Guayanas y de la Amazonia. En realidad seria mejor denominarles "piai" pero como esta terminología está restringida a la escuela francesa, vamos a preferir llamarles chamanes, que es también como les calificó Robinson.

5.6.2. Características de los Chamanes:

El chamán es comúnmente un hombre fuerte y anciano. Su fortaleza física es esencial, por cuanto debe soportar frecuentemente la toma de alucinógeno yaga. Tiene poco peso, debido a los ayunos y al uso de vómitos que acompañan a la toma del alcaloide. En cuanto a la ancianidad se deriva del hecho de que el chamán es un

hombre de gran experiencia. Su "saber", su conocimiento, es su bagaje experimental con el yaga, que le faculta para curar o predecir. Sólo quienes han tomado mucho yaga, quienes tienen gran experiencia en la toma del alucinógeno, alcanzan la categoría de chamanes. De ahí que los chamanes de prestigio sean septuagenarios u octogenarios, tales como Anselmo Criollo, Mauricio Queta o el Pacho Quintero. El único chamán joven es Querubín Queta, pero su caso es excepcional, por cuanto había estado aprendiendo chamanismo entre los Siona y al regresar a los Cofán hizo una curación extraordinaria al Taita Anselmo Criollo, que le valió enorme prestigio.

Los Chamanes son también personas de gran inteligencia, tienen cierta aptitud para los negocios y poseen numerosos bienes, derivados del ejercicio de su profesión.

Socialmente constituyen una auténtica élite. Su trato es amable, pero siempre distanciado, haciendo notar a quien habla con ellos que les hace gozar de un favor o un privilegio. Tienen dividido el territorio en zonas de influencia. Así Santa Rosa pertenece a Anselmo Criollo y Mauricio Quetá; Santa Helena y el Churuyaco a Querubín

Queta; la quebrada de La Hormiga a Pacho Quintero, y la del afilador a Plácido Lusitande. Los Cofán respetan y obedecen sus órdenes sin la menor discusión. Cuando los caciques son muy mayores atienden incluso a sus necesidades alimenticias, ayudándoles en la roza o llevándoles algún animalito cazado. El Pacho Quintero se jactaba mucho de que aunque sus años le impedían ir frecuentemente de cacería, no le faltaba nunca la carne en la casa, porque siempre le llevaban alguna "piecita".

Los chamanes son excelentes conversadores y gustan de tratar con el "blanco", a quien siempre ayudan y de quien siempre reciben algunos regalos. Comerciantes, funcionarios, científicos, misioneros... todo el mundo debe hablar con ellos, porque sólo ellos podrán abrirles paso en la comunidad, suministrarles bogas, canoas o comida y, lo más importante, información: El comerciante se entera así de quién le ha precedido vendiendo determinados géneros; El Inspector de Policía averigua dónde está la gente que busca y por dónde entró el contrabando que vino de Ecuador; el misionero se entera de qué indios han dejado de ir a la iglesia los domingos a rezar o de las parejas que deben casarse; el científico se entera de quiénes estuvieron allí antes de él y qué

hicieron... todo lo sabe el chamán. Los chamanes son la Historia viva de todo cuanto ha ocurrido en el Putumayo en este siglo.

El Antropólogo Robinson afirmó que la presencia en los Cofán Colombianos de chamanes o caciques y gobernadores "ha creado un doble sistema de autoridades dentro de ciertos caseríos, pero al final, uno de ellos es intermediario con el mundo blanco y el otro el Curaca (solamente hay un caso en que los papeles coinciden) es el que "concoe" más y por cierto tiene la mayor autoridad". En realidad chaman y gobernador son dos cosas diferentes y sin la menor interferencia posible. El gobernador no dirige la comunidad indígena, sino que simplemente la relaciona con el aparato político colombiano: Inspección de Policía, Asuntos Indígenas, etc. El gobernador se elige anualmente y es por lo común un hombre joven o maduro. El chamán, como hemos dicho, es vitalicio y anciano.

5.6.3. Vestidos y Adornos:

El chaman no tiene distintivos propios de su condición. Viste exactamente igual que cualquier otro Cofán: "Kusma"

y pantalón. La "kusma" parece de procedencia colonial y consiste en un blusón amplio, que llega hasta la rodilla. Está hecho de una tela ligera y tiene manga corta. La "kusma" usual es de color azul o blanco. También es muy corriente la "kusma" negra, que visten los viudos, pues se considera color de luto.

Adornos usuales del Cofán, y del chamán por consiguiente, son la pintura facial, las plumas y las ramas de albahaca. La pintura facial se realiza con achiote (Bixa orellana). Cada Cofán tiene una serie de muestras o tipos, que utiliza indistitamente. Durante nuestras primeras permanencias entre los Cofán desperdiciamos muchas horas tratando de copiar estos dibujos, pues creíamos estaban en relación con determinados animales o patrones. Hoy sabemos que estos dibujos son parte de las visiones del yaga, y de aquí que cada cual tenga sus particularidades. Incluso a veces improvisan unos elementos de una toma de yaga con los de otra. La pintura facial tampoco está necesariamente relacionada con una fiesta o toma de yaga. El kofán la utiliza cuando le apetece. Rogelio Criollo, por ejemplo, suele usarla a diario y Rufino Quetá sólo cuando va a tomar yaga. El Pacho Quintero sólo se la pone cuando va a

realizar una actividad chamánica. Pese a esto, es muy frecuente que el Cofán pierda media hora diaria frente a un espejo, al regreso de su trabajo, entretenido en decorar su rostro con achiote.

Las plumas son largas y de colores rojo o azulado, a veces combinados. Son plumas de guacamayo (Ara) y se utilizan tres: dos sobre las orejas, que salen hacia el rostro, y una nasal, que se coloca en el tabique de la nariz. Este tabique se perfora en los varones desde la niñez, con espinas de chonta. Pero con las plumas ocurre lo mismo que con la pintura facial: hay quienes no las usan más que para tomar yaga, quienes se las colocan sólo los domingos y días festivos, y quienes las usan diariamente, cuando se engalanan al volver del trabajo.

Las ramas de albahaca (*Ocimum basilicum*) o "Ñumemba", son relativamente frecuentes en el adorno del Cofán. Se colocan metidas en unas cuerdas que llevan a modo de muñequeras, que se denominan "TereauphA". El "Ñumemba" es obligado para la toma de yaga, pero el indigena lo usa cuando le parece bien incluso a diario. Los Cofán se la ponen sencillamente porque "huele bien".

El chamán y los Cofán, tienen otros adornos que no usa a diario y que se reserva sólo para la toma del yage. Son los collares de dientes de tigre y zahino, las plumas negras de picón, que unen por una cabuya y se ponen sobre el hombro, y la famosa corona ceremonial, hecha con cientos de plumas de papagayo, loro, cuacamayo, picudo, etc. Estas cosas se guardan cuidadosamente en un baúl de madera, que es como la caja fuerte del Cofán.

5.6.4. La Fuente del Poder: El Yagé:

El chamán Cofán tiene una única fuente del poder, que es el conocimiento que le proporciona la toma del yaga. Toda su sabiduría procede de la práctica repetitiva con el bejuco que dejó "chiga", y que le permite trascender a lo sobrenatural, donde puede contemplar lo que ya pasó, predecir lo que va a ocurrir e impregnarse de la divinidad para poder curar a sus semejantes. El poder del chamán no viene por herencia, sino de él mismo. No hay chamanes hijos de chamanes.

Tampoco existe ningún exclusivismo respecto a la fuente de la sabiduría: el yaga puede tomarlo cualquier Cofán.

Incluso mujeres y niños. Lo que ocurre es que el chamán es capaz de tomar más yaga que ninguna otra persona y puede llegar más lejos que nadie. Tomar yaga no es placentero; es sufrir y perder el contacto con el mundo natural, lo que resulta peligroso, cuando menos. Cuando un cacique toma mucho yaga, la gente se vuelve temerosa y deja de transitar por los montes durante la noche, pues puede ocurrir cualquier cosa extraordinaria.

Es, pues, el chaman, un hombre extraordinario, que adquiere su sabiduría mediante el sufrimiento en la toma del yaga y cuyo prestigio depende de su éxito al predecir y curar.

5.6.4.1. El Aprendizaje:

El Pacho Quintero nos definió con muy pocas palabras cómo se efectuaba el aprendizaje del chamán: "Se busca primero uno que sabe, uno que es curaca, dicen. Entonces uno jóven tiene que ir onde él y entonces dice: "Vengo a ver si me enseña, pues yo también quiero aprender para curar gente". Entonces el curaca le mete ese bejuco del yaga. El jóven toma, toma, grita, chilla, todo, pelea, hasta que a lo último pues, si es de apriender, apriende, y si

no, pues con una sola gritada ¡Hasta luego! y ya no vuelve más a tomar".

El aprendiz es por lo común un adolescente o un joven que, por voluntad propia, quiere convertirse en chamán. Algunas veces hay presiones de los padres, como por ejemplo le ocurrió a Anselmo Criollo, que se convirtió en chamán porque su madrastra, segunda mujer de su padre, se empeño.

Se busca entonces un curaca de prestigio y se le expone el deseo de aprender a curar. No es preciso, al parecer, pagar nada por este aprendizaje, que el chamán realiza con gusto. Cuantas veces hemos preguntado por el pago se nos ha dicho siempre que no había ninguno.

El aprendiz inicia el estudio de la "sabiduría" mediante la toma de yaga, que el chamán le suministra en forma progresiva y vigilante. Es un período muy delicado y el joven debe cuidar mucho sus comidas. No debe comer carne ni pescado grasiento. La carne usual es pava joven y el pescado, bocachico. En ningún caso puede comer un animal preñado. Tampoco puede salir por la noche, pues hay veces que el aire tiene mal ("mal aire", lo llaman) y le

perjudica.

El maestro aumenta la dosis de yaga y el discípulo sufre mucho en la práctica ceremonial. Es posible entonces que se sienta incapaz de continuar con la prueba y abandone, en cuyo caso volverá con su familia y continuará una vida normal. Será un Cofán que toma pequeñas cantidades de yaga para alentarse y para tener suerte en la caza o en la pesca, pero jamás será un cacique: no puede curar.

Si el discípulo demuestra que es capaz de soportar el yaga, el maestro va enseñándole el oficio de chamán. Le pregunta lo que ve durante la alucinación y le explica su significado. Le enseña además algunas canciones, hasta que el propio yaga con sus alucinaciones musicales, enseña al joven a cantar. Le muestra las plantas que sirven para ayudar a curar. No para curar, ya que esto sólo lo hará el chamán con los poderes suministrados por "chiga", pero hay plantas que ayudan a curar. También le enseñará a cuidarse de los maleficios de otros tomadores de yaga. Dicen los taitas que los maestros enseñan todo, lo bueno y lo malo. Cuánto dura el aprendizaje? Nadie lo sabe. Unos aprenden en tres meses, otros en un año, otros en tres. Un buen día el aprendiz toma harto yaga y

tiene una buena "pinta" o visión. Entonces el maestro le dice que ya aprendió y puede curar. Pero es raro que el aprendiz convertido ya en chamán, se conforme con este grado de conocimiento y lo frecuente es que busque otro maestro para perfeccionarse. Así lo hizo taita Anselmo. Aprendió a tomar yaga con taita ignacio y, convertido ya en chamán, fue a buscar a taita Patricio y le pidió que le enseñara a curar bien. Otros chamanes como Pacho Quintero y Querubín Quetá marcharon a los Siona para perfeccionarse en el oficio. De aquí que la pregunta antes formulada, no tenga en realidad respuesta para los Cofán. Se aprende toda la vida y cada vez más. Nunca hay un punto final para aprender.

El oficio del chamán, no es privativo del sexo masculino. Los taitas dicen que en tiempos anteriores las mujeres podían ser curacas. El Pacho Quintero y Anselmo Criollo afirman haber visto mujeres que sabían curar. De hecho, las mujeres acompañan siempre a los hombres en las ceremonias de toma de yaga y les gusta tomar una o dos totumas. Las que desean tomar más, se lo piden al cacique, que lo suministra con complacencia. Actualmente no hay ninguna mujer chamán, por lo menos entre los cofán de Colombia.

5.6.4.2. Prerrogativas y Restricciones:

El cacique es la figura central de la comunidad. Se le sirve siempre en primer lugar comida o bebida y es el primero que baila en las fiestas. Ocupa el lugar central de la cacería, disponiendo los puestos de los cazadores y repartiendo las piezas. Se le hacen muchos regalos, se le ayuda en la sementera y a empajar su casa con buena hoja "huasipunga". En general son prerrogativas de deferencia por parte de la comunidad, más que de derecho. El Cacique vive como cualquier otro Cofán, y es monógamo.

Tampoco tiene muchas restricciones. La mas importante es la de no cruzarse en su camino con una mujer encinta, porque entonces se pone enfermo: "le entra maluquera a la cabeza", como dice Taita Mauricio. Taita Anselmo dice que lo que ocurre es que "se le pasa a la cabeza la cinta". Por eso cuando una mujer esta embarazada y ve venir a un cacique, se esconde o desciende a un lugar bajo. El cacique pasa por el lugar más alto y así no le ocurre nada.

También debe cuidar el cacique de no tomar yaga cuando tiene niños de meses, pues "le viene la borrachera mala y

hasta puede morir", como dice Taita Mauricio. Cuando toma mucho yaga debe además mantenerse en abstinencia sexual, para evitar malos viajes.

En restricciones dietéticas la única que hemos hallado es la de comer carne de venado, ya mencionado.

5.6.4.3. La Función Mágica del Chaman:

Las principales funciones del chamán son las siguientes: La curación de enfermedades, la propiciación de la caza y de la pesca, el control del tiempo, la predicción y la protección contra la magia maligna.

La curación de las enfermedades es la más importante. Para el Cofán, la enfermedad es un mal que esta en el aire, "un mal aire" que se introduce en el cuerpo, donde permanece hasta que el cacique puede sacarlo. Acude entonces al Chamán, que tiene poder para "ver" o diagnosticar la enfermedad. Si ésta es muy grave, procederá de inmediato a su curación, pero lo usual es que el cacique diga que necesita tomar yaga, para ver

bien la enfermedad, y curarla. El enfermo se traslada entonces a la casa ceremonial, donde se toma yaga, y es curado por el chamán, durante la noche.

Sobre la propiciación de la caza y de la pesca hemos hablado ya. Durante la toma de yaga, el cacique escudriña los sitios donde se encuentra y toma incluso la forma de alguno de ellos, para hacer de guía o piloto de la manada. Los animales le siguen hasta el lugar deseado, donde serán capturados fácilmente, el día siguiente.

El control del tiempo puede ejercerse con algunas plantas. Si el cacique desea que haga verano o un cielo despejado, toma cáscara de chíparo, tal como se refleja en el mito. Si desea que haga invierno o lluvia basta con echar en una olla con agua la planta llamada "chandul", que viene de los "antiguos". Pero la mejor forma de propiciar el tiempo es durante la toma de yaga, con cantos al trueno, a la lluvia, al sol, etc.

La adivinación es otra actividad del chamán, aunque poco prodigada. Nosotros no hemos presenciado nada notable en este terreno, durante nuestro estudio, pero hemos recogido algunos relatos de indios y colonos sobre estos

hechos prodigiosos de algunos caciques del pasado, principalmente de Taita Aparicio. Por no citar sino una muestra, se asegura que este cacique predijo un día antes, durante una toma de yaga, un asesinato que se cometió después en Mocoa. Pudo además denunciar al Inspector de Policía dónde estaba escondido el homicida.

La magia maligna, "magia" como la denominan los Cofán, puede realizarla sólo algunos caciques que son grandes tomadores de yaga. Es como un nivel de conocimiento profundo que el alucinógeno proporciona a los caciques. Se puede "pagar" a un cacique para que haga mal a una persona, pero es raro que el cacique acepte, ya que al hacerlo pone en peligro su propia vida. La "magia" tiene en realidad una función para grupo, que es la protección contra la misma "magia". Se le dice al cacique que alguien está haciendo mal a un Cofán, y el Taita toma yaga para averiguar quién es el autor de las "flechas" o la persona que arrojó el mal, y luego le combate en estado de alucinación. El cacique resulta así un escudo protector contra la magia maligna. Veamos un ejemplo que nos narro Querubin Quetá: "Cuando se quiere hacer mal a una persona, se coge uñas y pelo, se encapachan y se meten en una botella, y se ponen en el asiento de un

árbol. Bien tapado, para que le falte la respiración, pero el curaca toma yaga y averigua donde está escondida la botella. Entonces busca el capacho, lo destapa y se cura la persona.

5.6.4.4. El Negocio Curativo:

Existe una remuneración con la cual se paga la actividad especializada del chamán, particularmente la curación de enfermedades, pero es de advertir que el curaca no presiona jamás a sus pacientes por problemas económicos. La curación y la remuneración se rigen por unos principios lógicos como los siguientes:

A.- A MAYOR ENFERMEDAD CORRESPONDE MAYOR PAGO: Existe una relación directamente proporcional entre la enfermedad y el pago. Si la enfermedad es de escasa gravedad, el paciente ofrece al curaca un pago relativamente pequeño, que se efectúa por lo común en especie: huevos, una gallina, unos racimos de plátanos, etc. También se puede pagar en efectivo, pero siempre en cantidades exiguas. Así, por ejemplo, la curación que le hizo Taita Querubin a Taita Anselmo fue remunerada con 10 pesos.

B.- A MEJOR PAGO CORRESPONDE MEJOR CURACION: Cuando la enfermedad es diagnosticada de "muy grave" por el curaca, el paciente se convierte en el "vendedor" y el médico en el "comprador". El enfermo tiene que ofrecer al chamán algo realmente valioso, para que ponga toda su sabiduría al servicio de la curación. Le ofrece una corona para tomar yaga, una canoa, etc. El cacique jamás dirá al paciente que no le va a curar bien, o simplemente se le va a curar peor, pero el enfermo sabe que esto ocurrirá así, a menos que logre ilusionar al chamán con un pago jugoso.

C.- SI NO HAY PAGO, NO HAY CURACION: El chamán no tiene nunca que "cobrar" al paciente, pues éste sabe que si no paga su curación, se volverá a enfermar de los mismo o de otra cosa peor. El pago se lleva siempre a la casa del chamán, y se aprovecha la ocasión para repetirle su agradecimiento.

Es de advertir, no obstante, que el pago se hace siempre a "posteriori" de la curación, porque el último principio lógico es también reversible: Si no hay curación no hay pago. En el caso de fracaso, no se toma ninguna represalia contra el cacique, cuyo

castigo es precisamente sufrir durante la toma de yaga. Tendrá malos "viajes" o borracheras malas, en las que expiará su culpa.

5.7. LAS RELACIONES ENTRE LOS CACIQUES:

No existe ninguna jerarquización entre los caciques. Socialmente son todos iguales, aunque no de la misma categoría, ya que unos son mejores curanderos y saben más. La categoría es paralela al poder, que viene, como dijimos, de su experiencia con el yagé.

Los caciques tienen muy buenas relaciones entre sí. Suelen reunirse varios de ellos a tomar yaga y en algunas ocasiones, como por ejemplo cuando hay mucho "mal viento", lo hacen especialmente en toma ceremonial, para sacar los malos espíritus de la comunidad.

A veces, raramente, se pelean los curacas. Entonces el mundo se convierte en un infierno. Los chamanes se pelean tomando yaga. Durante la alucinación el espíritu

de uno de ellos se aproxima al enemigo y le lanza, o le chuza con la lanza, etc. El otro responde de la misma forma y al final vence el que es mas poderoso con el yaga. La comunidad vive pendiente de esta pelea y los indios se encierran en sus casas, porque el mal anda desatado por los montes y los ríos. Más grave es cuando los curacas Cofán se pelean con los de otro pueblo indigena, pero esto no ocurre desde hace muchos años. Los cofán no tienen afortunadamente frontera con los Siona, que tienen los chamanes más poderosos del Putumayo. Tienen límites con los Inga, especialmente con la parte baja de La Hormiga, que desemboca al San Miguel, pero los chamanes Cofán son más poderosos que los Inga, y en este caso los perjudicados son los inganos, no los cofán.

6. EL GRUPO SIONA DE BUENAVISTA

6.1 ANTECEDENTES

Afectados por la reducción misionera de principios de siglo y por el auge de la colonización del Putumayo desde 1960, los Sionas se dispersaron y sus asentamientos más importantes como Orito-Pungo, Nueva Granada y Piñuña Blanca se redujeron drásticamente, migrando muchas de sus familias a Buenavista.

Algunos mayores en Buenavista y Puntales, los asentamientos más importantes, aunque en el Hacha y el Tablero existen algunas familias Sionas mezclados con

otros grupos.

A Buenavista llegaron en 1932, algunas familias siguiendo a Arsenio, uno de los principales curacas. Allí se establecieron y conformaron un pequeño poblado. Otro "sabedor" o curaca o chamán o taita, se estableció en Granada, en la desembocadura de Cuembí, con otro grupo de familias.

En Piñuña Blanca se ubicó el grupo de Manuel. Venían de Puerto Asís, de donde los misioneros se trasladaron cuando se dirigieron a fundar a Puerto Leguizamo. Al morir el taita, se trasladaron a una isla en la bocana del caño Hacha y allí vivieron hasta hace 25 años cuando se trasladaron por el mismo caño hacia arriba.

Los ciclos extractivos, la acción misionera, la colonización y la coca han transformado radicalmente las pautas tradicionales de poblamiento Siona. La colonización, que se acentuó hacia la década de los setenta, mermo los asentamientos de Piñuña Blanca y El Hacha, conllevando a las Sionas a los cruces interétnicos y al mestizaje.

Esta situación obligó a la presencia del gobierno a través del Incora, consiguiéndose la delimitación de las reservas y la constitución de los resguardos en los últimos años de las comunidades de El Tablero, El Hacha y Buenavista.

Los territorios determinados y asignados por el Estado Colombiano como reservas y resguardos, constituyen su pauta de asentamiento, aunque para efectos de la cacería y la pesca es normal trasladarse a otros territorios, incluyendo en ellos la selva ecuatoriana. Incluso en dichos territorios también poseen chagras y viviendas que son utilizadas en las épocas de cultivo del maíz.

6.2 UBICACION

La comunidad de Buenavista, ubicada a 45 kilómetros de Puerto Asís, es el asentamiento más importante del departamento del Putumayo. Fue constituido como resguardo en 1969, con una extensión aproximada de 5.000 hectáreas, abarcando 5 kilómetros de ribera del río Putumayo y 20 kilómetros selva adentro hasta la quebrada Piñuña Blanca.

Su fundación correspondió a la dispersión de los grupos

de "Comandante Playa", después de la muerte del Curaca Leonidas Yaiguaje. Su Hijo, Arsenio Yaiguaje se desplazó al lugar que hoy es Buenavista.

El poblamiento es disperso, sobre las riberas del río Putumayo, aunque se observa la residencia patrilocal alrededor de la Escuela, la casa del taita Francisco Piaguaje y el Puesto de Salud.

6.3 ORGANIZACION SOCIAL

Los Sionas estaban agrupados tradicionalmente en grupos de familias, organizados por principios de filiación por línea masculina, el cual regía para la vida social de los individuos. Las unidades mayores de filiación, que agrupaban a uno o dos patrilinajes se reconocían por un antepasado mítico o real, conformando clanes.

En la actualidad existen seis clanes, al menos en el asentamiento de Buenavista: Yaiguaje (gente del tigre), Maniaguaje (gente de la mojarra), Payoguaje (gente de la cara grasosa), Piaguaje (gente del ají), Amoguaje (gente

del armadillo) y Ocoguaje (gente del agua).

Las unidades de alianza se rigen por un sistema prescriptivo de matrimonio, en el cual dos unidades exogámicas establecían un intercambio de hermanas que se renovaba en cada generación. A partir de este sistema se realizaban igualmente las relaciones de reciprocidad, que comprometían derechos y obligaciones.

Este patrón se ha visto alterado en la actualidad, ante la drástica reducción de la población Siona por una parte y por la presencia de los colonos, que ampliaron las posibilidades de matrimonio por fuera del patrón tradicional. Si bien se observa aún intercambio entre las unidades clánicas, los cruces interétnicos con inganos, Cofanes y colonos son cada vez más frecuentes, características general entre las comunidades indígenas del Putumayo.

6.4 LA ORGANIZACION POLITICA

Antiguamente se agrupaban alrededor de la jefatura de un curaca o taita, quien era el mediador entre el mundo natural y sobrenatural, poder y autoridad que obtenia a

través del Yagé.

Era el conductor y regulador de casi todas las instancias de la vida social, espiritual, económica y política de los Siona. Curaba las enfermedades del monte, facilitaba la cacería y la pesca, organizaba los trabajos comunales, orientaba el ciclo vital de las personas y los clanes, decidía las acciones defensivas de la comunidad frente a factores externos, decidía las migraciones, selecciona los sitios de asentamiento y representaba el grupo ante el Estado.

El rol de curaca no es hereditario, y dependía exclusivamente de su conocimiento y experiencia con la planta del Yagé, y la comunidad era la encargada de validar su investidura por su capacidad.

La autoridad del curaca fué desplazado inicialmente por la introducción del Cabildo por parte de los misioneros. Forma de gobierno que asumió el poder económico, político y social, relegando en el taita solo el poder de los espiritual y la condición del médico tradicional de la comunidad. En Buenavista, el oficio de Curaca lo ejerce Francisco Piaguaje, por su larga experiencia y

conocimiento del Yagé, pero ultimamente ha sido cuestionado por sus excesos con el alcohol, más sin embargo sus opiniones son respetadas.

Esta situación se agrava teniendo en cuenta la progresiva desaparición de la lengua, el cual es hablado sólo por los mayores.

Por otra parte la presencia de otras formas de organización como la Junta de Acción Comunal, la Asociación de Padres de Familia, el Comité de Salud, la iglesia protestante y la evangélica, ha creado contradicciones de poder al Cabildo.

6.5 VIVIENDA

El tipo de vivienda palafítica corresponde al patrón criollo de la región, soportada en pilotes, con paredes en guadua estirada, techo cubierto con hojas de palma de huasepango o canambo, entamborado en tabla y pisos en chonta abierta o tabla. En la actualidad, a través de programas de la Corporación autónoma del Putumayo CAP, se han construido viviendas con un patrón indígena de la zona que permite la solución de algunas de sus

necesidades.

Este tipo de vivienda permite la recolección de aguas lluvias, que son utilizadas en el consumo humano, el aireamiento de las mismas y la erradicación del techo de zinc. Su espacio está repartido en un área social y dos o tres habitaciones con sus respectivos ventanales. Pero ha presentado problemas porque trata de homogenizar un estilo de vivienda para las comunidades indígenas perdiendo su identidad cultural en este aspecto. Aún así se sigue implementando esta vivienda y el uso de materiales distintos al zinc para su techado.

6.6 LA EXPLOTACION AGRICOLA

Los Sionas basan su economía en el cultivo de maíz, yuca, frutales y arroz, manteniendo el sistema de tumba y quema con caracter itinerante. Las chagras ubican detrás de las viviendas, a una distancia aproximada de 200, 300 y un kilometro. Cada familia posee entre dos o cuatro chagras lo que garantiza la disponibilidad de alimentos.

Las formas de trabajo comunitario se mantienen a través de la minga, convocadas por el Cabildo o individualmente por vinculo familiar. Generalmente la base de la producción es el núcleo familiar.

a. El maíz: Se cultiva manualmente con distancias variadas y semillas regionales. En la zona se presentan dos épocas de cosecha, la primera en los meses de julio y agosto y la segunda en enero y febrero. Los principales problemas del cultivo son la calidad de las semillas y las distancias entre las siembras.

El mercadeo del producto es diferente dependiendo de las distancias de los centros de compra radicados lamayoría en Puerto Asís, donde el Idema y comerciantes compran un 70% de la producción y la restante se consume en la comunidad.

b. El arroz: Al igual que el maíz, se cultiva manualmente y tiene dos épocas de cosecha. Se utiliza semilla regional en cantidades que dependen del sistema de siembra. No se fertiliza y su producción y comercialización tiene un comportamiento muy similar al del maíz.

c. El plátano: Se siembra de modo tradicional con densidades entre 600 a 1.600 matas por hectarea con producción calculada en 3 toneladas por hectárea. Las especies que se comercializan son el hartón y el dominico hartón, mientras el " chiro " se utiliza en la alimentación, especialmente con la chucula, que se prepara en iguales condiciones como se describio en el grupo Cofán.

d. La coca: Como ya se dijo anteriormente, las acciones gubernamentales en todo nivel realizadas por el gobierno del presidente Samper, ha recrudecido la crisis generada por el cultivo y procesamiento de la coca. En la fecha los precios producto de la persecución militar a los carteles de la droga, y en especial a su comercialización en los centros de acopio viene encareciendo la arroba de coca en bruto o en rama. Actualmente el precio oscila entre los \$10.000 y \$15.000 por arroba en el cultivo, siendo bueno para los indígenas que lo siembran, por cuanto que la rentabilidad pr hectárea está entre el 40 al 40%, descontando de ello los insumos y remesa de mercado que en la mayoría de las ocasiones es suministrados por el comprador-procesador.

Se puede afirmar que ha decrecido el número de hectáreas cultivadas pero que han aumentado los ingresos por núcleo familiar, debido a que ahora hay que realizarla en tierras más alejadas y con insumos más costosos y de difícil adquisición.

Como razones básicas para la presencia de la coca en la comunidad Siona y el deficiente desarrollo de la región, están la imposibilidad de los cultivos comerciales, la ineficiencia estatal, la superposición de funciones, las trabas burocráticas, la corrupción administrativa y el desconocimiento del funcionamiento del Estado colombiano.

c. La madera: Otro de los fenómenos generados a partir de la apertura de la vía fluvial por el río Putumayo hacia el sur, ha sido la extracción de las maderas, especialmente la de cedro.

Con la crisis de la coca y la persecución oficial del comercio, se ha presionado al campesino e indígena para incrementar la tala del monte en busca de madera, afectando las zonas de la reserva indígena de Buenavista. De allí se extrae amarillo, cedro, bachaco, entre otros.

El negocio tiene allí características. El contratista se interna en la selva y corta con motosierra un determinado corte y lo transporta a la orilla del caño o el río Putumayo. El precio de corte se fija por la resistencia de la madera, la distancia entre el sitio de corte al "borde del agua" de donde saldrá la madera a los centros de venta. De allí se preparan balsas con la misma madera y se transporta a Puerto Asís remolcada por un bote a motor aguas arriba.

Entre las maderas finas y especies forestales de interés económico que están inventariadas por la comunidad Siona, se pueden enunciar:

Palmas:

- Africana
- Asai
- Canambo, utilizado para techar

Canangucha, que es la misma palma de Moriche y de sus frutos se hace chicha o se extrae aceite.

- Chonta o Bombona o Cachuda, utilizada para extraer la yaripa o tablas de esterilla.
- Chontaduro, comestible y para hacer la chicha
- Coco o coquito

- Cumare o Chambira, para elaborar las hamacas y mochilas
- Inche, produce un fruto similar al maní
- Milpesos
- Yarina, produce la tagua

Maderas:

Achapo, amarillo, amarillo bongo, caoba, cedro, capirón, caracolí, comino, nogal, peinemono, sangre toro, tara, barbasco negro, barbasco blanco.

Bejuocos y plantas para extracción de fibras:

- Alit o tripa de pollo, utilizado para amarrar
- Iraca, para tejer sombreros y escobas
- Coquito, fibra para tejer mochilas
- Guarumo, para fabricar cedazos

Plantas medicinales:

Chuchuguasa, higueron, sarsaparilla, carurú, Wago, Chimbe, Hongos, Jimio, sapotolongo, Wapú, yagé, entre otros.

Plantas tintóreas:

Achote o bonsa (rojo), azafran (amarillo), curiguasa (morado), mopamopa, platanillo (azul), yanambuco (negro).

6.7 LA CAZA:

Las sucesivas etapas de colonización han venido afectando la distribución y permanencia faunística, confinando las poblaciones animales en pequeños reductos intervenidos, físicamente incapaces de mantener en número y variedad de especies.

El afán por el espacio y la presión ejercida por la caza de subsistencia y las diversas actividades del hombre, hace que la mayoría de las especies se hayan adentrado a las espesas selvas.

En este mismo sentido los indígenas Sionas de Buenavista consideran que la cacería se dañó aproximadamente 15 años, período que coincide con la bonanza coquera, cuando no sólo la caza sino el ruido de las motosierras y el olor de los químicos espantó los animales. Además, el uso de la escopeta a cambio de la cerbatana incremento la cacería, pero así mismo la extinción de guacamayas, loras, pavas, cerrillo, venado, danta, tigrillos, borugas, micos (chorucos, pielroja, bozo de leche, cotudo, cariblanco, ateles), guara, gurre, zorrillo, chiguiro, lagartos, entre otros.

Actualmente, la cacería es una actividad ocasional que se complementa con la cría de gallinas, cerdos, patos, pavos, curies, entre otros.

6.8 LA PESCA

La comunidad de Buenavista a pesar de encontrarse a orillas del río Putumayo y ser uno de los mayores recursos de la región, comparte con sus vecinos colonos los inconvenientes derivados de las técnicas de explotación, exigencias de mercado y manejo de cuencas.

Son los siguientes:

a. El uso de explosivos: Se utilizan indistintamente en pequeñas cantidades y grandes corrientes. Su uso viene afectando a los pescadores tradicionales, quienes obtienen bajos rendimientos y alcanzan una baja improducción con sus métodos.

Su uso es tan difícil de controlar por su bajo costo y fácil adquisición, por las pocas exigencias y los buenos resultados. Entre los indígenas sionas los mayores prefieren los métodos convencionales pero los jóvenes exponen argumentos de su bajo rendimiento para seguirlos

usando.

b. El uso de venenos de alta toxicidad y de efectos residuales, que se viene generalizando por los colonos mestizos desde hace 10 años, afectando seriamente el ciclo reproductivo de las diferentes especies acuáticas, los animales predadores de dichas especies que hacen parte de la cadena alimenticia y la población que lo consume.

c. Las técnicas de captura de las especies ornamentales, realizada con la especie arawana en temporada de verano.

En general, la influencia de los químicos por la coca y el manejo inadecuado de la pesca, viene afectando la calidad de vida de los indígenas sionas, quienes tienen en el pescado su base calorico-proteínico de su dieta alimenticia.

6.9 LA LENGUA

La lengua Siona según el ILV hace parte de la familia lingüística Tucano Occidental y se cataloga

tipológicamente con el orden de elementos: Sujeto, Complemento, Verbo.

El Siona consta de dos categorías gramaticales y semánticas muy diferentes a las europeas, lo cual ha significado que en su descripción por Wheler-1987 utilizó términos tradicionales para construir su gramática.

Prácticamente en una lengua en proceso de extinción y presentan sus hablantes una condición de mayor uso del castellano en detrimento del siona. Los mayores en sus núcleos familiares son quienes más la hablan, mientras en los jóvenes por influencia de la escuela y los misioneros poco la practican.

El cabildo a través de la alcaldía de Puerto Asís viene desarrollando un programa de educación indígena pero debido a la falta de capacitación de los maestros ingas no ha sido posible iniciar un trabajo serio de recuperación de la lengua Siona.

6.10 EL RITO DEL YAGE

Al igual que los indígenas Cofán practican el ritual

Yagé, el cual es orientado por el Taita Francisco Piaguaje en la comunidad de Buenavista en la casa de sanación o casa del Yagé o maloca que se ha construido para este propósito.

La preparación del Yagé, su cultivo y conocimiento lo controla el taita con un grupo de hombres de la comunidad que se consideran los aprendices o discípulos. Uno de ellos puede ser el hijo del taita o un miembro de clan o un indígena de otra etnia.

El yagé esta clasificado en fuertes y amargos que en su elemental representan los animales con mayor jerarquia en la selva, caso del tigre, la boa y el sahino. Mientras que los suaves y de menor amargura denotan a los animales de menor ferocidad, siendo el ejemplo del loro, venado, entre otros.

Su preparación incide notablemente en su efecto alucinogeno, siendo para los indígenas "la voz de Dios" que en su ritual simboliza la relación entre lo humano, natural y sobrenatural, que se expresa en su mundo espiritual. Unos días antes de su toma se prepara haciendo el corte de los bejucos en trocitos pequeños a

los cuales se les ha raspado anticipadamente para evitar su sabor amargo. Luego se macera y se cuele para extraer una baba espesa de color verde intenso que se guarda en una olla y se tapa con hojas de Yagé. Si se quiere se pone a hervir durante las horas de luz del día. De dos galones con la hervida puede salir solamente uno o medio, lo cual significa que tiene mayor efecto alucinogeno.

Entre los Cofán como los Siona el ritual del Yagé tiene las mismas connotaciones en cuanto a su conocimiento y experimentación, por lo cual no es conveniente escribir nuevamente este aspecto, por cuanto lo puede leer en la descripción hecha en las páginas 76 a la 96 del documento.

7 . LAS ARTESANIAS SIONA Y COFAN

El producto artesanal Cofán y Siona es una serie de elementos que hacen parte de su diario quehacer. En general, estos hacen parte de la expresión de su contexto cultural, los cuales desarrollan dentro de su cotidianidad, a través de la transformación de la naturaleza que el medio les ofrece.

La elaboración de los objetos artesanales Cofán y Siona no la ven como un oficio artesanal. Es una actividad creativa de producción de objetos los cuales tienen un uso y una función determinada.

Su artesanía es realizada con predominio manual, con ayuda de herramientas simples con las que obtienen un resultado final INDIVIDUALIZADO Y UNICO. Sus oficios hacen mención a factores inherentes del artesano quien siente y vive su creación de acuerdo con la utilidad que esta tenga. Hoy en día no combinan su trabajo creador con uno práctico y aunque puede representar un ingreso adicional para el grupo familiar no ven en él una garantía de equilibrio económico.

Para la producción manejan un proceso autónomo, ya que elaboran el producto en el momento que lo requieran. Razón por la cual no tienen talleres propiamente constituidos ni una división del trabajo que permita hablar de la especialización de las tareas.

7.1. RECURSO NATURAL

La elaboración de los productos Cofán y Siona es una actividad de igual importancia a las otras que desarrollan dentro de su cotidianidad, lo que hace que la mayoría de su materia prima sea un proceso de transformación de la naturaleza que el medio les ofrece.

7.1.1. Recurso Madera:

En general utilizan cedro y roble valiéndose del recurso que su entorno inmediato les brinda. De acuerdo a la necesidad de producción cortan el o los árboles que necesitan o aprovechan las maderas que encuentran en los ríos Putumayo, San Miguel, Churuyaco o Rumiayaco.

Los procesos de producción son largos desde el punto de vista temporal, pues para elaborar la pieza es necesario

dejar secar la madera. Proceso que puede durar un mes o mas.

7.2 FIBRAS DURAS E INELASTICAS

Estas fibras se utilizan para la elaboración de chinchorros (cumare) y canastos (bejuco).

7.2.1 El Cumare:

La palma de cumare o chambira o corombolo, cuyo nombre científico es *Astrocaryum Chambira* Burret. Es una planta que se encuentra en gran proporción en la zona Amazónica, de sus hojas se extraen fibras con las cuales anteriormente se elaboraban manilas, chinchorros y redes para pesca, las hojas secas se pueden fabricar ovillos para colgar hamacas. Actualmente los indígenas Cofán, han reducido su uso en los chinchorros y en los Sionas ha desaparecido en un 90% su uso.

La palma de cumare hace parte de un amplio grupo de palmáceas que se constituyen en una verdadera ornamentación de la naturaleza, pero sobre estas no hay estudios técnicos dirigidos a ordenar los aspectos que

influyen en su adaptación y conservación. En general se desarrolla en clima tropical simihúmedo, caracterizado por una temperatura promedio de 27 grados centígrados.

Para extraer la fibra de cumare se corta el cogollo central de la palmera, este cogollo es susceptible de cortes a un tiempo determinado, si esta muy pequeño no es posible realizar extracción, lo mismo sucede una vez abierta la hoja. Para realizar el desfibrado la materia prima debe ser procesada en el menor tiempo posible, ya que una vez cortado el cogollo, la hoja pierde humedad haciendo más difícil la separación de la fibra.

El desfibrado se hace despuntando cada una de las hojas que componen el cogollo. Las puntas se doblan hacia abajo se les hace un dobléz y se frota con los dedos índice y pulgar, dejando parcialmente al descubierto la película celulósica que cubre las caras de la hoja, una vez separadas todas las cintas de hojas, son arrancadas de la base del cogollo, algunas comunidades indígenas las llevan a ebullición por 15 minutos, o las lavan con agua fría o simplemente las dejan secar a la interperie. Del lavado que se le realice a la fibra depende su coloración, si no se lava la película se oxida con el

paso del tiempo, adquiriendo un color café.

Una vez extraída y lavada (si se le hace este proceso) la cinta se expone a la interperie durante 24 horas, a medida que pierde la humedad se va entorciendo sobre si misma, constituyendose la fibra seca de cumare.

La escases de palma de cumare, el largo proceso de extracción e hilatura de la fibra con las causas por las que se ha abandonado el uso del Cumare reemplazandose por la Poliamida o Nylón.

7.3. PLUMAS, DIENTES DE TIGRE Y OTROS

Materiales que obtienen a través de su cuidadosa actividad de la cacería. Las plumas son de aves como patos, loras, guacamayas, picones, paletón, etc. Estas plumas las utilizan para adornar las orejas, narices y construyen la corona ceremonial para la toma del yaga, en donde el colorido juega un papel fundamental.

La caza del tigre y cerrillo, actividad de mucho prestigio le proporciona al chaman los colmillos para la construcción de su collar, pero también debe encargarlos

a los cazadores de Ecuador, Perú y/o Brasil.

7.4 OTROS MATERIALES

Actualmente los Cofán y Siona han encontrado en los materiales industriales una buena herramienta para acelerar el proceso de elaboración de sus productos. Dichos materiales son: La poliamida que comunmente se conoce como nylon, Terlenka o fibra; con la que elaboran las atarrayas y chinchorros.

El cañamo de origen industrial, material sintético con una resina en su superficie que le permite semejar el cañamo natural. Es un material de alta resistencia a la rotura, lo utilizan para hacer chinchorros y para ensamblar collares.

Chaquiras de pasta: Estas chaquiras las utilizan para hacer los collares de vistosos colores pero no sustituyen los que se hacen con materiales silvestres.

Telas industriales e hilos industriales necesarios para la fabricación de los kusmas, folleras, mochilas, chumbes.

7.5. PIEZAS ARTESANALES:

En los grupos Cofán y Siona se observan tres líneas de producción, productos que hacen parte de su diario vivir, que se prologan a través del tiempo y tienen cambios bajo las distintas influencias que natural o espontáneamente han llegado a sus comunidades, pero aun mantienen sus estilos y sus productos reflejan su sistema de vida.

Sus productos se podrían clasificar así:

Parafernalia: En donde hacen parte los collares

Indumentaria: La kusma, chumbe y follera, que no hace parte de su tradición.

Utilitaria: Línea en la que encontramos las canoas, atarrayas, chinchorros, canastos, butacos.

7.5.1. Canoa:

Elemento necesario para el transporte a diferentes lugares. En general se observan dos tipos:

Canoa utilizada para el transporte en tramos cortos, cada cabeza de familia cuenta con una. Su capacidad es

para 6 personas aproximadamente.

Motor o Bote: De funcionamiento mecánico con un motor de ACPM. De este tipo de embarcaciones hay una o más por comunidad, se utilizan para desplazamientos a larga distancia. Tienen una capacidad para 25 personas, carga y animales si es el caso Ej: una novilla.

A lo largo del tiempo los Cofán y Siona han sido considerados como los mejores constructores de botes y canoas. La construcción de estas embarcaciones tiene una duración de 2 meses en promedio con un trabajo completamente individualizado, toda la labor es realizada por un indígena. Cuando se requiere de una miran el árbol o madera que se adecue a las características del bote o la canoa. Se corta el árbol, lo dejan secar a la interperie (proceso que sura un mes aproximadamente). Durante el secado la pelan quitando hojas y ramas. Una vez seca la madera calculan 10 a 12 metros entre la raíz y el cogollo del árbol y cortan para proceder a dar la forma.

Con una hacha empiezan a darle forma a la parte interior de la canoa con unos 4 o 5 centímetros de espesor en los

bordes. A medida que bordean y extraen el residuo de madera van introduciendo tacos de madera para que vaya abriendo y tomando la forma final.

Una vez se obtiene la forma se procede a los acabados:

Se pule interior y exteriormente la canoa con un cepillo de mano con el fin de alisar las superficies.

Los terminados en los extremos se hacen con madera de otro árbol (preferiblemente de la misma especie). Estos bordes se pegan con puntillas para evitar que se safen fácilmente.

Luego se procede a impermeabilizar con neme que consiguen en San Miguel o en la Punta. Este proceso tiene una duración aproximada de una semana, ya que aplican el impermeabilizante y dejan secar. Una vez seco hacen pruebas en el agua para detectar si hay filtraciones o no.

Ya impermeabilizada la canoa se procede a hacer las divisiones internas en las que se diferencia: la proa, el sector de carga y motor.

Finalmente se pinta, con pinturas sintéticas en colores vistosos, el color varia de acuerdo al gusto del dueño. Cuando el bote o la canoa es para vender se deja en color natural para que el comprador le de el color y el nombre que desee. Dentro de la tradición indígena Cofán y Siona no se acostumbra bautizar las embarcaciones, esta costumbre es característica de los colonos.

7.5.2. Butaco:

Elemento de uso infantil preferiblemente. El hombre cabeza de familia utiliza la madera residual de las canoas para elaborar el o los butacos para los niños.

Su producción es rápida, si se cuenta con la madera ya seca, utilizando un tiempo total de tres días en la elaboración trabajando solamente tres horas diarias.

La técnica que se utiliza es la percusión directa, donde el butaco es una sola pieza y la forma es dada por la maestría del artesano.

El aspecto del butaco es rústico, no se le hace ningún acabado como cepillado o lijado. El cambio de color y de

la superficie se va dando con el uso.

7.5.3. Kusma y Folleras:

Elementos de la indumentaria masculina y femenina correspondientemente, que han incorporado a su tradición en los años 60 aproximadamente.

La Kusma o Cusma la utilizan los hombres cabeza de familia sin ninguna otra distinción jerárquica o edad. También es muy usada por los taitas y discípulos en las ceremonias del Yagé, se presume que su procedencia es colonial.

Es un blusón amplio o túnica de algodón, sin mangas, un orificio en la parte superior para la cabeza y de largo que llega hasta la rodilla. Es hecha con tela liviana que consiguen en el pueblo. Usualmente es de color blanco para los Siona y azul para los Cofán. El color negro lo utilizan los viudos.

Es elaborada por hombres y mujeres, su fabricación es sencilla, se ayudan de máquinas de coser de pedal para hacer los acabados en cuello, mangas y extremos

inferiores.

Actualmente se esta introduciendo la técnica del bordado, con la que están escribiendo el nombre del dueño en la parte inferior o decorando con plantas del Yagé.

La follera o follado es el traje de diario que utiliza la mujer, se caracteriza por el colorido y sus estampados. Al igual que la Kusma la elaboran con telas industriales de algodón, su fabricación es sencilla y no requiere amplios conocimientos de modisteria. Es ancha, de mangas hasta los codos y corta hasta el ombligo. La falda va envuelta en la cintura, asegurada con una cuerda de chambira o un botón de tagua, aunque en algunas ya tienen ganchos o broches adquiridos en el comercio.

7.5.4. Collares:

Los collares parte fundamental del adorno corporal del taita y para los participantes del ritual del Yagé. Los collares de dientes de tigre y zahino se reservan para la toma del Yagé, solo lo usan los taitas o los aprendices mas avanzados. Los taitas además del collar de tigre también utilizan los elaborados en pepas Cascabel de la

Selva.

7.5.5. Mochilas:

Estas mochilas son el registro de muchos cambios culturales de la comunidad Cofán, pero que son parte fundamental de su indumentaria. Estas son elaboradas en lana de ovejo o en hilos sintéticos, en crochet, técnica contemporánea que poco a poco han adaptado a su cotidianidad.

7.5.6. Atarraya:

La pesca como fuente tradicional de su alimento, convierte la atarraya en un elemento fundamental dentro del instrumental de pesca.

La atarraya es utilizada en épocas de pesca abundante, es una red circular de hasta 10 metros de diámetro con plomos colgando en los bordes. Su peso total es de 6.500 gramos aproximadamente.

El tejido de la atarraya es una tradición que ha llegado hasta hoy como una tarea fundamentalmente masculina.

Estos tejidos son elaborados en Poliamida (conocida comercialmente como Nylón o Terlenka), pues tiene buena resistencia a la rotura y durabilidad.

7.5.7. Chinchorro:

El chinchorro es un elemento muy característico dentro de la vivienda cofán. Tradicionalmente son de cumare, pero hoy día se están elaborando en Nylon debido a la escasez de materia prima y a que se acelera el proceso de producción pues evitan la extracción y procesamiento de la materia prima.

Para elaborar un chinchorro en cumare se requiere aproximadamente 2.000 gramos de fibra hilada, con un tiempo mínimo de trabajo de un mes en el que se extrae y procesa materia prima.

La hilatura de la fibra de cumare es demorada, donde el artesano cuenta con sus manos y piernas como instrumentos para hilar. Procedimiento en el que tuercen y retuercen a la vez obteniendo un hilo regular, parejo con alta resistencia a la rotura y agradable al tacto.

La tejeduría es elaborada por el hombre cabeza de familia quien le teje el chinchorro a sus hijos varones. La técnica textil que utilizan es la que se denomina red o malla, es una técnica que brinda un tejido flexible y elástica. El color que utilizan es el color natural de la fibra, en la que obtienen tonos que van desde el marfil hasta el café.

La elaboración del chinchorro es una tarea masculina, el hombre es quien corta los cogollos de las palmas, extrae la fibra, la hila y teje, es una labor que ejecuta alternándola con sus otras actividades diarias.

7.5.8. Canastos:

Originalmente eran elaborados para cargar los diferentes alimentos que recolectaban. Uno de sus usos fundamentales era cargar el plátano -chiro- con el que hacen la chukula. Actualmente ha desaparecido su uso y fabricación pues ha sido reemplazado por los recipientes plásticos y metálicos.

Existe la siguiente clasificación:

Cesto de ojos grandes: Se usa para contener alimentos y cargas cosas voluminosas y livianas, teniendo un tejido ralo con bejuco de Yaré. Se carga en la espalda y sostienen en la frente con un bejuco llamado Nabueno.

Para su elaboración se utiliza el tejido exagonal abierto mediante la técnica de trenzado en el cual hay por lo menos tres elementos que se entrecruzan. Uno vertical, uno horizontal y el tercero en diagonal, formando ángulos obtusos y figuras romboides. Una urdimbre compuesta de dos elementos, uno perpendicular, el otro diagonal y pasada la trama, que también puede ser constituida por dos elementos que se cruzan entre sí.

El Yaré es un bejuco de monte que se recoge en rollos para luego pelarlo, secarlo y cortarlo en tiras del largo necesario para tejer el canasto.

Canasto: Más pequeño y de tejido fino, que también se hace con el Yaré. Este canasto representa la sabiduría, el conocimiento porque su tejido es tan fino que no lo deja escapar, según lo afirma Eusebio Lucitante.

Hay otros canastos que se fabrican en hojas de Camanguche

o moriche, de tejido abierto que se teje rápidamente y es desechable. Se usa para guardar la masa de casabe y los frutos. No sirve para guardar los objetos pequeños ni para los viajes por ser poco resistente su tejido ralo.

7.5.9. Chumbes:

Elementos textiles que básicamente son fajas tejidas en variados colores, con diseños geometrizados (triángulos, rombos, diagonales). Estos dibujos han perdido su significado original y algunos no hacen parte de su conografía tradicional.

Estos chumbes tienen dimensiones aproximados de 3 a 4 centímetros de ancho por 1.5 metros de largo, dependiendo de su uso, pues estas se utilizan en la rutina diaria para amarrar, sostener el bebé, etc.

Los diseños son elaborados o exaltados de la tela de fondo a través del color y la técnica. Las figuras son de color: rojo, azul, verde, de tonalidades altas y vistosas. La técnica que utilizan es la conocida como urdido corredizo en telar vertical.

El telar vertical que los cofan utilizan, al igual que otras comunidades indígenas es una horqueta de madera resistente que consiguen en su entorno inmediato y que adecuan de acuerdo a las dimensiones que requieren. Actualmente estos chumbes son elaborados con hilos sintéticos que compran en los pueblos cercanos.

7.5.10. Otros Instrumentos:

Otros objetos artesanales son los instrumentos que utilizan para la caza y pesca entre ellos están: La bodoquera o cerbatana (arma fundamental de los cazadores), la lanza (que ha sido sustituida por la escopeta), el arco, la flecha, el chuzo y el arpón (instrumentos de pesca).

Estos instrumentos son ampliamente descritos en los numerales correspondientes a pesca y cacería.

7.5.11 Arte Plumario

Es una de las manifestaciones artísticas y artesanales más características de los grupos indígenas del Putumayo. Awá, Kamensat, Inga, Siona y Cofán lo elaboran con gran

creatividad, destreza y maestría. La mayoría de ellos se elaboran con carácter ornamental de suma importancia en las ceremonias tradicionales, imprimiéndoles su propio estilo y sus combinaciones.

La Corona: Es un ornamento ritual. Anteriormente había artesanos especializados en la elaboración de las coronas. Se cazaban las aves de donde se sacan las plumas, arrancándolas así: de la Guacamaya las plumas rojas y azules de la cola y alas, las de color gris blancuzco del Martín Pescador, las verdes de los loros, las amarillas de los tucanes y las del pájaro picón-picón, las rojas y amarillas del paletón y las negras de pavas y patos.

Para su elaboración se teje un soporte en cumare o en guanumo o en su defecto se hace con cháquiras unidas por Nylón o cañamo. Luego en la parte delantera del soporte pegan un cartón o en la trasera si es cháquira. Posteriormente pegan al cartón las plumas, empezando por las centradas y más largas de la Guacamaya.

Las plumas las consiguen con los indígenas de la zona y también elaboran abánicos, flores, escudos, tocados,

entre otros.

Escudos: Luego de conseguir y clasificar por tamaños y colores las plumas, las adhiere sobre una superficie plana de diferentes materiales o fibras vegetales. Estas pueden ser utilizadas en su forma original, o recortadas de tal manera que al pegarse producen efectos romboides, cuadrados o rectangulares o triangulares. De la figura deseada se hace un boceto que luego cubren de plumas.

Abánicos: Con la vena de la palma se hace un armazón con los palitos abiertos en abánico y un rapping en la parte de la base que forma el agarrador del abánico. se hace con fibras de la palma, pero abiertas.

El abánico tiene dos bases trenzadas en forma de dámero, en diagonal 1 x 1, que es donde se pegan las plumas, que van en forma de flores y a lo largo de la base tejida formando figuras.

7.5.12 Sebucán o Matafrio

Conocido como exprimidor es importante por su complejidad en el tejido y la originalidad de su diseño. Es una estera hecha de corteza de árbol Naguene y Balso que

tejen los hombres y representa la piel de la boa. Tiene una longitud de 2,50 a 3,00 mts y una anchura de 30 cm.

La yusa se pela y se ralla en un rayador de palo espinoso o de lata. Se convierte en masa y se enrolla en el matafrio. Luego se escurre halando de unos de sus lados mientras en el otro se sostiene de un palo a modo de palanca. Una vez escurrida, la masa queda cuadriculada y el sebucán se lava y se seca.

Para su elaboración al árbol de Nagueno se le quita la corteza y se le extrae la fibra interior, que se pone a secar al sol por cinco días. Cortadas las tiras se comienza el tejido por los extremos.

El tipo de tejido es de diagonal en damero 1 x 1, en donde dos fibras se entrecruzan en diagonal, una vez por encima y otra por debajo. El tejido no es muy apretado, para poder lograr la flexibilidad necesaria al enrollar yuca.

7.5.13 El Balay

Es un canasto grande y plano que se teje apretado de

manera que pueda usarse como plato para colocar debajo del cedazo y recoger la harina de yuca. Se utiliza para guardar el casabe o fariña ya preparados.

Este tipo de cesto lo encontramos unicamente en Buenavista, donde taita Francisco Piaguaje es el único que lo sabe tejer.

El balay se teje con la fibra de Guanumo y se bordea con bejuco "hormiga". Para su elaboración se raspa la cáscara verde que cubre la caña de guanumo o yarumo, se saca en tiras de dos o tres centímetros de ancho, se pone a secar y al cabo de dos o tres días está lista para tejerla. Es una fibra muy resistente que se usa también para los amarres de viviendas y canoas.

La técnica de cestería derecha asargada es la utilizada. Dos capas de elementos se entrecruzan perpendicularmente. Un elemento de los de una capa pasa alternativamente por encima de uno o dos, y por debajo de más de un elemento de los de la otra capa o serie. El número de la urdimbre y de la trama son iguales y forman un ángulo de 45 grados. El tejido es de ojo cuadrado. es decir, es cuadrado y no exagonal como en el canasto.

Los indígenas Sionas utilizan una serie de pintas para los balayes, tales como:

- La pata de Araña
- La Garopa o pescado
- Waj o pescado pequeño
- Costilla de pescado
- Nidito de pájaro
- Piel de culebra

7.5.14 El Cedazo, la escoba y el soplador

El cedazo es un cesto para cernir la harina de yuca que se elabora con el balay pero su diferencia consiste en que su tejido más abierto.

La escoba se entreteje en iraca y se utiliza en el aseo de las viviendas.

El soplador se utiliza para avivar el fuego y se hace de palma de moriche en tejido de uno sobre uno fijado sobre un palo corto que le sirve de agarradera.

8. OBSERVACIONES

Los medios de la naturaleza, utilizados para la reproducción y el cambio es algo innato a la vida de las sociedades y las comunidades Cofán y Siona es una muestra de identidad étnica y cultural que aún se vale del medio que lo rodea para el desarrollo de su vida diaria.

Los objetos artesanales Cofán y Siona son elementos que conforman su indumentaria, instrumentos de caza y pesca, contenedores de productos agrícolas y objetos personales y los elementos necesarios para

las ceremonias rituales. Es así como aún mantienen y conservan técnicas ancestrales, que les proporcionan claros elementos de identidad que los diferencia de otras comunidades indígenas y/o campesinas.

Actualmente la actividad artesanal es exclusivamente una labor masculina en los Cofán y en ambos sexos entre los Siona. El hombre y la mujer son quienes elaboran a los integrantes de la familia los diferentes instrumentos y elementos necesarios para el desarrollo de su vida diaria.

El contacto con los blancos ha traído la presencia e introducción de elementos y valores estéticos ajenos que se han afianzado y convertido en parte integral de la tradición. Dentro de estos elementos se encuentra la adopción de técnicas textiles como el crochet y el bordado.

Desplazamiento de las materias primas recolectadas y transformadas manualmente, por las de origen industrial que aceleran y facilitan su trabajo textil.

La indumentaria, aunque muestra claros aspectos indígenas se ha dado la incorporación de objetos como la Kusma y la Follera, además de otros elementos característicos del campesino o colono. Como mochilas, collares, balayes, coronas, hamacas, chinchorros entre otros, que junto a la extracción del oro y la siembra de coca son actividades complementarias que representan un ingreso adicional para el grupo familiar.

Como un importante hecho organizacional los taitas Francisco Piaguaje, Diomedes Dias, Querubin Queta Alvarado, Saulo Botina, entre otros, se han asociado en la Fundación Zio-ai, Unión de Sabiduria, para servir de conducto regular ante el Estado Colombiano y devolver al Curaca la autoridad pérdida ante el fenómeno del mestizaje, garantizando con ello el inicio de la recuperación bilingue y cultural de los pueblos Siona y Cofán en el medio putumayo. Aspecto de suma relevancia por cuanto sería el mejor medio para iniciar el trabajo de atención a las comunidades indígenas objeto de este estudio, con la plena garantía de participación de sus comunidades y logros reconocidos en el campo

artesanal. Sugeriria evaluar el proyecto por ellos formulado, suscribiendo un convenio a corto plazo interadministrativo que recoja las expectativas entregadas por los asentamientos en las reuniones de trabajo desarrolladas.

Es posible la comercialización de las artesanías, especialmente las del arte plumario, la parafernalia y el chinchorro de cumare, que reviste calidad, costos y producción mensual para el mercado.

ANEXO 1.
FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanías de colombia



FICHA DE PRODUCTO

Ref:

Fecha:



Pieza: COLLAR	Costo de producción: \$30,000,00
Nombre: COLLAR DE TIGRE	Precio de venta: \$100,000,00
Identidad: INDIGENA	Capacidad de producción: 1 CADA 2 MESES
Materia Prima: CAÑAMO Y COLMILLO DE TIGRE	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: PARAFERNALIA	Municipio: LA HORMIGA
Técnica: MANUAL	Vereda: EL DIVISO
Función: ADORNO CORPORAL DEL TAITA	Dirección: RESERVA SANTA ROSA DE SUCUMBIOS
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: 2/4	Proveedor: TAITA DIOMEDES DIAS
Peso de la pieza: 500 grms.	Diseñador:



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanias de colombia



FICHA DE PRODUCTO



Ref:

Fecha:

Pieza: COLLAR	Costo de producción: \$3.000,00
Nombre: COLLAR MASCULINO	Precio de venta: \$5.000,00
Identidad: INDIGENA	Capacidad de producción: 5 SEMANALES
Materia Prima: PLUMAS DE LORO Y PEPAS SILVESTRES	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: PARAFERNALIA	Municipio: HORMIGA
Técnica: MANUAL	Vereda: EL DIVISO
Función: ADORNO CORPORAL MASCULINO	Dirección:
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: 3/2	Proveedor: OFELIA QUETA
Peso de la pieza: 18 Grms.	Diseñador:



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanías de colombia



FICHA DE PRODUCTO



Ref: _____

Fecha: _____

Pieza: COLLAR	Costo de producción: \$8.000,00
Nombre: COLLAR MASCULINO	Precio de venta: \$20.000,00
Identidad: INDIGENA	Capacidad de producción: 8 MENSUALES
Materia Prima: PEPAS CASCABEL DE LA SELVA	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: PARAFERNALIA	Municipio: LA HORMIGA
Técnica: MANUAL	Vereda: SANTA ROSA Y EL DIVISO
Función: CEREMONIAL	Dirección: RESERVA SANTA ROSA DE SUCUMBOS
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: 2/3	Proveedor: OFELIA DIAS - GUILLERMO LUCITANTE
Peso de la pieza: 250 GRMS.	Diseñador:



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanias de colombia



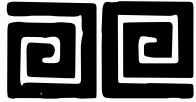
FICHA DE PRODUCTO



Ref:

Fecha:

Pieza: COLLAR	Costo de producción: \$4.000,00
Nombre: COLLAR FENENINO	Precio de venta: \$10.000,00
Identidad: TINDGENA	Capacidad de producción: 10 MENSUALES
Materia Prima: PEPAS CASCABEL DE LA SELVA	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: PARAFERNALIA	Municipio: LA HORMIGA
Técnica: TECNICA MANUAL	Vereda: SANTA ROSA Y EL DIVISO
Función: CEREMONIAL	Dirección: RESERVA SANTA ROSA DE SUQUINDACO
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: 2/3	Proveedor: OFELIA DEAS -- GUILLERMO WICKLIANTE
Peso de la pieza: 100 Gms.	Diseñador:

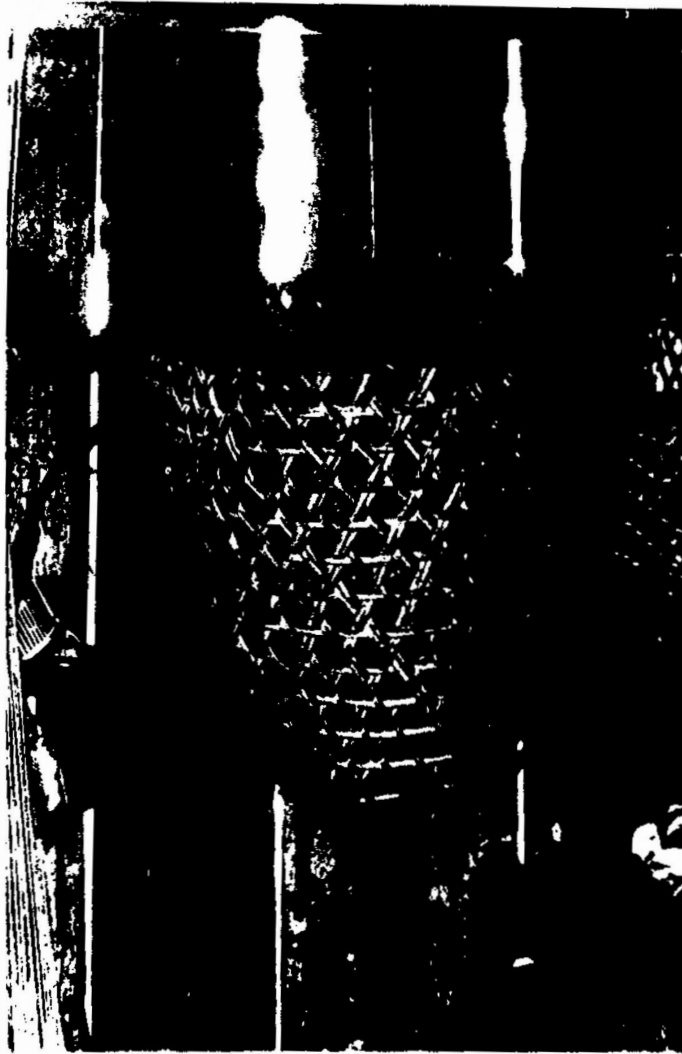


Ministerio de Desarrollo Económico

artesanias de colombia



FICHA DE PRODUCTO



Ref:

Fecha:

Pieza: CANASTO	Costo de producción: \$4.000,00
Nombre: CANASTO DE CAUGA	Precio de venta: \$8.000,00
Identidad: INDIGENA	Capacidad de producción: 4 MENSUALES
Materia Prima: BEJUCO	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: TEXTIL	Municipio: LA HORMIGA
Técnica: CESTERIA	Vereda: SANTA ROSA
Función: UTILITARIA	Dirección: RESERVA SANTA ROSA DE SUCUMBOS
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: 4/4	Proveedor: GABINO GARRETA - FANNY CHANDÓY
Peso de la pieza: 200 Grms.	Diseñador:



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanias de colombia



FICHA DE PRODUCTO



Ref:

Fecha:

Pieza: CUZMA	Costo de producción: \$8.000,00
Nombre: CUZMA BORDADA	Precio de venta: \$20.000,00
Identidad: NEOARTESANIA	Capacidad de producción: 10 MENSUALES
Materia Prima: DACRON HILO, HILOS DE COLORES	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: TEXTIL	Municipio: HORMIGA
Técnica: BORDADO	Vereda: EL DIVISO
Función: UTILITARIA - CEREMONIAL	Dirección: RESERVA DE SANTA ROSA DE SUCUMBIOS
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: SEGUN MEDIDAS DEL CURACA	Proveedor: GUILLERMO QUETA - JORGE POTOSI
Peso de la pieza: 400 Grs. Aprox.	Diseñador:



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanias de colombia



FICHA DE PRODUCTO



Ref: _____

Fecha: _____

Pieza: MOCHILA	Costo de producción: \$12.000,00
Nombre:	Precio de venta: \$30.000,00
Identidad: NEOARTESANIA	Capacidad de producción: 1 MENSUAL
Materia Prima: LANA NATURAL	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: TEXTIL	Municipio: LA HORMIGA
Técnica: CROCHET	Vereda: SANTA ROSA
Función: UTILITARIA	Dirección: RESERVA SANTA ROSA DE SUCUMBIOS
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: 2/4	Proveedor: GUILLERMO QUETA - GABINO GARRETA
Peso de la pieza: 400 Grms.	Diseñador:



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanias de colombia



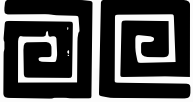
FICHA DE PRODUCTO



Ref: _____

Fecha: _____

Pieza: CHINCHORRO	Costo de producción: \$30.000,00
Nombre: CHINCHORRO DE CUMARE	Precio de venta: \$60.000,00
Identidad: INDIGENA	Capacidad de producción: 1 MENSUAL
Materia Prima: CUMARE	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: TEXTIL	Municipio: LA HORMIGA
Técnica: RED O MALLA	Vereda: SAN JOSE Y SANTA ROSA
Función: UTILITARIA	Dirección: RESERVA DE SANTA ROSA DE SUCUMBIOS
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: 2/4	Proveedor: GUILLELMO QUETA
Peso de la pieza: 2.000 Grs.	Diseñador:



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanias de colombia



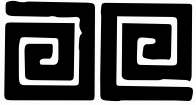
FICHA DE PRODUCTO



Ref: _____

Fecha: _____

Pieza: CANOA	Costo de producción: \$5.000,00
Nombre:	Precio de venta: \$8.000,00
Identidad: INDIGENA	Capacidad de producción: 2 SEMANALES
Materia Prima: MADERA DE ROBLE	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: CARPINTERIA	Municipio: LA HORMIGA
Técnica: TALLA	Vereda: SANTA ROSA
Función: UTILITARIA	Dirección: RESERVA SANTA ROSA DE SUCUMBIOS
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: 3/1	Proveedor: GABINO GARRETA
Peso de la pieza: 1.00 Grms.	Diseñador:



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanías de colombia



FICHA DE PRODUCTO



Ref:

Fecha:

Pieza: ATARRAYA	Costo de producción: \$30.000,00
Nombre:	Precio de venta: \$60.000,00
Identidad: INDIGENA	Capacidad de producción: 1 SEMANAL
Materia Prima: POLTANIDA (NYLON)	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: TEXTIL	Municipio: LAHORITGA
Técnica: TEJEDURIA - REDES -	Vereda: SANTA ROSA
Función: UTILITARIA	Dirección: RESERVA SANTA ROSA DE SUCUMBITOS
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: 3/4	Proveedor: JORGE POTOSI - GUILLERMO QUETA
Peso de la pieza: 6.500 Grms.	Diseñador:



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanias de colombia



FICHA DE PRODUCTO



Ref: _____

Fecha: _____

Pieza: BUTACO	Costo de producción: \$5.000
Nombre:	Precio de venta: \$18.000,00
Identidad: INDIGENA	Capacidad de producción: 1 MENSUAL
Materia Prima: MADERA DE ROBLE O CEDRO	Departamento: PUTUMAYO
Oficio: CARPINTERIA	Municipio: LA HORMIGA
Técnica: PERCUSION DIRECTA	Vereda: SANTA ROSA Y EL DIVISO
Función: UTILITARIA	Dirección: RESERVA DE SANTA ROSA DE SUCUMBOS
Rango:	Teléfono:
Número de tamaños: 2/3	Proveedor: MIGUEL QUETA
Peso de la pieza: 5.000 Grms.	Diseñador:

ANEXO 2.
FOTOGRAFIAS REFERIDAS A LOS INDIGENAS
COFAN DEL PUTUMAYO



QUE O
LAR DE
din de
r: Eio-P



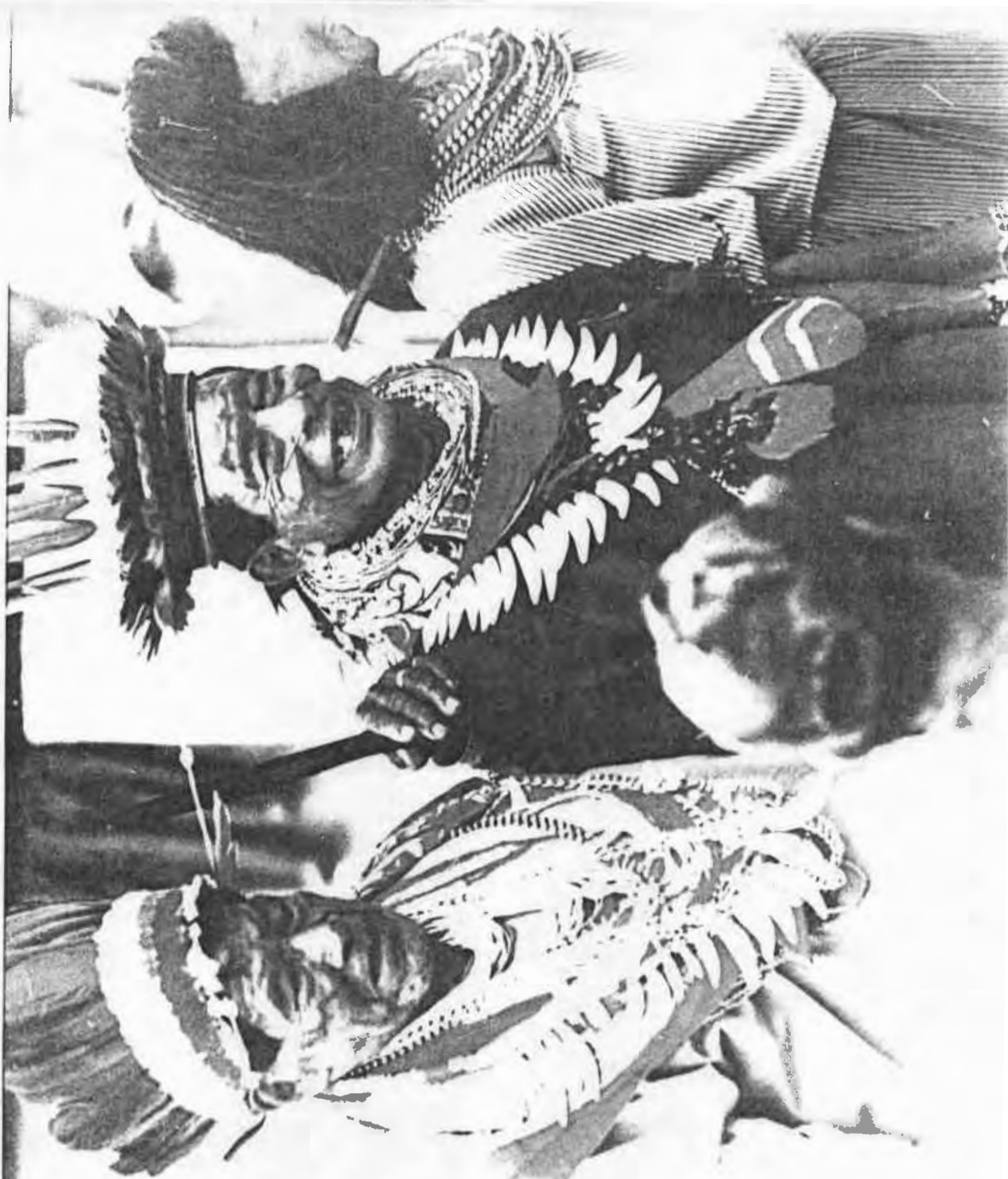


El jefe de la tribu de los cascarios de la selva
Jax... cumb...
Fotos... nión... abier...



TAITA DISCIPLINA
CANTOR
Jardim de Sumbh
Foto: [unreadable]





**TAITA QUERUBIN QUESTA ALVADO Y GUILLERMO LUCITANTE
CON SUS CORONAS, COLLARES Y CUZMA
Jardin de Sucumbios
Foto: Zio-A35, Unión de Sabiduría**



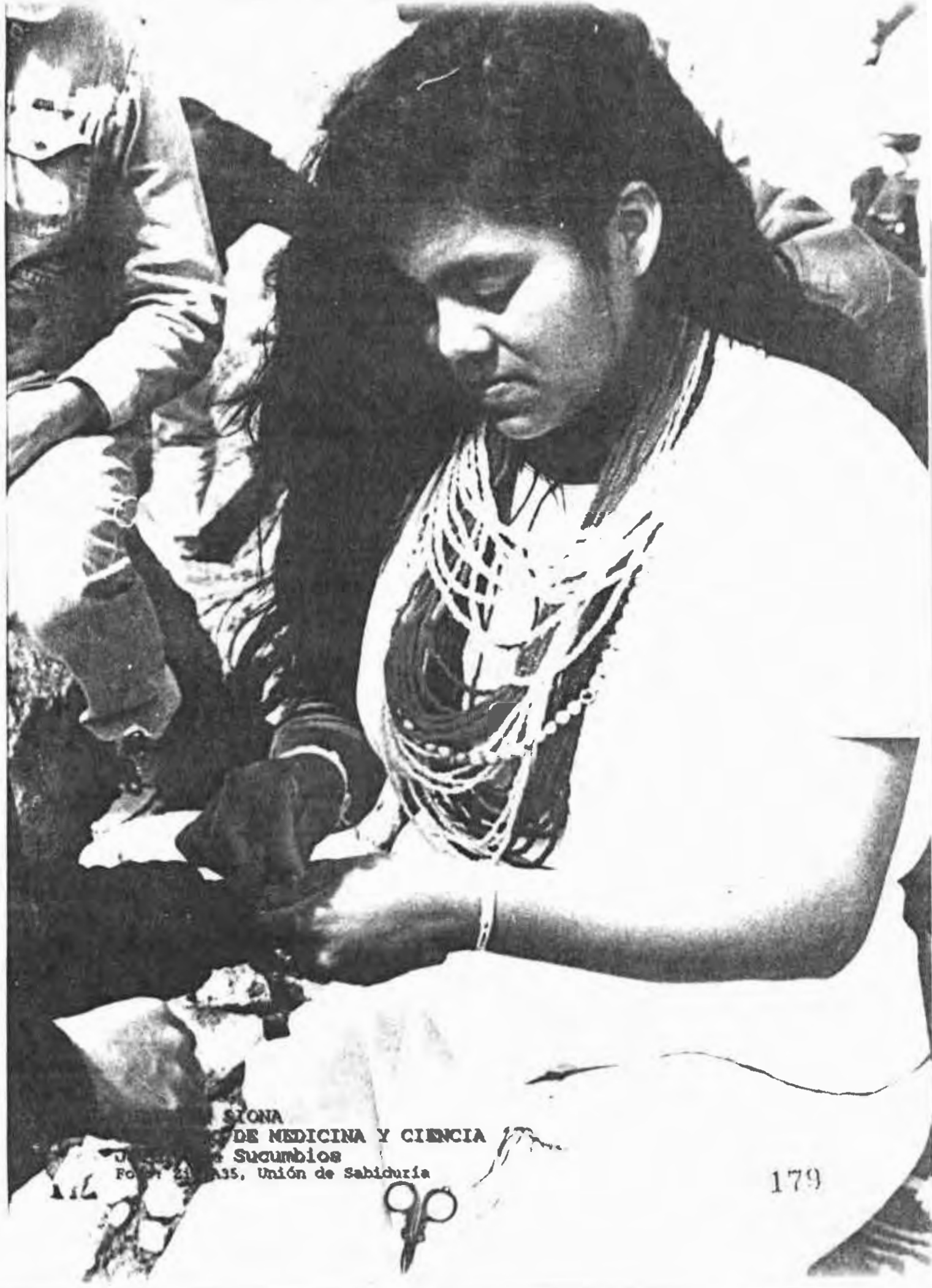
ESPELTIA, MUJERES DE LOS CACIQUES COFAN



TAITA GUILLERMO
Jardin de Tucuman
Foto: Zio-A35, Ita



TAITA PACHO, ISAURO, QUERUBIN, GUILLERMO Y SU ESPOSA
Jardin de Sucumbios
Foto: Eio-ASS, Unión de Sabiduría



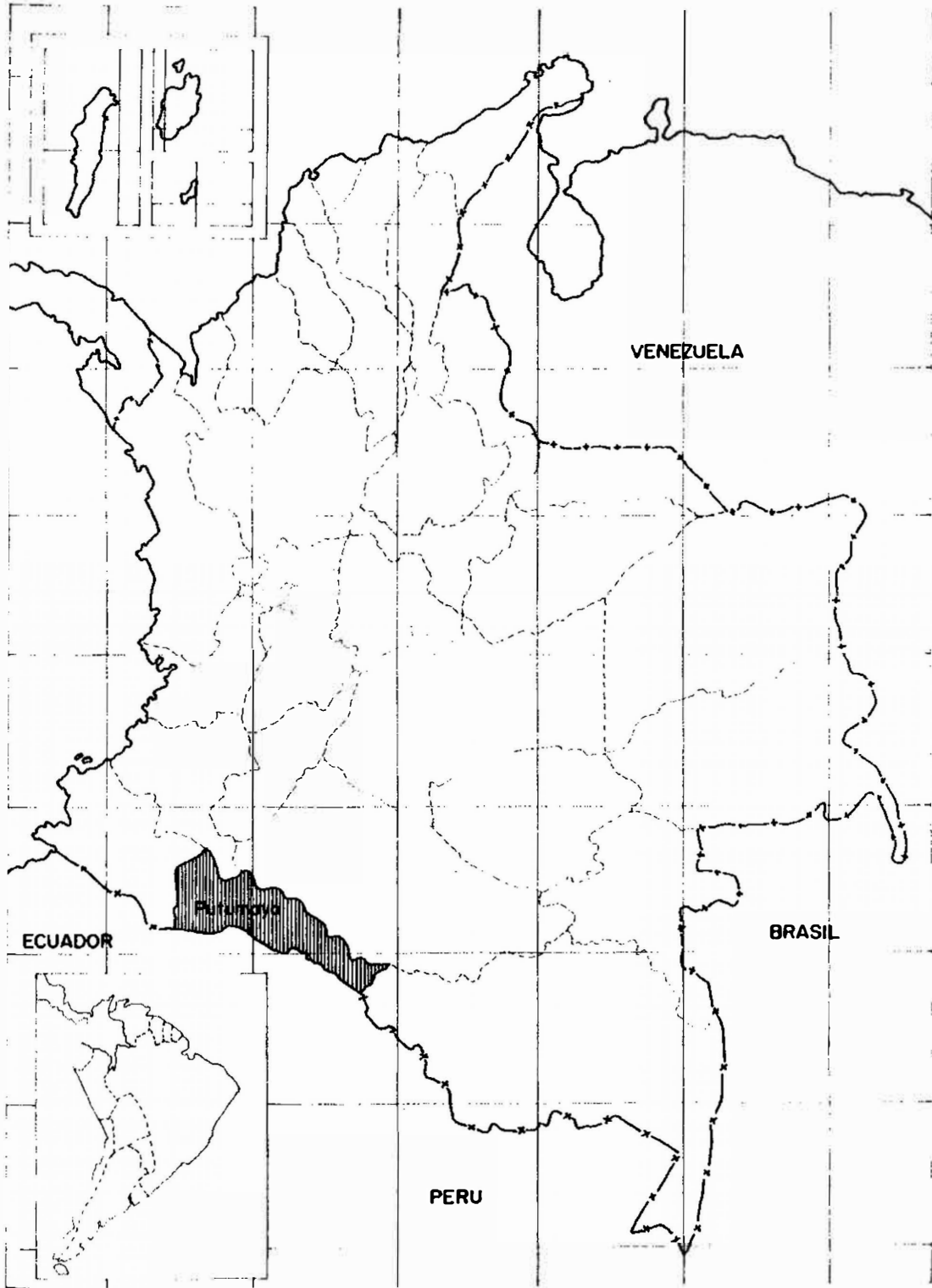
STONA
DE MEDICINA Y CIENCIA
Sucumbios
P.O. Box 21, A35, Unión de Sabiduría

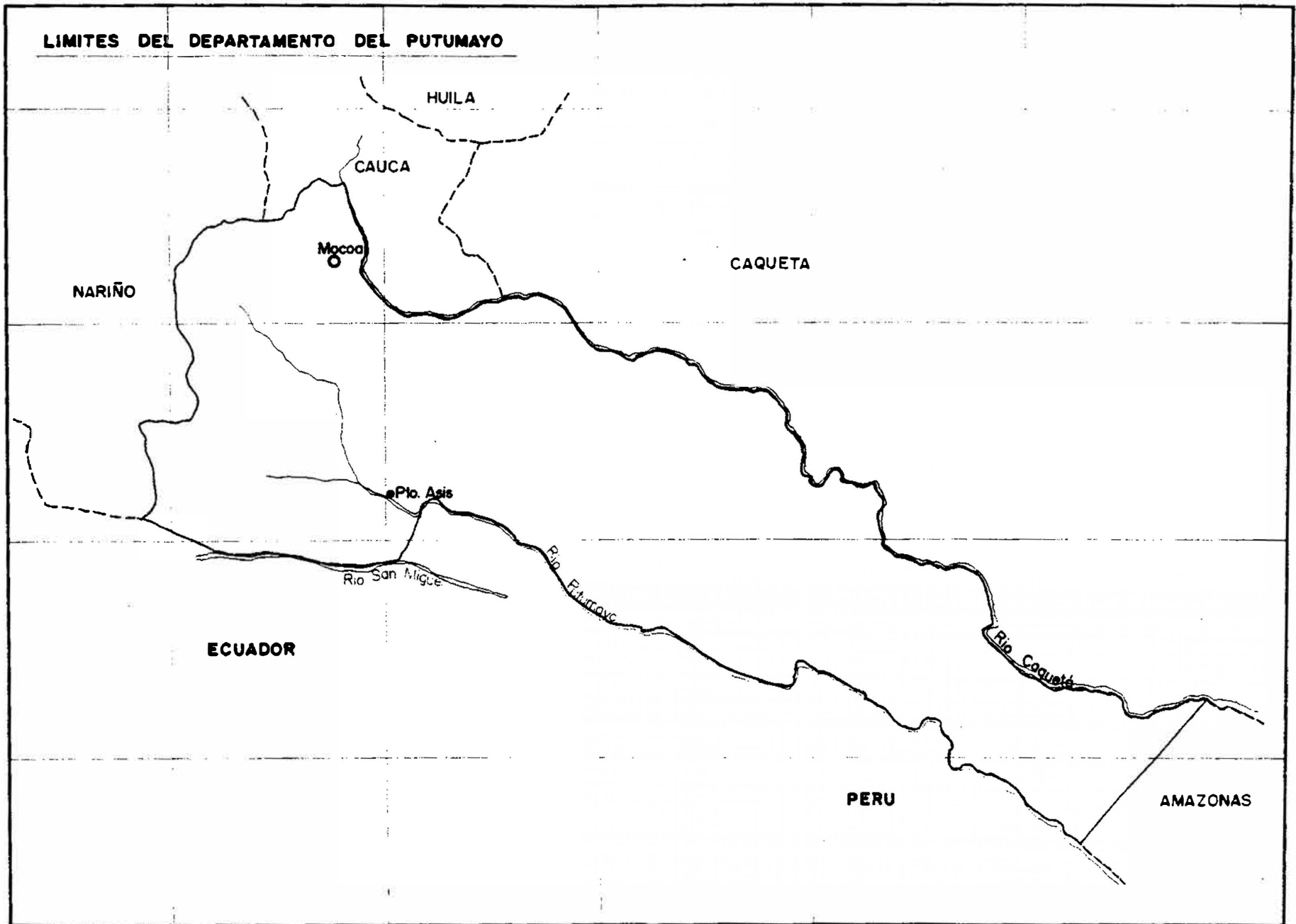
116



**ANEXO 3 .
MAPAS**

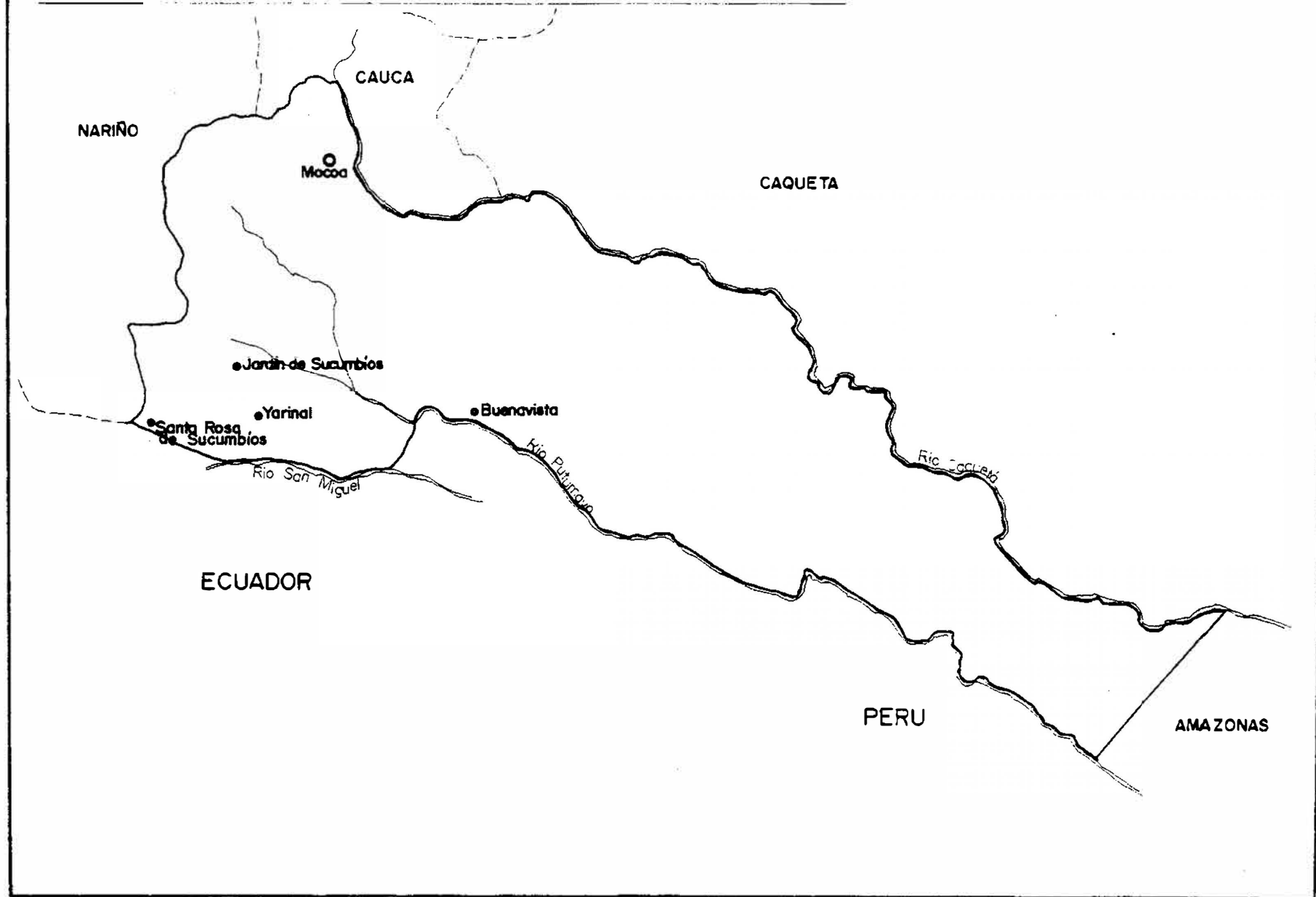
**UBICACION DEL DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO
EN COLOMBIA Y SURAMERICA**



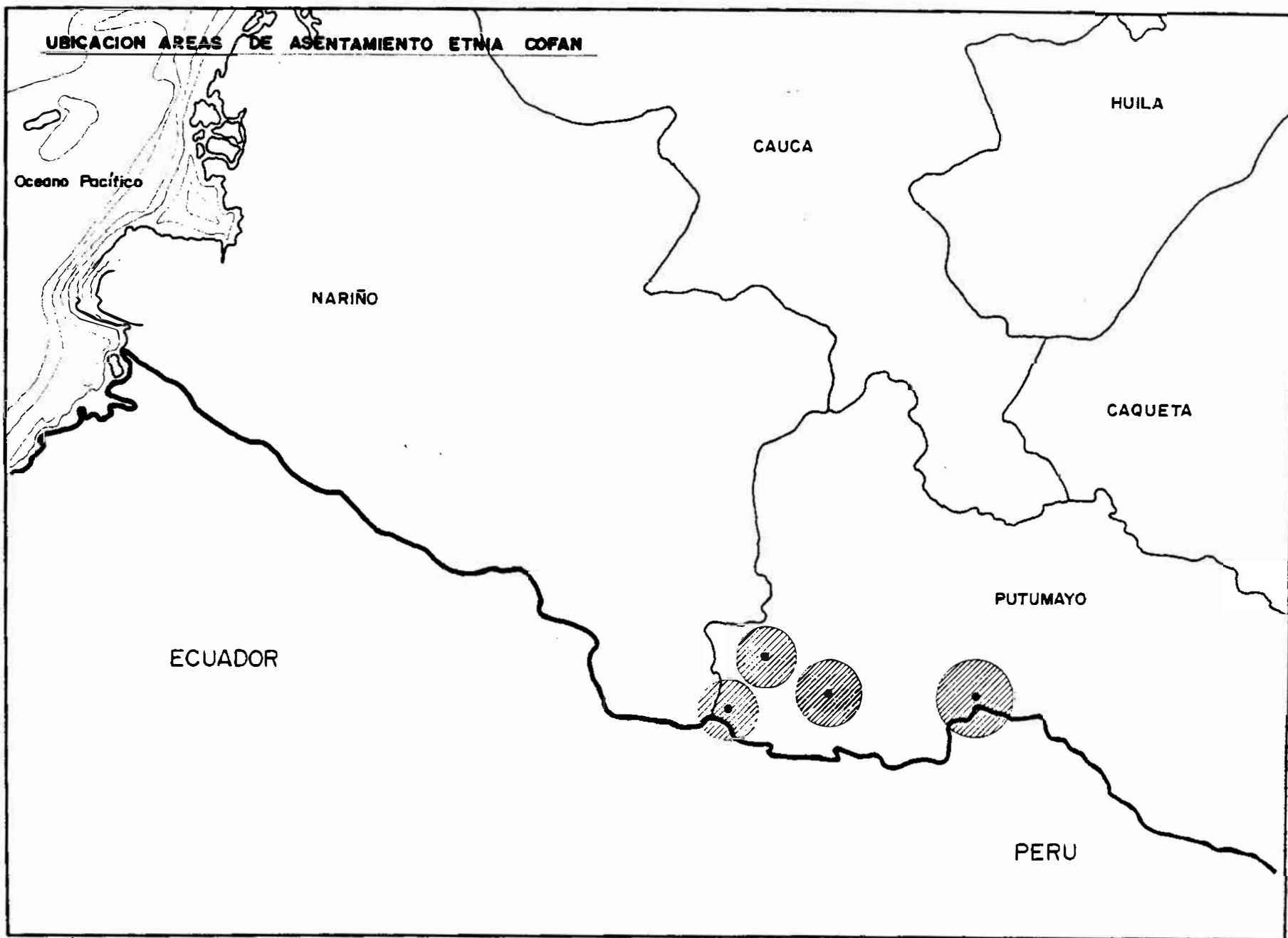


Mapa N° 2

UBICACION DE COMUNIDADES COFAN EN EL DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO



UBICACION AREAS DE ASENTAMIENTO ETNIA COFAN



Mapa N° 3