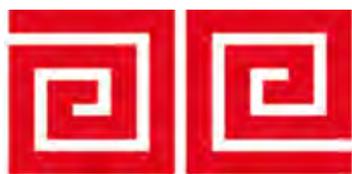


ARTESANIAS DE COLOMBIA S. A.



DEL BARRO AL ALUMINIO:
PRODUCCION CULTURAL DE LOS
EMBERA Y WAUNANA

LUIS GUILLERMO VASCO URIBE

PROFESOR TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

SANTA FÉ DE BOGOTÁ, OCTUBRE DE 1993

INDICE

INTRODUCCION	1
CAPITULO I: EL CONCEPTO DE PRODUCCION CULTURAL INDIGENA	4
CAPITULO II: PRODUCTOS CULTURALES Y PRODUCCION ENTRE LOS EMBERA	21
CAPITULO III: VITALIDAD DE LA PRODUCCION CULTURAL	28
RESGUARDOS DE LA MARGEN DERECHA Y LA MARGEN IZQUIERDA DEL SAN JUAN	29
ACTIVIDADES ECONOMICAS FUNDAMENTALES	35
INTERNADO MISIONERO Y DESPERSONALIZACION CULTURAL	37
PRODUCCION CULTURAL	38
Tejido de fibras vegetales	39
El trabajo del barro	43
Chaquiras y platería	49
Trabajo de la madera	50
Otros productos	51
Comercialización	51
RESGUARDO EMBERA-CHAMI DEL RIO GARRAPATAS	52
RESGUARDO EMBERA-KATIO DEL ALTO ANDAGUEDA	56
COMUNIDAD DE RIO COLORADO	57
LA EXTRACCION DE ORO	60
INTERCAMBIO Y DINERO	62
PRODUCTOS CULTURALES	68
Tejidos vegetales	68
El "trabajo de culebra"	71
Talla en madera	72
Platería y moneda antigua	74
Chaquiras	75
OTRAS COMUNIDADES	76
COMUNIDADES DEL RIO ATRATO	77
MOJAUDO	78
PRODUCCION AGRICOLA	79
OTROS RECURSOS ALIMENTICIOS	81
PRODUCTOS CULTURALES Y ARTESANIAS	82
Recipientes de fibras vegetales	83
Esculturas en madera	84

Collares y aretes de plata	85
<u>CHARCOGALLO</u>	86
ACTIVIDADES DE SUBSISTENCIA	87
ENTRE LA TRADICION Y EL CAMBIO	88
<u>OTRAS COMUNIDADES</u>	90
<u>CAPITULO IV: PRODUCCION CULTURAL Y ARTESANIAS</u>	92
COMUNIDAD DE EL VEINTIUNO-RIO ICHO-TIGRES	92
LA PESCA DE ORO	98
CESTERIA ARTESANAL	99
PRODUCCION CULTURAL Y AUTOCONSUMO	104
Cestería	104
Madera tallada	109
Vestido y adornos	112
PROCESOS DE INTERCAMBIO	113
COMUNIDADES DEL MEDIO Y BAJO RIO SAN JUAN	116
<u>PICHIMA QUEBRADA</u>	117
PRODUCCION CULTURAL	119
ARTESANIA DE <i>MEGUERR</i>	120
<u>TOGOROMA QUEBRADA</u>	122
PRODUCTOS CULTURALES Y ARTESANIAS	123
<u>PANGALA</u>	125
PRODUCCION CULTURAL Y MERCANCIA	127
<u>LA LERMA</u>	129
PRODUCCION CULTURAL	130
CESTERIA ARTESANAL	131
GUARATO	132
<u>CAPITULO V: EL PREDOMINIO DE LA ARTESANIA</u>	134
COMUNIDAD EMBERA-CHAMI DE LA BETULIA	134
PRODUCCION CULTURAL Y ARTESANIA	136
Tejer el monte	137
Quemar el barro	140
Otros productos	145
INTERCAMBIO Y COMERCIALIZACION	146
<u>CAPITULO VI: LA DESTRUCCION</u>	151
EL NOVENTA	152
PRODUCCION CULTURAL	154
Aifarería	154

Cestería	155
Otros productos	157
EL CONSUELO	157
PRODUCCION CULTURAL	158
OTRAS COMUNIDADES DE LA CARRETERA QUIBDO-MEDELLIN	160
LOS CHAMI DEL ALTO SAN JUAN	161
<u>SAN ANTONIO DEL CHAMI</u>	162
PRODUCCION CULTURAL Y DESCOMPOSICION SOCIAL	163
<u>VILLA CLARET</u>	167
<u>CAPITULO VII: PRODUCCION ARTESANAL FAMILIAR</u>	168
SANTA CECILIA	169
ITAUURI-LETICIA-LA PRADERA	172
VEREDA PLAYA RICA	174
CABECERA MUNICIPAL DE PUEBLO RICO	178
<u>CAPITULO VIII: PRODUCCION CULTURAL Y TRANSFORMACION SOCIAL</u>	180
<u>BIBLIOGRAFIA</u>	186

LISTA DE MAPAS SUGERIDOS

- Mapa 1: Mapa general con la ubicación de los sitios en donde se realizó el trabajo. Página 2 del Informe entregado a Artesanías de Colombia.
- Mapa 2: Mapa de la zona indígena chamí en Risaralda. Vasco 1987, mapa 2.
- Mapa 3: Mapa de la zona embera chamí del río Garrapatas, noroccidente del Valle del Cauca. Vasco 1987, mapa 1.
- Mapa 4: Mapa del Resguardo embera-katío del Alto Andágueda. Murcia 1993, mapa 3.
- Mapa 5: Mapa de la zona de los ríos Bojayá, Uva y Opogadó, con base en las planchas disponibles en el Instituto Agustín Codazzi y el Incora.
- Mapa 6: Mapa de la zona de la carretera que abarque las distintas comunidades e incluya el río Ichó. Las fuentes pueden ser planchas del Instituto Agustín Codazzi y de los expedientes del Incora y Asuntos Indígenas para la creación de los Resguardos.
- Mapa 7: Mapa del curso medio y bajo del río San Juan, incluyendo las quebradas Pichimá y Togoromá. Las fuentes pueden estar en los mapas del Instituto Geográfico Agustín Codazzi y el Incora.
- Mapa 8: Mapa de ubicación de la Betulia en el municipio de Belalcázar, Caldas, con fuente en los mapas del Codazzi y el expediente del Incora.
- Mapa 9: Mapa de ubicación de Santa Cecilia y los poblados vecinos. En caso de que se considere conveniente, esta zona puede incluirse en el Mapa No. 2, agregando los detalles correspondientes.

ILUSTRACIONES SUGERIDAS

- Ilustr. 1: Dibujar los fosfenos de los Tukano de Reichel 1985: 18, figura 4, parte izquierda.
- Ilustr. 2: Dibujo de tejido hexagonal, Reichel 1985: 10, figura 2.
- Ilustr. 3: Plancha de dibujos de varios balays que pueden ser tomados de la colección o el almacén de Artesanías de Colombia.
- Ilustr. 4: Agrupar en una sola plancha la foto 58, de Reichel 1985: 77 y los dibujos de la figura 23, página 39 del mismo libro.
- Ilustr. 5: Dibujo de una de estas bases, semejante a aquellas que trae Reichel 1985: 86-87, fotos 74, 75 y 76.
- Ilustr. 6: Dibujo o foto de telar vertical de los guambianos.
- Ilustr. 7: Dibujo o foto de ruana guambiana.
- Ilustr. 8: Foto en color de chumbe guambiano en proceso de tejido en telar de horqueta.
- Ilustr. 9: Foto o dibujo de sombrero de *tampalkuari* guambiano.
- Ilustr. 10: Foto de tambo embera con escalera tallada.
- Ilustr. 11: Foto o dibujo de un *impurr* y un *impurru*, en que se resalte la diferencia de forma.
- Ilustr. 12: Dibujo o foto de varios bastones de *jai* embera.
- Ilustr. 13: Foto en color de cántaro *chokó* con adornos de plata.
- Ilustr. 14: Foto de una rocería.
- Ilustr. 15: Foto de un embera llevando la semilla en un *impurr*.
- Ilustr. 16: Foto de una rocería.
- Ilustr. 17: Foto de transporte del maíz en los *E*.
- Ilustr. 18: Foto o dibujo de un cuchillo para romper la envoltura del maíz.
- Ilustr. 19: Foto de montón de maíz en el rincón de un tambo.
- Ilustr. 20: Dibujo o foto de un desgranador de maíz.
- Ilustr. 21: Foto de una mujer tostando maíz en un cántaro *U*, para volverlo crispeta.
- Ilustr. 22: Foto de mujer moliendo maíz en piedra de moler.
- Ilustr. 23: Dibujo o foto de un *kuru*.
- Ilustr. 24: Dibujo o foto de un revolvedor para chicha.
- Ilustr. 25: Dibujo o foto de una base para colador de chicha.
- Ilustr. 26: Foto de chicha almacenada en garrafas de plástico.
- Ilustr. 27: Foto de hombre tocando *fututa*.
- Ilustr. 28: Foto de hombre tocando tambor masculino.
- Ilustr. 29: Dibujo del tambor que interpretan las mujeres.
- Ilustr. 30: Dibujo de base de cestería para corona de plumas.
- Ilustr. 31: Foto de collar de colmillos de animales de monte.
- Ilustr. 32: Foto de collar tejido con chaquiras.
- Ilustr. 33: Foto de aretes de plata con chaquiras.
- Ilustr. 34: Dibujo o foto de barco de los *jai*.
- Ilustr. 35: Dibujo de bancos de *jaibaná* con formas diferentes.
- Ilustr. 36: Dibujos de casas de curación.

- Ilustr. 37: Dibujo de totumas y platos para servir la comida de los *jai*.
- Ilustr. 38: Foto de un hombre cazando con bodoquera.
- Ilustr. 39: Dibujo o fotos de objetos relacionados con la bodoquera.
- Ilustr. 40: Dibujo o foto de tarrito de guadua para cargar anzuelos con bolsita tejida alrededor.
- Ilustr. 41: Foto de *borosuka* para cargar anzuelos.
- Ilustr. 42: Foto de *impurrchaké* para cargar carnada viva.
- Ilustr. 43: Foto de proceso de tejer una atarraya o dibujo de su tipo de tejido.
- Ilustr. 44: Foto del internado misionero de Purembará.
- Ilustr. 45: Foto del *sinsu* chusque.
- Ilustr. 46: Dibujo o foto de canasto de *sinsu* con dibujo de espiral.
- Ilustr. 47: Dibujo o foto de canasto de *sinsu* con dibujo de *turina*.
- Ilustr. 48: Dibujo o foto de canasto de *sinsu* con dibujo de líneas verticales en zigzag.
- Ilustr. 49: Dibujo o foto de canasto de *sinsu* con dibujo de líneas horizontales en zigzag.
- Ilustr. 50: Dibujo o foto de canasto de *sinsu* con dibujo de líneas verticales en zigzag enfrentadas por el vértice.
- Ilustr. 51: Dibujo o foto de canasto de *sinsu* con dibujo de rombos.
- Ilustr. 52: Dibujo o foto de un *e* en donde se distinguen la técnica de tejido en mimbre y el refuerzo del borde.
- Ilustr. 53: Foto de bejuco *bodre*.
- Ilustr. 54: Foto de mata de *jora*.
- Ilustr. 55: Foto de mujer cortando las tiras del tallo para sacar la fibra con que se teje.
- Ilustr. 56: Dibujo que presente varias formas de canasto *kora*.
- Ilustr. 57: Foto de *korá* que combina la técnica de tejido hexagonal con la asargada.
- Ilustr. 58: Foto de canasto que combina la técnica cuadrilateral con asargada.
- Ilustr. 59: Dibujo que presente varios dibujos de canastos fabricados con técnica de asargada.
- Ilustr. 60: Canasto blanco con dibujo de espina de pescado.
- Ilustr. 61: Foto que muestra dibujos de un canasto obtenidos por el sistema de usar las tiras por el derecho y por el revés.
- Ilustr. 62: Foto de canastica con tejido jaquelado.
- Ilustr. 63: Dibujo que muestre las dos formas de *pepena*: lanza y recaton.
- Ilustr. 64: Dibujo o foto de sombrero asargado con dibujos.
- Ilustr. 65: Foto de extracción de *iurude* una mina.
- Ilustr. 66: Foto del proceso de moler la greda en seco.
- Ilustr. 67: Foto del proceso de moler la greda húmeda.
- Ilustr. 68: Foto del proceso de agregar desgrasante de arena de río.
- Ilustr. 69: Plancha de dibujo que muestre los pasos del proceso de fabricación de la cerámica: 1) hechura de la base, 2) colocación

en el molde, 3) aplicación de rollos para levantar las paredes con "trabajo de culebra", 4) modelado de los rollos, 5) alisado, 6) heclura del borde, 7) pulido con *birú*.

- Ilustr. 70: Fotos del sitio (corredor o en el interior) y forma del trabajo sobre una tabla o tapa de olla.
- Ilustr. 71: Foto de vasija en secado parcial durante el proceso de fabricación.
- Ilustr. 72: Foto de vasija en proceso de secado final.
- Ilustr. 73: Foto de quema de vasijas en el patio.
- Ilustr. 74: Foto de quema de recipiente en el fogón.
- Ilustr. 75: Plancha con dibujos de varios cántaros *um* masculinos.
- Ilustr. 76: Plancha con dibujos de varios cántaros *uf* femeninos.
- Ilustr. 77: Plancha con dibujos de bordes de cántaros *u*.
- Ilustr. 78: Foto de cántaro *u* sobre las tres piedras del fogón.
- Ilustr. 79: Foto de cántaro *u* guardado en un rincón.
- Ilustr. 80: Plancha con dibujos de cántaros *ur* remendados.
- Ilustr. 81: Plancha con dibujos de cántaros *kuru*.
- Ilustr. 82: Plancha con dibujos de cántaros *chokó*.
- Ilustr. 83: Plancha que muestre las "caras" de distintos cántaros *chokó*.
- Ilustr. 84: Plancha que muestre cántaros *chokó* de forma de: a) *ibí*, b) de bota o mocasín, c) de dos bocas.
- Ilustr. 85: Foto del proceso de fabricación de un cántaro *chokó* de dos bocas.
- Ilustr. 86: Foto de cántaro *chokó* con collares y aretes de plata y chaquira.
- Ilustr. 87: Foto de cántaro *chokó* con corona de plumas, junto con dibujo que muestre coronas obtenidas por dibujo inciso.
- Ilustr. 88: Foto de *okama*, collares tejidos con chaquiras.
- Ilustr. 89: Foto de collares de cuentas metálicas.
- Ilustr. 90: Foto de *tankuru* con tapa de cestería y sin ella.
- Ilustr. 91: Foto o dibujo de hamaca anudada para acostar los niños en la noche.
- Ilustr. 92: Foto de collar de semillas de *botuma* con vainilla.
- Ilustr. 93: Foto de imitaciones de bastón de *jái* del río Garrapatas.
- Ilustr. 94: Foto de bancos de madera de balsa pirograbados.
- Ilustr. 95: Foto de imitaciones de lanzas de madera para el combate con los espíritus.
- Ilustr. 96: Foto de robamuchachas.
- Ilustr. 97: Foto de transporte de carga en un *e*.
- Ilustr. 98: Foto de un niño cargado en un *e*.
- Ilustr. 99: Foto de un *jabara* en *sinsu* con técnica de asargado.
- Ilustr. 100: Foto de un tarro de guadua para cargar virotos de cerbatana.
- Ilustr. 101: Plancha con dibujos de las etapas en la fabricación de las cuentas metálicas para collar: 1) corte de la moneda, 2) martillado, 3) limado para dar forma, 4) perforación del hueco, 5) limado para forma definitiva.

- Ilustr. 102: Plancha con dibujos de las formas de las cuentas metálicas para collar.
- Ilustr. 103: Foto de collares de chaquira.
- Ilustr. 104: Dibujo de embera con manillas de chaquira en las muñecas.
- Ilustr. 105: Dibujo que muestre las distintas etapas de preparación de las fibras para la cestería: 1) corte de los tallos, 2) raspado de los mismos, 3) teñido, 4) secado al sol, 5) corte de las tiras.
- Ilustr. 106: Dibujo que muestre los pasos en la fabricación de los *jaiwarra*: 1) corte del trozo de madera, 2) corte con machete de la estructura general, 3) delimitación de la parte que se va a tallar, 4) talla de la figura, 5) esculpido de la figura.
- Ilustr. 107: Dibujo o foto de un *huhute*.
- Ilustr. 108: Dibujo o foto de un desgranador de maíz.
- Ilustr. 109: Plancha con dibujos de los diferentes objetos que se emplean para la fabricación de los adornos metálicos.
- Ilustr. 110: Foto o dibujo de los dos tipos de aretes de plata.
- Ilustr. 111: Dibujo del proceso de fabricación de alambre de plata.
- Ilustr. 112: Plancha con dibujos de los objetos tallados en madera de balsa por los niños.
- Ilustr. 113: Foto de muñeco de balsa, imitación de los muñecos de *jai*.
- Ilustr. 114: Dibujo de mujer y de hombre con pintura corporal, tomado del libro de Ulloa Cubillos (1992).
- Ilustr. 115: Foto de tambos de El Veintiuno.
- Ilustr. 116: Foto de la familia embera venida del Dubasa al río Ichó.
- Ilustr. 117: Foto del trabajo del oro en el río Ichó.
- Ilustr. 118: Foto de los embera sumergidos para sacar la arena del Ichó.
- Ilustr. 119: Foto de la hoja blanca o *biaa*.
- Ilustr. 120: Foto de mujer del Ichó tejiendo un canasto.
- Ilustr. 121: Foto de venta de canastos en el corredor de una casa de El Veintiuno.
- Ilustr. 122: Dibujo o foto de una "mochila".
- Ilustr. 123: Foto de niños de Tutunendo con mochilas para los útiles.
- Ilustr. 124: Dibujo o foto de un sombrero asargado para la venta.
- Ilustr. 125: Foto o dibujo de un canasto *punisasa*.
- Ilustr. 126: Foto o dibujo de una petaca.
- Ilustr. 127: Foto de un *edel* río Ichó.
- Ilustr. 128: Foto de un *jamará* en El Veintiuno.
- Ilustr. 129: Dibujo de tejido hexagonal cruzado.
- Ilustr. 130: Foto de canasto hexagonal para jaula de pájaro en El Veintiuno.
- Ilustr. 131: Foto de un *impurren* tejido cuadrilateral.
- Ilustr. 132: Dibujo o foto de machacador con carita humana en el extremo del mango.
- Ilustr. 133: Dibujo de un desgranador para maíz.
- Ilustr. 134: Foto del trabajo de fabricación de una canoa o champa.
- Ilustr. 135: Dibujo o todo del colador de chicha sobre su base de madera.

- Ilustr. 136: Foto de chicha guardada en garrafas de plástico.
- Ilustr. 137: Dibujo de una totuma con diseños.
- Ilustr. 138: Foto de bastones de *jaibaná* de El Veintiuno.
- Ilustr. 139: Dibujo o foto de tablas de balso pintadas, que se usan para casitas de curación.
- Ilustr. 140: Foto de escalera de madera con cabeza tallada en su extremo superior.
- Ilustr. 141: Foto de joven de El Veintiuno con vestido de chaquiras.
- Ilustr. 142: Foto de Pichimá Quebrada.
- Ilustr. 143: Foto de olla de barro para la chicha.
- Ilustr. 144: Foto de palmas de *weguerr*.
- Ilustr. 145: Plancha con dibujos que muestren el proceso de preparación de la materia prima y el tejido del *weguerr*: 1) tala de la palma para arrancar el cogollo, 2) separación de la corteza, 3) puesta a secar de ambas partes, 3) cocinado, 4) secado al sol, 5) torcido de las tiras para coser, 6) núcleo del canasto envuelto con tiras de película delgada, 7) cosido en espiral.
- Ilustr. 146: Dibujo de las dos formas de empatar el hilo en el tejido de los *wueguerr*.
- Ilustr. 147: Dibujo que muestre la forma del cosido del *weguerr*.
- Ilustr. 148: Plancha con diseños de *weguerr*.
- Ilustr. 149: Foto de canasto *visiguir*.
- Ilustr. 150: Foto de platico o coca.
- Ilustr. 151: Foto de Togoromá Quebrada.
- Ilustr. 152: Dibujo del alambique para destilar biche.
- Ilustr. 153: Foto de *basilón*.
- Ilustr. 154: Foto de *damagua* de corteza de árbol.
- Ilustr. 155: Foto de una *telenke*.
- Ilustr. 156: Dibujo o foto de canasto camaronero.
- Ilustr. 157: Foto de *nemka*.
- Ilustr. 158: Foto del carretable entre Acapulco y La Betulia.
- Ilustr. 159: Foto del tanque de cemento que suministra el agua para La Betulia.
- Ilustr. 160: Foto de la comunidad de La Betulia.
- Ilustr. 161: Foto de hojas de iraca secándose sobre los techos.
- Ilustr. 162: Foto de canastica de La Betulia.
- Ilustr. 163: Foto de canastica con tapa y colgadera.
- Ilustr. 164: Foto de un niño pintando una canastica.
- Ilustr. 165: Foto de canastica tejida con tiras pintadas.
- Ilustr. 166: Foto de canastica pintada después de tejerla.
- Ilustr. 167: Dibujo del proceso de preparación de las tiras para tejer los canastos.
- Ilustr. 168: Plancha con dibujos de cántaros *chokóy chokochaké*.
- Ilustr. 169: Foto de vasija de barro "cruda" (sin quemar). Nótese el color café.

- Ilustr. 170: Foto del proceso de pintar con baño rojo una vasija de barro.
- Ilustr. 171: Foto de vasijas en el patio, listas para ser quemadas.
- Ilustr. 172: Foto del proceso de quemado de vasijas.
- Ilustr. 173: Plancha con dibujos de "caritas" de cántaros *chokó* de La Betulia.
- Ilustr. 174: Plancha con dibujos de materas de La Betulia.
- Ilustr. 175: Foto de cayanas para asar arepas.
- Ilustr. 176: Foto de moldes para hacer cayanas.
- Ilustr. 177: Foto de un *u* con tapa lenticular.
- Ilustr. 178: Plancha que muestre el proceso de fabricación de la tapa lenticular: 1) hechura de la "plasta", 2) comprobación del tamaño, 3) ajuste, 4) colocación del asa.
- Ilustr. 179: Foto de alcancía.
- Ilustr. 180: Foto de florero con base interna para las flores.
- Ilustr. 181: Foto del proceso de tejido de una mochila con cinco agujas.
- Ilustr. 182: Foto de mochila tejida con cinco agujas. Nótese el remate inferior.
- Ilustr. 183: Foto de mochila tejida con dos agujas.
- Ilustr. 184: Foto del trabajo en el proceso de recuperación del tejido de los *okama*.
- Ilustr. 185: Plancha con dibujos de las formas de cuenta metálica de collar.
- Ilustr. 186: Foto de estera asargada de San Antonio del Chamf.
- Ilustr. 187: Foto de *petá* con manijas destinada para la venta a los blancos.
- Ilustr. 188: Foto de *pepena* decorada con tiras pintadas.
- Ilustr. 189: Foto de collares con distintos diseños.
- Ilustr. 190: Foto de canasticas hechas con técnica enrollado y cosido.
- Ilustr. 191: Foto de tambor de balsa cubierto con látex de caucho.
- Ilustr. 192: Plancha de dibujos que muestren el proceso de fabricación de la base de balsa para los tambores: 1) derriba del árbol, 2) descortezado, 3) troceo del tronco, 4) raspado exterior para dar el grueso necesario, 5) ahuecado con machete, 6) secado al sol.
- Ilustr. 193: Plancha de dibujos que muestren la preparación del látex y su aplicación al tambor: 1) lechado del árbol de caucho, 2) etendido del látex en una tabla, 3) desprendido de la punta, 4) envoltura del tambor.
- Ilustr. 194: Foto de *impurr* cuadrilateral cruzado.
- Ilustr. 195: Plancha con dibujos de objetos enrollados y cosidos.
- Ilustr. 196: Foto de objetos de cerámica secándose al sol en la casa de la alfarera de Playa Rica.
- Ilustr. 197: Foto de ceramista amasando la greda.
- Ilustr. 198: Foto de ceramista haciendo bolas de arcilla.
- Ilustr. 199: Foto de ceramista moliendo la tierra (*iuru*) para los cántaros.
- Ilustr. 200: Foto de inicio con una bola de greda, que aplana como una "arepa".
- Ilustr. 201: Foto de cómo se levanta por modelado el comienzo del cuerpo de la vasija.

- Ilustr. 201: Foto de agregado de rollos para formar las paredes.
- Ilustr. 202: Foto de recipiente secando al sol.
- Ilustr. 203: Foto de pellizcado con los dedos.
- Ilustr. 204: Foto de hacer incisiones con un palito para crear figuras.
- Ilustr. 205: Foto de crear la "carita" de los *chokó* por pastillaje.
- Ilustr. 206: Dibujo con detalle del proceso de alisar la vasija con *birú*.
- Ilustr. 207: Foto de proceso de quemado con caña brava.
- Ilustr. 208: Foto de *u* con tapa.
- Ilustr. 209: Foto de cántaro *choká*
- Ilustr. 210: Foto de *chokochaké*.
- Ilustr. 211: Foto de o la para la carne o para cocinar.
- Ilustr. 212: Foto de cenicero.
- Ilustr. 213: Foto de velón o candelero.
- Ilustr. 214: Dibujo del proceso de aplicación del baño rojo con un trapo.

INTRODUCCION

Este libro se basa en los resultados de una investigación que se realizó en forma conjunta entre Artesanías de Colombia y la Facultad de Ciencias Humanas de la Universidad Nacional de Colombia, a partir de abril de 1986 y durante 6 meses. Se quería lograr una descripción de los productos culturales¹ de las nacionalidades indígenas embera y waunana, de su peso en de la vida de estos grupos, de las condiciones de su producción y de la posibilidad de comercializar algunos de ellos.

Con mi dirección, participaron en este trabajo las hoy antropólogas Elsa Astrid Ulloa y Martha Morales, (en ese entonces estudiantes de la carrera de antropología de la mencionada universidad.)

Limitaciones de tiempo y recursos, aunadas a la gran dispersión territorial de los embera y los waunana, obligaron a una selección de los lugares y las comunidades (ver Mapa No. 1), pues era imposible visitarlas todas.

Los cuatro meses de trabajo de campo, en el que no siempre estuvimos juntos, transcurrieron en La Lerma y Pángala, poblados del curso medio del río San Juan, en Pichimá Quebrada y Togoromá Quebrada, a pocos kilómetros del litoral Pacífico y cercanas a las bocas del mismo río, en Mojaudó, Charcogallo y Salinas, sitas en los ríos Bojayá y Uva, afluentes del medio Atrato, en El Ventiuno, El Noventa, El Consuelo y río Ichó sobre la carretera que de Quibdó conduce a Medellín y en sus cercanías, en Río Colorado, una de las varias comunidades de la zona del río Andágueda. Poblamientos humanos éstos que hacen parte del Chocó.

La lectura de un excelente texto de Marta Turok (1988) me sugirió el uso de este concepto en lugar del de cultura material, que se empleó en la investigación.

Pero también estuvimos en otros departamentos: en Caldas, en la comunidad de La Betulia, ubicada en el municipio de Belalcázar; en Risaralda, en la vereda Playa Rica, próxima a Mistrató, en los alrededores del corregimiento de San Antonio del Chamí, en el casco urbano de Pueblo Rico, en las veredas de Sinaí, Itaurí y Guarato en cercanías de Santa Cecilia, en los Resguardos de la Margen Derecha y la Margen Izquierda del alto río San Juan; en el Valle del Cauca, en algunos lugares del río Garrapatas.

Nuestro trabajo se concentró en la observación directa y la observación participante, a través de la convivencia con las gentes de las respectivas comunidades. También hicimos entrevistas dirigidas con base en guías de recolección de información que elaboramos con antelación. La fotografía fue un auxiliar muy importante en el registro de procesos de fabricación de diferentes elementos, en los cuales, a veces, las manos se mueven con demasiada rapidez para nuestros ojos.

En el Chocó contamos con la colaboración de la OREWA, Organización Regional Embera y Waunana. En Risaralda fue de vital importancia la participación de la Jefe de Asuntos Indígenas de Pereira, abogada Luz Edelmira Gutiérrez, quién puso a disposición de nuestro trabajo su tiempo, su esfuerzo y el personal y los recursos de la entidad que dirigía. De ambas instituciones recibimos pleno apoyo y en ambas hallamos un vivo interés por todo aquello que pudiera contribuir a mejorar las condiciones de vida y organización de las comunidades.

Tenemos que agradecer, sobre todo, a cada uno de aquellos hombres y mujeres embera y waunana con los cuales tuvimos relación en esos meses, pues sin su ayuda y su comprensión (a veces cargada de algo de ironía y mucho de sorpresa) nuestra tarea no habría podido realizarse. Ellos aceptaron transmitirnos una parte de sus saberes y su arte para que pudiéramos marcar su huella en estas páginas.

Han transcurrido ya siete años desde que visitamos esas gentes y esas tierras. A muchas no he vuelto a verlas, pero de todas he tenido alguna noticia. Por eso he sabido que para algunas de ellas la situación varió en forma notable desde entonces. Unas sufrieron profundos traumatismos y violencias, como la de Río Colorado, otras incluso fueron trasladadas a lugares distintos de aquellos en que las encontramos entonces, como ocurrió con El Noventa, otras simplemente han seguido su camino de mayor vinculación con la sociedad nacional colombiana y las transformaciones que apenas comenzaban a ocurrir cuando las visitamos han continuado desarrollándose. Pero intentar actualizar este trabajo significaría realizarlo de nuevo, lo cual no es posible ni es la intención en las actuales circunstancias. Por eso, todo lo que aquí se dice debe considerarse en relación con lo que vimos en 1986; hoy, siete años después, bien puede (ser) del todo falso.)

Hace algunos años publiqué dos obras (Vasco 1985, 1987) en las cuales analicé con amplitud y profundidad lo que tiene que ver con la cestería, la cerámica y las tallas de madera de los embera, en especial los del Alto San Juan y el Garrapatas. No creo oportuno repetir aquí lo que quedó consignado en esos libros. El lector que encuentre de su interés remitirse a ellos, hallará su referencia en la bibliografía que aparece al final de este texto.

CAPITULO I

EL CONCEPTO DE PRODUCCION CULTURAL INDIGENA

Es corriente entre nosotros ubicar los productos culturales de los indígenas dentro de la categoría de artesanías, tan de moda hoy. Me propongo mostrar que entre unos y otras hay diferencias esenciales y deducir de allí algunas observaciones sobre lo que ocurre cuando los primeros se transforman en las segundas, así como los efectos que esto trae para las propias sociedades indígenas.

Los productos artesanales, generalmente manufacturados, se fabrican en una escala relativamente amplia que conlleva una tendencia a su homogenización; con ellos, sus productores -dueños de sus instrumentos de trabajo- se proponen participar en el mercado, llevándolos a él en calidad de mercancías. Lo que el artesano tiene en mente es vender, para luego satisfacer sus necesidades con el dinero que recibe (Turok 1988: 133). No conoce, pues, ni le interesa conocer al comprador-consumidor de los objetos que fabrica, ni busca establecer personalmente con él ninguna comunicación o relación; en este sentido, las artesanías son impersonales. Su uso más común, aunque algunas pueden tener un valor más utilitario, se encuentra en el campo de lo suntuario y lo decorativo, según gustos y criterios del comprador y las modas del momento. Las condiciones en que se producen pueden, sin embargo, dar satisfacción al artesano en su trabajo, no sólo por su carácter manual, sino también porque a veces éste mantiene el control sobre la totalidad del proceso productivo. El artesano mismo pocas veces consume lo que elabora.

Los productos culturales elaborados por los indígenas, como bien lo señala su nombre, hacen parte integral de sus culturas, son objetos de

utilidad en la vida diaria de sus productores y sus comunidades y, si no siempre se consumen en forma inmediata dentro del núcleo doméstico del productor, sí se intercambian con personas o grupos sociales conocidos y que pertenecen al ámbito de su vida social, creando o reforzando relaciones dentro de un contexto que es el del productor. Su utilidad es práctica, lo que no excluye que posean la cualidad de lo bello. Son valores de uso que se crean en cantidades limitadas y cada uno lleva impresa “la marca” de quien lo hizo, hasta el punto que se los puede reconocer sin dificultad en el medio social en donde existen.

Pero las anteriores no son las diferencias esenciales que los distinguen de las artesanías. Como ya dije, éstas son objetos materiales producidos y destinados para el cambio, su producción se desenvuelve como parte de la división social del trabajo, son mercancías cuyo significado rebasa poco lo económico y cuya realización en el consumo se produce, casi siempre, por fuera del grupo social al que pertenece el artesano. Por el contrario, los productos culturales están integrados por completo dentro del todo que constituye la vida indígena y portan contenidos sociales, familiares, mágico-religiosos (Herrera 1993: 27), cósmicos, que trascienden su materialidad y su papel inmediatamente utilitario y económico; su producción está muy ligada a los demás procesos productivos de sus respectivas sociedades, -no sólo por el papel que desempeña en ellos, sino también porque sus fabricantes son los mismos que realizan esas otras actividades-, pues no existe todavía una amplia división social del trabajo.

Para dar cuenta de este carácter, algunos investigadores han propuesto el concepto de “etnoestética”, que Whitten y Whitten (1992: 31) definen así: “La etnoestética hace énfasis en la necesidad de estudiar en su totalidad el contexto del arte para poder entender su estructura simbólica y su integración con otros dominios de la cultura. Su propósito es presentar el

arte y la estética de otras culturas desde el punto de vista de sus creadores”².

Analizar esto más a fondo me llevaría mucho más allá de lo que me propongo, así que por ahora sólo quiero presentar algunos ejemplos que me permitan mostrar la validez de lo que afirmo. Para ello me basaré en los estudios de Gerardo Reichel-Dolmatoff sobre los objetos manufacturados por los indígenas del Vaupés y en mi propia experiencia de trabajo con los embera de Risaralda y Valle del Cauca, principalmente, y con los guambianos del Cauca.

Reichel-Dolmatoff dice que “muchos de los objetos de la cultura material de los Desana (...) contienen un profundo sentido simbólico” (1968: 83) y que la cestería de los indígenas Tukano del Vaupés es mucho más que un simple conjunto de objetos manufacturados, pues contiene un alto número de significados específicos; éstos forman un código coherente de conducta y de principios de organización comunitaria que se transmite, recuerda y afianza por medio de la producción, circulación y consumo de tales objetos (1985: 1).

Esta característica amplía mucho el campo de su pertinencia y significado, pues la información que portan no se dirige únicamente a la unidad local que los produce y consume sino a todas aquellas otras que los reciben por intercambio. Tal significado está en los objetos mismos, pero también en sus materias primas, sus formas, sus técnicas de fabricación, sus diseños y usos.

El estudio y discusión de los mitos que se refieren a la cestería es uno de los caminos metodológicos que Reichel-Dolmatoff sigue para demostrar sus afirmaciones; el otro, complementario, es el análisis etimológico de los distintos términos que se relacionan con ella, análisis que se apoya en las interpretaciones de sus informantes.

² La traducción es mía.

Es bien conocido que las sociedades indígenas del Vaupés son exogámicas, es decir, que los varones de un grupo no pueden casarse con mujeres del mismo, sino que deben buscar esposa dentro de otros grupos que se consideran sus relacionados por matrimonio dentro de una fratría, según reglas y relaciones de intercambio de cierta complejidad. De acuerdo con Reichel-Dolmatoff, estas reglas y nociones son parte de los contenidos básicos de la cestería.

Las materias primas simbolizan, por medio de su origen, olor, textura, color y otros aspectos, todo lo que se relaciona con la selección matrimonial y la exogamia. Cuando los Tukano recolectan y preparan las fibras vegetales con las que van a tejer los productos de la cestería, canastos principalmente, recuerdan, afianzan y realizan el mensaje que está asociado con ellas.

Al parecer, algunos diseños se derivan, así lo afirma Reichel-Dolmatoff (1985: 17-19), de los fosfenos inducidos por el consumo de alucinógenos (ilustración 1). Pero los Tukano les han agregado una amplia significación cultural. Así, las combinaciones de líneas, según sus características, señalan las diferentes formas de energía solar, lunar y venusina, importantes en su pensamiento y su vida; algunas de ellas están ligadas con la concepción y la fertilidad humanas (Reichel-Dolmatoff 1985: 26).

Las espirales, presentes con amplitud en diversos aspectos de muchas sociedades indígenas, tienen aquí sentidos que se relacionan con la mujer, la comida y la regurgitación (ésta con una función purificadora); otros contenidos las ligan con las relaciones sexuales, la gestación y el nacimiento (Reichel-Dolmatoff 1985: 26-27).

Una de las técnicas de cestería más sencillas que emplean los Tukano es la denominada hexagonal, tejido amplio y rápido que deja como base un agujero en forma de hexágono (ilustración 2). El propio Reichel-Dolmatoff no

la considera propiamente como un tejido, -pues las tiras que se cruzan en diagonales opuestas, unas de derecha a izquierda, otras en el sentido inverso, no están entretejidas sino simplemente superpuestas; son las tiras horizontales las que las unen y tejen-, sino más bien como una forma de transición hacia el tejido propiamente dicho.

La calidad y rapidez de factura de este tipo de cestería la hacen de gran utilidad en situaciones de emergencia, pues se elabora pronto, con poca materia prima y ésta no necesita estar seca. Pese a este carácter "elemental", su significación es más amplia y profunda que la de las restantes técnicas y sus productos. El hexágono representa las relaciones matrimoniales entre las tres unidades tribales que conforman una fratría, simbolizada cada una por uno de los haces con que se teje. También es una representación del territorio delimitado por ríos y del cielo nocturno centrado sobre Epsilon-Orión, con una estrella en cada vértice del hexágono (Reichel-Dolmatoff 1985: 27).

La reunión de varios hexágonos en el tejido terminado agrega nuevas significaciones, la mayor parte de ellas relacionadas con las actividades chamánicas, de gran importancia en esta región. Hombres, insectos, porciones territoriales ligadas por los ríos, reglas de exogamia, pájaros y sus conductas, son algunos pocos de los elementos que se leen en la cestería hexagonal (Reichel-Dolmatoff 1985: 28-30).

Los canastos mismos se equiparan, cuando circulan, con los intercambios matrimoniales que tejen las redes de relaciones entre los grupos del Vaupés. Pero también ciertas formas específicas llevan sobre sí ricos significados. Los balay (ilustración 3), tan conocidos y populares, representan, a veces, al sol, pero otras son símbolos de la concepción o de la placenta (Reichel-Dolmatoff 1985: 30).

Las dos hojas tejidas que forman los venteadores o abanicos para el fuego o las palas para el manejo de las tortas de mandioca (ilustración 4), apuntan a las mujeres-tapir (básicas en la historia de los orígenes) pues muestran a este animal visto por detrás (Reichel-Dolmatoff 1985: 31).

Las bases doble cónicas en que se colocan las vasijas (ilustración 5), "simples" elementos auxiliares, son modelos cósmicos para repensar el mundo y también las posibilidades de desplazamiento de una dimensión a otra; así mismo muestran la constelación de Orión, elemento clave del calendario y el pensamiento indígenas del Vaupés (Reichel-Dolmatoff 1985: 32).

Innumerables son los significados de los dibujos de la cestería, especialmente aquellos de los balays. Caminos de hormiga, la anaconda ancestral, cangrejos de río, pirañas, tapires, peces diversos, etc., etc., aparecen allí (Reichel-Dolmatoff 1985: 33-39).

Los bancos de madera en que se sientan los Desana no sirven sólo para descansar sino también para pensar. Si una persona no tiene criterios fijos, se dice "que no tiene banco". Los bancos simbolizan la estabilidad y la sabiduría y tienen un sentido cósmico y de fertilidad; además protegen a la persona que se sienta en ellos. Algunos de los ancestros o héroes culturales tenían sus bancos (Reichel-Dolmatoff 1968: 83).

Para no multiplicar al infinito los ejemplos, es preciso recordar que todos estos objetos hacen parte de un sistema y que el conjunto de las relaciones entre ellos es lo que va a dictar el sentido que tienen en cada caso, dentro de todos los posibles.

Saltaré ahora de las selvas del oriente a las cordilleras andinas del centro del país para ver, en forma rápida, algunos ejemplos de lo que encierran los productos culturales de los guambianos del Cauca, también muy conocidos.

El telar vertical, que forman con cuatro gruesos troncos de madera (ilustración 6), es el principal instrumento con que las mujeres elaboran los tejidos; en él tejen los anacos y los chumbes que ellas mismas usan y las ruanas que ostentan los hombres. Esta armazón de madera representa y repasa el importante papel de la abuela y la madre dentro de la comunidad y sus relaciones con sus hijos y nietos, así como aquellas de los hermanos entre sí. El conjunto del telar se ve como la gran madre, la abuela, la ^{la}mayora que vela por la reproducción de la comunidad, en tanto que los gruesos troncos laterales implican la mamá de todo el telar, pues lo sostienen. Los travesaños delgados que templan la urdimbre son los dos hermanos, jerarquizados en mayor y menor por su posición superior e inferior en el telar.

Los tejidos que brotan del telar al ir y venir de las manos femeninas duplican en las listas de colores, sus anchos y relaciones, esa estructura de madres e hijos y de hermanos. La lista gruesa de la ruana o del anaco es la lista mamá y la lista delgada es la lista hija. Las pequeñas hebras verticales que hay a los lados de la ruana se llaman los hijos (ilustración 7). Los guambianos lo ablan así.

También de este instrumento salen los chumbes, fajas de lana o de algodón tejido con que las mujeres se atan el anaco a la cintura o sostienen los niños a la espalda. El chumbe porta en sus colores al arco iris (ilustración 8), elemento fundamental para el trabajo de los sabedores tradicionales y uno de los ejes del pensamiento propio guambiano, como que en él cristaliza el concepto de *tom*, articulación, que hace que el mundo sea un todo de partes enlazadas, así como el chumbe articula y da continuidad a las dos partes del cuerpo femenino, encima y abajo de la cintura, así como articula y establece la secuencia entre la madre y el hijo que ésta carga a la espalda, es decir, entre las generaciones que se suceden unas a otras para

perpetuar la vida de la comunidad. En el chumbe, la mujer teje y porta al arco iris y, al hacerlo, reproduce la vida de su comunidad.

Terminaré este breve encuentro con los guambianos refiriéndome al sombrero tradicional, -mal llamado por los extraños sombrero de pandereta o de yo-yo, a causa de su forma, y que los guambianos llaman *kuarimpoto*-, que se teje con varias hebras de hoja de caña para formar una larga cinta que luego se cose en espiral a partir de un centro (ilustración 9). En él reaparecen el arco iris y el *təm*, tanto en la espiral misma como en los colores, en los diseños y en la forma como ellos concuerdan entre sí. También la familia y la reproducción están presentes en las diferentes partes del sombrero y en el modo como están relacionadas para darle su forma global.

El sombrero *kuarimpoto* repite la figura del caracol, en la cual los mayores pueden leer la historia pues muestra la relación entre el espacio territorial y el tiempo, así como la visión de un universo cuyo devenir se mueve sobre una espiral de tres dimensiones que se va ampliando desde el centro hasta llegar a un círculo, a partir del cual se enrolla de nuevo para llegar al centro y comenzar otra vez, como una pulsación (Vasco, Dagua y Aranda 1993: 10-12).

Otro salto en el espacio nos coloca entre los embera, unos 50 mil diseminados por toda la geografía patria, de preferencia en medios selváticos, unos en la llanura aluvial, otros en la vertiente, casi todos hacia el Pacífico. De ellos tomaré unos cuantos ejemplos que presentaré como elementos sueltos, pues no sería posible desplegar el sistema global de significación en su totalidad.

Las viviendas son tambos altos colocados sobre plataformas que se elevan hasta varios metros del suelo. A ellos se accede por escaleras de muescas talladas en gruesos troncos, la mayor parte de las cuales remata en

cabezas esculpidas (ilustración 10); son las de los *jais* guardianes que cuidan la vivienda frente a los extraños y los enemigos.

La cestería de los embera también porta sus significados y las manos que entrelazan las fibras vegetales, trenzan también historias, mensajes, pensamientos.

Algunos canastos conllevan contenidos todavía actuales; así sucede con los *impurre impurrú*, que son masculinos y femeninos respectivamente (ilustración 11). En su "barriguita" llevan las semillas del maíz cuando se va a la siembra o guardan los productos de la pesca; están asociados con los procesos generativos y su papel es semejante al del vientre femenino en los procesos de reproducción humana. Desde otro punto de vista, se los mira como similares al estómago, con su función de digerir los alimentos para hacerlos asimilables por el organismo.

Los bastones tallados en maderas duras son la cristalización de los *jai*, poderes con los cuales los *jaibaná* desarrollan sus diversos trabajos, que no son meramente los de curar las enfermedades, bastones sin los cuales no pueden actuar (ilustración 12). (Véase Vasco 1985 para una referencia más amplia a los *jaibaná* y su actividad).

Un objeto de cerámica es el que mejor nos revela el contenido e importancia de los productos culturales entre los embera: el cántaro *chokó*. Esta vasija de barro se emplea para fuertiar la chicha y por lo tanto es un objeto básico en las actividades del *jaibaná*, que reciben el nombre de "chicha cantada", y en las demás fiestas en que se consume esta bebida.

Fabricado por las mujeres, como casi toda la cerámica, este recipiente se distingue por llevar partes superpuestas por aplicación. Ojos, boca y nariz aguileña muy pronunciada, a veces el mentón, delinean un rostro; líneas y puntos incisos muestran la pintura facial que usan los embera, completándolo; brazos con manos de tres o cuatro dedos salen de la parte de

atrás y reposan al frente, con las manos bien abiertas, sobre la barriga del cántaro; por aplicación e incisión se marcan los collares. En las fiestas se cuelgan aretes de chaquira y plata en los agujeros de las orejas del cántaro, en tanto que se sobreponen collares del mismo metal y de chaquiras encima de aque los figurados por los diseños (ilustración 13).

Si preguntamos quiénes son sus dueños y cuál su origen, su importancia e implicaciones van haciéndose presentes. Apropriados por las mujeres, excepto algunos que pertenecen a los *jaibaná*, la madre los encarga cuando llegan los síntomas de la primera menstruación de su hija. La alfarera deberá copiar en ellos los rasgos de la niña, pero no los de su apariencia física sino los de su *jai*, su energía vital, pero tampoco los rasgos externos de éstos -por lo regular con figura de animal- sino los esenciales de la niña; se trata, pues, de rasgos de personas que se representan por los de su *jai*, pero no por los de éste sino por rasgos humanos.

Cuando llega la primera menstruación, se encierra a la niña dentro de un pequeño cuarto que se levanta en el interior de su propia casa; allí se la recluye con sus *chokó* por toda compañía y debe dedicarse a adornarlo con flores y collares como una de sus principales ocupaciones mientras dura el encierro. Cuando termina éste, niña y cántaro o, mejor, cántaro y niña, pues los embera dicen que en esta fiesta el *chokó* es la primera princesa y la niña sólo la segunda, son llevados en andas por hombres ancianos que cantan y danzan. Luego, la niña lo guarda sin que nadie lo vea y lo lleva a su nuevo hogar después del matrimonio, utilizándolo para preparar su chicha.

Cuando quieren explicar más a fondo, los embera dicen que estos cántaros son los antepasados, pues sólo ellos, y no la gente de hoy, son capaces de hacer la chicha. En los *chokó*, los ancestros, transfigurados en cerámica -barro quemado-, preparan la chicha, que es el alimento de los seres que habita el mundo de abajo en dónde se encuentra el origen de todo.

Con su cántaro, la madre forma una pareja que es capaz de reproducir y dar continuidad a los embera; sin él, ella no es bastante para llevar a cabo tal reproducción, pues si bien puede dar origen al ser biológico, al cuerpo, es el *chokó*, con la chicha que produce, el que establece la continuidad entre los ancestros y el nuevo ser, pues da a éste la esencia del ser embera que tiene su fundamento en el maíz. Por eso se dice que los antiguos son los *bembera*, es decir la gente del maíz (en lengua embera, *be*= maíz y *embera*= gente). De ahí que los *chokó* sean imprescindibles para la reproducción de los embera como tales.

Considero que estos ejemplos son suficientes para captar, o al menos entrever, lo vasto de las significaciones y la importancia que encierran los productos culturales creados por las sociedades indígenas, esa otra faceta suya que no es visible para nosotros pero sí para los indios: su parte ideal. Todo lo cual, por supuesto, no existe en las artesanías, aunque ello no quiere decir que éstas no estén asociadas a valores y otros elementos de pensamiento que bien pueden ser muy importantes. Sólo que su relación con ellos es diferente.

En las sociedades indígenas, realidad material y formas de pensamiento están indisolublemente unidas, no es posible separarlas. No se trata de que los objetos materiales estén relacionados o asociados a ciertos conceptos y valores -como puede ocurrir con las artesanías-, sino que unos y otros integran una unidad inseparable. Tales formas de pensamiento hacen parte de lo material. Podría decirse que las ideas no se han desprendido aún de la materia, de ahí que en el pensamiento indígena los conceptos mismos están directamente expresados a través de elementos materiales, sean ellos naturales o hechos por el hombre. Por eso, cuando algunas sociedades indígenas dicen, por ejemplo, que tejer un canasto es tejer el mundo o tejer la historia, o que la tierra es un sombrero *kuarimpoto* que flota sobre el

agua, no se trata de un símil, de una comparación, de una metáfora o una figura literaria -como algunos han creído-, sino de la expresión de una realidad. Esto constituye una diferencia esencial con las artesanías.

Esta circunstancia me conduce a cuestionar ahora el concepto mismo de cultura material que empleamos cuando se realizó este trabajo. Utilizarlo implica diferenciar el mundo de los objetos de aquel otro de los conceptos: la cultura ideal, como dos mundos distintos, autónomos aunque relacionados. El cúmulo de ejemplos pretende, entonces, reforzar en el lector la idea muy clara de que no se trata de objetos simplemente materiales, sino que ese mundo de significados hace parte de él como su propia substancia, es decir, que se trata de objetos materiales e ideales a la vez. Los productos culturales indígenas no sólo son cosas, en ellos se cristaliza el todo cultural, material e ideal, de sus sociedades y lo contienen.

Esto implica que no sólo los objetos que veníamos llamando cultura material son productos culturales, sino también aquellos que se crean por la acción del pensamiento. Pero unos y otros son materiales e ideales a la vez. La diferencia entre ellos estaría dada por el predominio de uno u otro de estos dos aspectos dentro de su unidad, el cual deriva de la clase de procesos de trabajo que les dan origen.

Sin embargo, las sociedades indígenas de hoy no permanecen intocadas y puras, sino que son el resultado de cinco siglos de agresión y dominio por parte de nuestra sociedad y las relaciones capitalistas que la rigen. Tales procesos implican, parcialmente y en muchas ocasiones, la penetración de la artesanía, bien porque convierten en objetos artesanales los productos culturales tradicionales, bien porque impulsan la creación de aquellas, en tanto que productos nuevos que se basan en técnicas y recursos propios de las comunidades y sus gentes o en aquellos impuestos desde fuera. En cada caso, los resultados dependen de las características y circunstancias de las

comunidades, de lo avanzado del proceso de integración que se da en ellas y de la fuerza de su organización y de sus luchas actuales.

Es frecuente que algunas sociedades indígenas hayan dejado de utilizar los productos culturales tradicionales, al menos muchos de ellos, como resultado de su despersonalización cultural, pues se las ha convencido de que el uso de lo propio es "marca de ser indios, salvajes, no civilizados". En consecuencia, los han reemplazado por objetos que provienen de nuestra sociedad y que deben obtener a través del mercado interno y del dinero, acelerándose así el proceso de su integración a la sociedad nacional colombiana. Al mismo tiempo, y los miembros de tales comunidades no captan la contradicción ni sus razones, se los induce a continuar fabricando sus objetos tradicionales, ahora como artesanías, para participar como compradores-consumidores en el mercado nacional, valiéndose del dinero que su venta les produce. Sobra decir que estas circunstancias hacen que las ideas propias que hacen parte de aquellos objetos se pierdan casi por completo o queden abocadas a su pronta desaparición.

Es posible, sin embargo, que algunos ancianos recuerden todavía los significados pretéritos y que éstos conserven alguna importancia para ciertos aspectos de la vida de hoy. Si es así, en condiciones de organización de la comunidad para recuperar su vida propia, puede darse un proceso semejante en lo relativo a los productos culturales. Si las normas de estructura y organización social, si los vínculos intercomunitarios, si la visión del mundo y otros elementos están vigentes o se recuperan, aunque en una forma adecuada a las condiciones de la vida actual, los objetos materiales pueden volver a portar, transmitir y reforzar los contenidos correspondientes. Incluso puede ser posible recuperar el uso de buena parte de tales objetos, coadyuvando a aligerar la dependencia respecto del dinero y

del mercado en los grupos en donde tal cosa ocurra, como ya se dan algunos casos en Colombia.

Muchos productos culturales conservan todavía sus valores de uso y pueden satisfacer las necesidades en mejor forma que aquellos que provienen del mercado y que los han reemplazado, no por razones de efectividad sino por imposición cultural. Entonces, recuperarlos puede ser positivo aun desde el punto de vista económico y permitir un mejor control de las comunidades sobre su vida.

En otros casos y por diversos caminos, ciertas comunidades o individuos indígenas comienzan a vender sus productos culturales tradicionales al tiempo que mantienen su autoconsumo; esto les implica producir excedentes, es decir, hacer más de los que precisan para ellos mismos. Estos objetos, arrancados de su contexto por el mercado, pasan de mano en mano hasta alejarse por completo de la fuente viva de sus significados y su importancia, camino en el cual se tornan en artesanías. De este modo, los compradores-consumidores ignoran necesariamente la totalidad de las implicaciones económicas, culturales, sociales y políticas de los artículos que obtienen. Nada saben de la vida de sus productores ni de sus condiciones de trabajo, nada de lo que para ellos representa elaborarlos, nada de lo que "leen" en ellos. La mayor parte de lo que el objeto es realmente, se pierde, dejándolo reducido a su simple envoltura material y convirtiéndolo en mercancía, con lo cual se esfuma toda posible comunicación a través suyo.

Si la comunidad no es fuerte, si no tiene conciencia de lo que ocurre, irá abandonando su uso, fabricará y venderá cada vez mayor cantidad de objetos, con tendencia a hacerlos uniformes e, incluso, los modificará para responder a las exigencias del mercado. Así irá dejando de lado este canal de comunicación de sentidos y de relaciones sociales, con lo cual los nexos y

conceptos que se crean, presentan, difunden y refuerzan por su intermedio se debilitarán y perderán poco a poco, pues los productos culturales indígenas son instrumentos imprescindibles para su existencia y su memoria. De este modo, avanzará en esos grupos el proceso de separación entre materialidad y pensamiento, que sólo alcanzará su culminación con la división entre el trabajo material y el intelectual, una de cuyas causas esenciales es la penetración y afianzamiento de la escuela, y con la introducción de formas especializadas de dirección política, como ocurre con los cabildos en las selvas del Pacífico y de la Amazonia.

Otras sociedades indígenas, más fuertes en su cultura y su organización, logran crear productos nuevos para la venta, aunque para ello se basen en técnicas, formas y materias primas tradicionales. Estos están desprovistos, desde su mismo origen, de toda utilidad distinta de aquella de la obtención de dinero por sus fabricantes.

Sin embargo, si la demanda de estos nuevos productos es buena, se dedica a su producción cada vez más tiempo, mientras éste escasea para la elaboración de los productos tradicionales destinados al autoconsumo. Puede llegarse a la situación de que éstos no se fabriquen más y todo el esfuerzo se dedique a la elaboración de los objetos-mercancías.

Una demanda alta de éstos también puede afectar la disposición de materias primas, casi siempre silvestres. En algunos lugares ya se observa como ciertas plantas comienzan a ser escasas, lo cual obliga a invertir mucho tiempo y esfuerzo en su consecución o las hace objeto de comercio. Otras se han extinguido casi por completo y los productos correspondientes están a punto de desaparecer, a menos que se logre una substitución de materias primas, no siempre posible.

Por último, hay sociedades indígenas reacias a todo tipo de comercialización de sus productos culturales. Cuando se les solicita alguno

prefieren regalarlo antes que venderlo, porque los objetos que fabrican son portadores de una parte de la personalidad del productor. Venderlos sería poner ese algo en manos de desconocidos que podrían usarlo en forma negativa -hacer brujería, por ejemplo-, y dejaría de lado las formas propias de intercambio y reciprocidad.

De todo lo anterior, se puede concluir que el proceso de conversión de los productos culturales indígenas en artesanías es parte importante del proceso de penetración de las relaciones capitalistas en las sociedades indígenas, lo cual conlleva mayor despersonalización cultural, descomposición social e integración de esos grupos de población a la sociedad colombiana, pues se da una pérdida notable de significados y relaciones, que conciernen a muy diversos planos de la vida global de esas sociedades, pérdida que alcanza aún a los vehículos portadores de tales contenidos y lazos, a las bases de su memoria, a los medios para su aprendizaje y difusión.

Sobre esta base conceptual, creí conveniente organizar este libro siguiendo una tipología de niveles de inserción de las diferentes comunidades embera y waunana en el proceso de creación de artesanías, desde aquellas, como las de los resguardos del Alto San Juan, que mantienen su producción cultural tradicional sin vender sus productos, aunque han incorporado el uso de elementos de la sociedad colombiana para su propio consumo; pasando por aquellas que han organizado procesos de producción de artesanías adecuados a sus condiciones y necesidades, en tanto que continúan la producción y uso de sus productos culturales, como sucede en El Veintiuno-río Ichó y en Togoromá y Pichimá; siguiendo con aquellas en las cuales la producción cultural está en franca decadencia, a veces con la correspondiente descomposición de la estructura social comunitaria, como es el caso de algunos grupos de la carretera Medellín-Quibdó y del Chamí; hasta llegar a

aquellas familias ya desprendidas de la vida comunal, que se dedican con exclusividad a la producción y venta de artesanías como forma de vida, como aquellas de la cabecera municipal de Pueblo Rico y la vereda Playa Rica en Mistrató.

Pero antes, haré un recuento amplio aunque no exhaustivo de la manera como el uso de los productos culturales embera está estrecha e indisolublemente ligado a los principales procesos productivos de esta nacionalidad indígena. Aunque cada comunidad tiene sus propias particularidades, éstas no afectan el conjunto y son, sobre todo, de detalle. En la exposición correspondiente a cada una se tendrán en cuenta tales diferencias.

CAPITULO II

PRODUCTOS CULTURALES Y PRODUCCION ENTRE LOS EMBERA

La mayor parte de los productos culturales de los embera de las distintas comunidades está ligada con la producción y transformación de los alimentos que se derivan de la agricultura, la caza y la pesca. Entre todos ellos se destaca de manera fundamental el maíz, no sólo porque es una de las bases de su subsistencia física y cultural, sino también por la complejidad de las actividades que se asocian con su trabajo y, por consiguiente, la abundancia y variedad de los objetos que intervienen en él. Cestería y cerámica están vinculadas directamente con su proceso, tallas de madera y otros objetos lo están en una forma menos inmediata, pero no por ello menos estrecha e importante, a través de su relación con las actividades del *jaibaná*. Veamos cómo se da esta interrelación.

El lugar en donde se va a hacer la rocería se escoge con anticipación después de sopesar todas sus ventajas y desventajas. Cuando llega el día de tumbar el monte, toda la familia se dirige al sitio, pese a que la derriba propiamente dicha es tarea exclusivamente masculina. Mientras los hombres cortan el sotobosque con machetes (ilustración 4), las mujeres y los niños recogen leña, recolectan plantas y animales silvestres y preparan la comida; cuando ya sólo quedan los árboles grandes, toda la familia participa en regar el maíz. Llevando los granos que se han seleccionado como semillas dentro de canastos *impurr* (ocasionalmente en *echaké*) (ilustración 15), hombres, mujeres y niños avanzan mientras riegan el maíz al voleo. Cada uno mete la mano al canasto, extrae un puñado del grano y lo esparce con un movimiento giratorio del brazo.

Cuando se termina de regar el maíz, los hombres intervienen de nuevo para talar con hachas los árboles, dejándolos tal como caen, sin quemarlos (ilustración 16). El intrincado entrecruzamiento de troncos y ramas impedirá que los pájaros y otros animales devoren los granos antes que comiencen a germinar y echar raíces y también que el primer aguacero fuerte y prolongado los arrastre. Más adelante, cuando las matas comiencen a crecer, la palizada irá nutriéndolas como resultado de su paulatina descomposición, al mismo tiempo que obstaculiza la acción de los depredadores y el crecimiento de la maleza.

Durante su crecimiento, floración y carga, la rocería está bajo el cuidado de las mujeres, quienes la visitan periódicamente para tal efecto. Se comienza a cosechar cuando el maíz está tierno (chóclo), aunque sólo una pequeña parte se recoge en ese estado; la mayor parte de la producción se deja madurar del todo. Para alcanzar las mazorcas más altas o cuando las matas están muy adentro, las jalan con largos palos con horquetas que llaman garabatos.

El transporte de las mazorcas hasta los tambos se efectúa en grandes canastos (que se tejen con técnica mimbre) y toda la familia adulta participa en su traslado (ilustración 17). En fila india, las mujeres adelante, recorren los caminos con sus gigantescos pesos a la espalda.

Una vez en la vivienda, las mazorcas se despojan de su envoltura abriéndolas en toda su longitud con pequeños cuchillos tallados en una madera fina y dura (chachajó, por ejemplo) (ilustración 18). Al acabarlas de pelar, se guardan de nuevo en los o se apilan en grandes montones en una esquina del tambo (ilustración 19); otras veces se colocan en un zarzo encima del fogón para que el humo ayude a protegerlas. De allí se van sacando a medida que se las necesita.

Existen tres procesos no excluyentes para desgranar el maíz. Es frecuente que se desprendan los granos pellizcándolos con los dedos o haciéndoles fuerza con las palmas de las manos, pero también es posible hacerlo si se frotran dos mazorcas entre sí o se presionan los granos de una de ellas con la tusa ya limpia de otra. El tercer procedimiento consiste en frotar la mazorca contra un desgranador (ilustración 20), que se fabrica incrustando clavos o piedras en una base de madera tallada (por lo general con formas humanas). El grano se almacena en canastos *jabara* o *echaké*. Los primeros pueden operar también como instrumentos de medida según su tamaño; los hay con capacidad de un almud (los más grandes), de medio almud, de un cuartillo, etc.; hacerlos requiere de una gran precisión en las dimensiones finales.

Si se va a elaborar harina de maíz maduro (*po*), se hace necesario tostar o reventar el grano para convertirlo en rosetas o crispetas, lo cual se consigue calentándolo en un gran cántaro de barro llamado *u*, que se coloca acostado sobre tres piedras en el fogón de leña (ilustración 21). Para que todo el maíz reviente y no se queme, hay que agitarlo constantemente con un revolvedor hecho de un amero de maíz entretejido; la mujer se sienta en el suelo, al pie del fogón, mete el brazo dentro del cántaro y lo mueve, mientras para no quemarse se apoya en un fragmento de calabazo puesto sobre el borde de la boca del cántaro y que se usa también como cuchara para echar los granos y sacar las rosetas, que se guardan también en los *jabara*. La harina se llama *moná* cuando se hace con maíz tierno y éste no se revienta sino que se tuesta en un cántaro tradicional o en una paila de aluminio.

La obtención de la harina exige que el grano, una vez tostado o reventado, se muele hasta dar una textura fina, operación en la cual se usan una piedra de moler (*kuruma*) y su correspondiente mano, talladas por las mujeres en piedras del río. Al moler, la harina (blanca si es de maíz maduro,

oscura si tierno) cae sobre hojas de biao o de palma (ilustración 22), de donde se recoge para guardarla en *jabaraso* en petacas (*jabaras* con tapa). De allí se saca para consumirla en grandes totumas, disuelta en agua y mezclada con el jugo de las hojas de un arbusto, el bequé.

También es posible consumir el maíz en forma de arepas, en cuyo caso es necesario cocinarlo primero. Antiguamente se hervía en ollas de barro llamadas *kuru*; hoy existen muy pocas y en su lugar se usan las de aluminio. Después se muele en la piedra de moler, se amasan las arepas y se asan en cayanas (especies de platos de barro con base plana y bordes ligeramente levantados) puestas directamente sobre el fuego.

Si se quiere obtener mazamorra o chicha, el maíz se hierve en los *kuru* (ilustración 23), revolviéndolo con batidores (*kamisu*) hechos con madera de macana o chonta y que llevan representaciones de tipo zoo o antropomorfo (ilustración 24), luego se cuela en un colador (una totuma a la que se han abierto numerosos huecos con un taladro que ellos mismos fabrican) que se apoya sobre un soporte de madera (ilustración 25). La colada se pasa luego a otros recipientes, casi siempre ollas de aluminio o totumas. Cuando de chicha se trata, hay que dejarla fermentar en el vientre de cántaros de barro *chokó*, cuya figura combina humanos y animales, o en grandes canoas de madera, algunas de varios metros de longitud. Antiguamente se guardaba en largos tarros de guadua, similares a aquellos que se empleaban para transportar el agua, líqido que ahora se transporta en calabazos o con más frecuencia en garrafas, mientras la chicha se guarda en ollas de aluminio o en recipientes plásticos (ilustración 26).

La chicha de maíz tiene una profunda significación en el pensamiento embera y su consumo se relaciona esencialmente con sus procesos de reproducción socio-cultural. Esto la hace elemento de importancia en la

celebración de algunos trabajos,³ como la llamada chicha cantada, y en otras actividades de diversa índole que realiza el *jaibaná*. En este contexto, los cántaros *chokó*⁴ *chokochakéy* *bichokochaké* son los ancestros que fabrican la chicha, siendo ésta la que suministra la esencia del ser embera (ver el Capítulo I).

La celebración de tales trabajos conlleva la intervención de otros productos culturales, muchos de ellos en proceso de franca desaparición. En donde la música tradicional no se ha visto desplazada por la de grabadoras y tocadiscos, se ejecuta con flautas y capadores de carrizo, con conjuntos de seis diferentes *fututos* (trompetas) (ilustración 27) y con dos clases de tambores hechos con troncos ahuecados, uno que interpretan los hombres y que tiene parches de cuero de guatín y otro mucho más pequeño (ilustración 28), pero que se recibe con látex de caucho (ilustración 29) y que tocan las mujeres mientras bailan.

A estas fiestas concurren las gentes engalanadas con collares, aretes y coronas de diversas clases y con el cuerpo cubierto profusamente con pintura. La coronas tienen una base de cestería (ilustración 30) sobre la cual se colocan las coronas propiamente dichas, hechas con plumas o con lanas de colores. Se cuenta que en el pasado se trataba de diademas tejidas con cuentas de vidrio (chaquiras).

Los collares son de semillas y frutos silvestres que se ensartan en cabuya silvestre, o de dientes y colmillos de animales del monte (tatabra, tigre, etc.) (ilustración 31), o de chaquiras (ilustración 32) (algunas simplemente ensartadas en hilos, otras tejidas en complicados diseños similares a los de la cestería), o, finalmente, de cuentas metálicas hechas a

³ Para una ampliación acerca del uso del concepto de trabajo para designar las actividades del *jaibaná* vease Vasco (1985: 127 y s. ff. 129-131).

⁴ Es necesario recordar que, en el momento del descubrimiento, los embera de esta región fueron denominados *choko* por los españoles. Término de donde proviene también el nombre del departamento del Chocó.

partir de monedas. Este mismo origen tienen los aretes de metal que se combinan a veces con chaquiras (ilustración 33).

Cuando la fiesta está relacionada con el canto del *jai*, actividad que desempeña un *jaibaná*, los elementos de madera tienen una relevante importancia (Vasco 1985: 48-60). Ya se habló de la canoa de "fuertiar" la chicha, excavada con azuelas y fuego en el tronco de un árbol. También se emplean bastones y muñecos de maderas duras (chachajó, macana, corazón de mestizo) con formas humanas o animales (o la combinación de ambas) y barcos de madera de balsa en los que vuelan los *jai* en figura de animales, de seres humanos que portan espadas y fusiles y hasta de helicópteros (ilustración 34).

Así mismo son de madera los bancos en que se sienta el *jaibaná*, en ocasiones con forma de animal (tortuga, gurre y otros) (ilustración 35), y las tablas pintadas y talladas con las cuales se hacen dentro de la vivienda pequeñas casitas de curación en cuyo interior se coloca al enfermo (ilustración 36). La comida y la bebida de los *jai* se sirve en totumas con dibujos que se graban con la punta de un machete o un cuchillo o en platos y escudillas de madera (ilustración 37).

Otra actividad productiva que orienta la utilización de productos c litorales es la caza. Aunque hoy las escopetas son abundantes, todavía las cerbatanas o bodoqueras (ilustración 38) mantienen su importancia, lo mismo que los chuzos en forma de espadas o puñales tallados en madera con que se extrae el veneno de la rana, los dardos o virotos de guadua o macana y los tarros de guadua para guardarlos, así mismo los pequeños calabazos para cargar la lana de balsa que sirve de estabilizador de las flechas (ilustración 39). La bodoquera se hace de un palo fino de macana jecha y va envuelta en bejuco en casi toda su extensión. Igualmente se emplean numerosas trampas de distintos tipos.

La pesca también necesita a su alrededor otros objetos, desde las cañas de pescar, hechas en bambú después de un laborioso proceso de enderezamiento con ayuda del fuego, los tarritos de guadua o calabazo para cargar los anzuelos, sobre los cuales se teje una bolsita de hilo (ilustración 40), y los canastos *borosuka* que cumplen el mismo fin (ilustración 41), hasta los canastos *impurr* en que se carga la pesca, los *impurchaké* que alojan la carnada viva de lombrices o cucarachas (ilustración 42) y, para terminar, las atarrayas tejidas en pita o en terlenka (ilustración 43) y las trampas de cestería que se sumergen en el río.

CAPITULO III

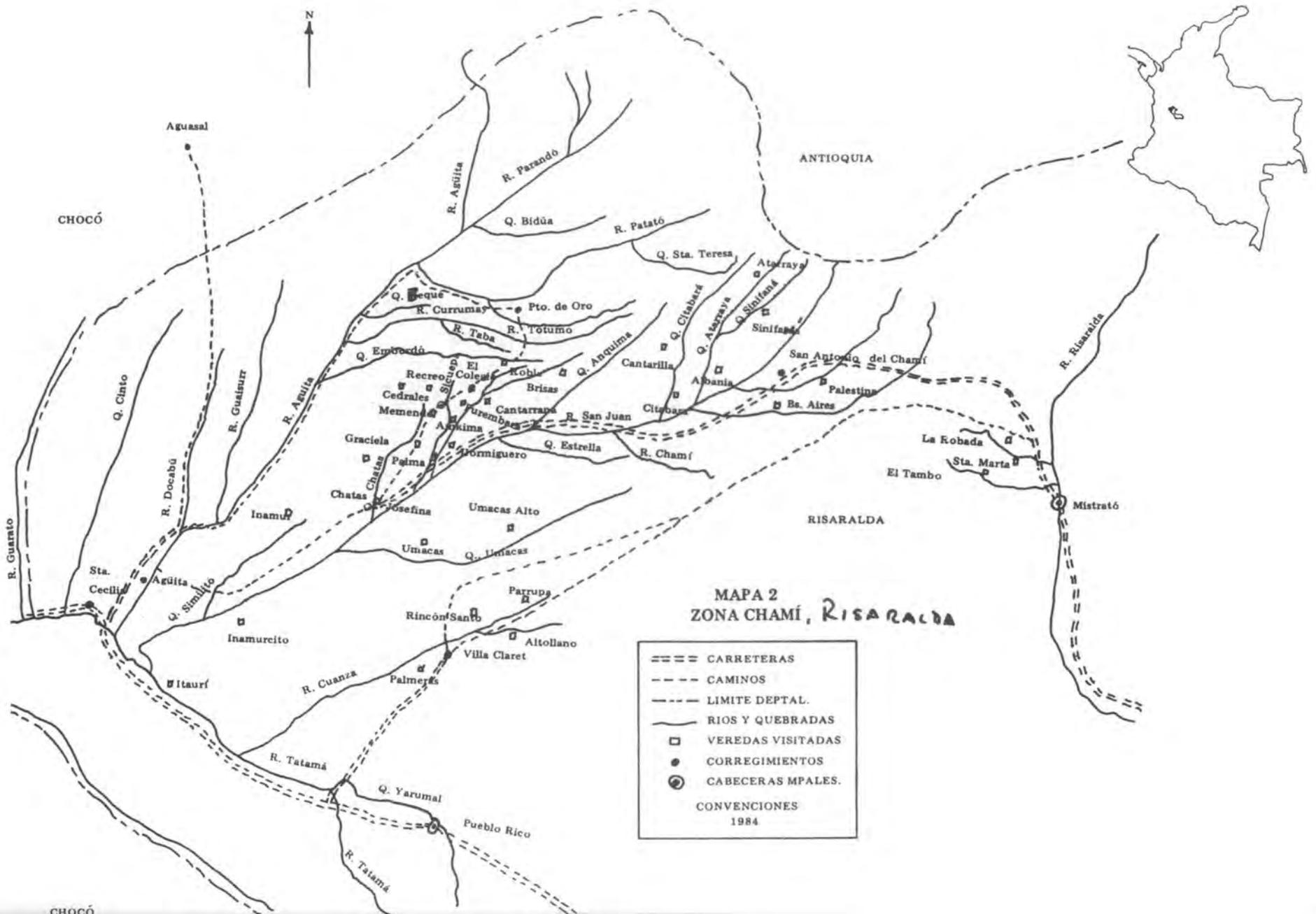
VITALIDAD DE LA PRODUCCION CULTURAL

En algunas regiones habitadas por la nacionalidad indígena⁵ embera, precisamente en aquellas de mayor población, la vida tradicional conserva todavía vigencia, no sin modificaciones importantes, y la producción cultural, aún fuerte y vigorosa, suministra gran parte de los instrumentos necesarios para la producción y transformación de varios productos, en especial aquellos relacionados con la alimentación, así como para otras actividades de trabajo que se desenvuelven en aquel orden que las ciencias sociales denominan de lo superestructural o sobrenatural.

Cabe destacar aquí la zona chamí del departamento de Risaralda, municipios de Mistrató y Pueblo Rico, que cuenta con el mayor núcleo de población embera del país, pues agrupa a cerca de 3.000 personas. El río San Juan es el eje principal sobre el cual se ubican las viviendas, dispersas a lo largo de su curso superior y los de sus afluentes; unas pocas familias se encuentran en cercanías de la población de Mistrató, zona de incidencia del río Risaralda (Ver Mapa No. 2).

En ella se encuentran los resguardos de la Margen Derecha y la Margen Izquierda del alto río San Juan, en Risaralda, tierras de propiedad colectiva, inalienable e imprescriptible⁶, cuya situación examinaré en seguida en este capítulo, aunque la población indígena que se avecina en la periferia de los mismos sufre los agudos embates de la colonización y el despojo de tierras, autonomía y cultura, pues se encuentran fuera de los resguardos, con

⁵ Véase Vasco (1982) para un análisis del concepto de nacionalidad indígena en Colombia.
⁶ Estos resguardos se crearon con base en la Ley 89 de 1890. La Constitución de 1991 introduce algunas modificaciones en el régimen legal de tierras para los indígenas entre ellas las llamadas Entidades Territoriales Indígenas, que el Congreso aun debe reglamentar.



MAPA 2
ZONA CHAMÍ, RISARALDA

- | | |
|----------------------|-------------------|
| == | CARRETERAS |
| --- | CAMINOS |
| - - - | LIMITE DEPTAL. |
| — | RIOS Y QUEBRADAS |
| □ | VEREDAS VISITADAS |
| ● | CORREGIEMENTOS |
| ⊙ | CABECERAS MPALES. |
| CONVENCIONES
1984 | |

tenencia de la tierra individual o carencia de ella y en condiciones de fuerte transformación y difíciles procesos de descomposición. Así sucede en los alrededores de los corregimientos de San Antonio de Chamí y Villa Claret, tal como veremos más adelante en el Capítulo VI, en donde la población indígena depende en gran medida del trabajo asalariado para sobrevivir.

Parte de esta población ha visto rotos sus lazos comunales y muchos grupos se han encaminado por las vías de la emigración, dispersándose por el país. Algunas familias se mantienen en pequeños lotes en medio de las haciendas y fincas de colonos, mientras dedican sus esfuerzos de subsistencia al trabajo a jornal y a la producción de artesanías, como mostraré en el Capítulo VI para sitios como Playa Rica (cerca a Mistrató), Santa Cecilia y Pueblo Rico.

RESGUARDOS DE LA MARGEN DERECHA Y LA MARGEN IZQUIERDA DEL SAN JUAN

La autoridad propia oficialmente reconocida⁷ descansa sobre dos cabildos, rivales entre sí y con fuertes enfrentamientos en los últimos años.

En lo que tiene que ver con la autosubsistencia, la producción se centra en el cultivo de plátano, chontaduro y maíz, aunque este último está en proceso de desaparición por el agotamiento de la tierra, pues la escasez de la misma no permite su rotación ni dejarla enrastronar para que se recupere.

La situación anterior, que se suma a los cambios que devienen de la acción de despersonalización cultural de misioneros⁸ y colonos blancos, ha hecho que los chamí se dediquen cada vez más al cultivo comercial de café y cacao, con miras a obtener el dinero que les posibilite adquirir los bienes que

Existen otras formas de autoridad propia, como los mayores o mayorías y los caciques, pero estas carecen de todo reconocimiento legal y tienden a desaparecer.

Una visión más amplia del papel del intercomercio de Purumbani se encuentra en Vasco (1978).

circulan en el mercado nacional. Las plagas que afectan a los cacaotales, es especial la "escoba de bruja", han reducido el área sembrada, así como su productividad, consolidando el predominio del café.

El trabajo asalariado es otra fuente de ingresos monetarios. Las haciendas cañeras, así como los trapiches en donde se saca la panela, ofrecen esta posibilidad. También hay trabajo en la limpieza de potreros y, en épocas de cosecha, en la recolección de café. Los misioneros emplean algunos mayordomos, arrieros, carpinteros, etc., para trabajar en su hacienda.

En algunos lugares, la recolección suministra buena parte de la alimentación, principalmente en lo que tiene que ver con proteínas de origen vegetal. Retoños de plantas, frutos silvestres, hongos, hojas y otros elementos se recogen cada día y se consumen en diversas formas: cocinados, fritos, crudos, en z mo. etc.

La carne está casi ausente en la dieta de los chamí. En el centro de la región, pese a que en las fincas de los blancos se cría ganado, no se matan las reses, sino que se venden afuera. Con ocasión de algunas fiestas, los indígenas matan y comen un cerdo o una gallina, pero estos animales son más un "símbolo de civilización" o una reserva para obtener dinero de urgencia con su venta. En las cercanías de los pueblos se vende carne de res o de cerdo, pero los precios, muy altos en relación con los ingresos de los indios, son un obstáculo casi insalvable para su compra; en el mejor de los casos, los chamí adquieren la cabeza, las patas o la cola.

La cacería ya casi no existe, no sólo por la paulatina extinción de la selva ante la actividad de los madereros, los colonos (que la derriban para abrir potreros), y los propios indígenas, obligados a replegarse hacia ella, sino por la superpoblación relativa, de acuerdo con los parámetros culturales de los chamí, y por la acción incontrolada de cazadores blancos que vienen desde los pueblos. Además, se dice que la introducción de armas de fuego en

lugar de las bodoqueras, "ahuyentó a los animales". A veces, en forma circunstancial, se caza un perro de monte, una guagua o un pájaro, en especial en los sitios cercanos a las cabeceras de los ríos Agüita y Mistrató.

Cosa semejante ocurre con la pesca, a causa de la excesiva extracción de peces como consecuencia de la alta población, la disminución del caudal de los ríos por el desmonte de sus cabeceras y los cambios que ocurrieron en la red fluvial como resultado de la construcción de una carretera, que lanzó toneladas de piedras sobre el San Juan y cegó las bocas de sus afluentes.

Pero, pese a su decadencia real, el mito aún magnifica la cacería y ésta mantiene su importancia a nivel del pensamiento, hasta el punto que los hombres salen a cazar a sabiendas de que volverán con las manos vacías; entre tanto, la pesca se ha hecho una actividad esporádica de niños y mujeres.

Como resultado de la entrega de nuevas fincas en el proceso de saneamiento de los resguardos, algunas veredas entraron en posesión de sembrados de caña y algunos trapiches, pero sin lograr satisfacer siquiera las necesidades de panela del conjunto de la comunidad, pues las misioneras y uno de los cabildos han hecho suya la producción.

La tierra se adjudica a las familias y, casi siempre, a los hombres que las encabezan. Pero existen sitios con una fuerte incidencia de títulos de propiedad privada, en especial en la Margen Izquierda, que se obtuvieron antes de la constitución de los resguardos y se legalizaron mediante escritura pública.

La unidad de trabajo es la familia, cuyos miembros se distribuyen las diferentes actividades. A ello hay que agregar el trabajo asalariado entre indígenas, escaso hasta el momento, pero que tiende a ampliarse a medida que avanza el proceso de diferenciación interna, y el préstamo de mano de

obra, "trabajo devuelto", una forma de intercambio de trabajo entre parientes, que se funda en la reciprocidad y no tiene mucha cobertura.

El dueño de la tierra interviene también en el proceso de cultivo y se apropia en forma privada de los productos. Esta y otras circunstancias han ido originando entre los indígenas una diferenciación económica de cierta magnitud, distinguiéndose ya ricos y pobres, pese a que las formas de vida son aún muy semejantes.

Todavía tiene vigencia, aunque tiende a desaparecer, una forma tradicional de redistribución de la producción, cuyo objetivo es mantener en un nivel más o menos igualitario el consumo de los productos por parte del productor y de sus familiares. Se trata de las "visitas", mediante las cuales una familia, cuando por alguna razón queda sin medios de subsistencia (enfermedad del hombre o de la mujer que impide sus actividades de trabajo, mala cosecha, pérdida de las tierras, etc.), va a vivir a la casa de uno de sus parientes hasta que resuelve su situación, a veces durante varios meses. Mientras está allí, puede consumir los productos de la finca en donde se aloja sin tener que dar nada a cambio ni más requisito que ir a recogerlos como los demás habitantes de la casa; incluso, si sus integrantes realizan algún trabajo en ella, reciben la retribución correspondiente.

Durante mucho tiempo, la penetración del mercado nacional en la región tuvo lugar a través de las fondas de los blancos, incluidas las de los misioneros; en ellas se compraban los productos a los chamí y se les vendían diferentes mercancías: herramientas, ropas y alimentos, sobre todo; el intercambio era muy desfavorable para los indígenas y, a veces, fraudulento, pues se hacía sin mediación del dinero, por el sistema de llevar las cuentas en libros que el fondero manejaba, resultando los indígenas en permanente deuda con los dueños de esas tiendas. El acceso directo de los indígenas a los

mercados de los poblados vecinos era escaso y circunstancial y sólo unos pocos lo realizaban.

Hoy, la inserción de los chamí en la economía mercantil crece de continuo. Han creado tiendas comunitarias, así como algunas privadas, que se surten en Mistrató, Pueblo Rico y Pereira y cumplen el papel de las antiguas fondas, aunque en condiciones no tan desfavorables para sus usuarios. Muchos indígenas venden sus productos directamente en esos centros, gracias al desarrollo de las vías de comunicación. Quienes habitan en los sitios más cercanos a los pueblos dependen casi totalmente del mercado. Esto acelera los procesos de despersonalización cultural, pues introduce o desarrolla el consumo de elementos que los chamí no producen y que vienen de la industria nacional, al tiempo que disminuye el peso de la tradición en este campo.

Pero la persistencia de normas tradicionales de carácter igualitario y de redistribución entre parientes conspiran contra el desarrollo de las tiendas. Cuando son particulares, cualquier indicio de prosperidad o riqueza de su dueño puede exponerlo a ser objeto de actividades de brujería o a robos que casi harán desaparecer la tienda.

Tanto en las tiendas privadas como en las comunales, quienes las atienden deben cumplir con ciertas normas de "auxilio" a sus parientes, entregándoles productos y aun parte del ingreso en dinero en caso de necesidades graves. Así mismo, es muy difícil negar el fiado a quienes necesitan algún artículo y pertenecen a la misma vereda y, por lo tanto, son parientes. Y no siempre los resultados de la cosecha son suficientes o se destinan para el pago de la deuda. De este modo, las tiendas se descapitalizan con bastante rapidez.

La intensa acción misionera por conseguir la despersonalización cultural de los chamí, junto con la acción oficial en el mismo sentido, produce grandes transformaciones en la forma de vida de los indígenas y

propicia su paulatina integración a la sociedad colombiana; sin embargo, y ante esta situación, algunas características propias revelan una notable persistencia, sobre todo en lo que se relaciona con la lengua y la producción cultural y aun con fenómenos de tipo superestructural, como el jaibanismo por ejemplo⁹.

Es posible referirse conjuntamente a ambos márgenes del río San Juan, pues constituyen una unidad desde el punto de vista económico, social y cultural, lo que incluye, entonces, los procesos de elaboración y uso de la producción cultural. Sólo en forma reciente se da una diferenciación y oposición entre ellas desde el punto de vista de la organización (existencia de dos cabildos rivales), la posición frente a la acción misionera (a favor y en contra) y la tenencia de tierras (creación de dos resguardos diferentes).

De ahí se derivan, también, posiciones distintas frente a las relaciones con la sociedad nacional y la participación en los diferentes programas oficiales y semi-oficiales. El cabildo de la Margen Derecha, bajo la influencia de las monjas, se opone a toda participación. El de la Margen Izquierda está abierto a las influencias de afuera, sobre todo a la de los políticos de los partidos tradicionales.

También existen algunos hacendados relativamente grandes, entre los cuales se cuentan los propios misioneros, que poseen fincas de ganado y caña de azúcar (con los correspondientes trapiches para la elaboración de la panela); unos pocos tienen cultivos de café no muy extensos. Con el saneamiento¹⁰ de los resguardos, muchos de ellos han salido de la región.

⁹ Para una mayor información acerca los chamí y de la producción cultural y artesanal entre ellos, veanse mis libros: "Los Chamí. La situación del indígena en Colombia" (Vasco 1975), "Jaibanas. Los verdaderos hombres" (Vasco 1985) y "Semejantes a los dioses. Cerámica y cestería embera-chamí" (Vasco 1987), así como el artículo "Los embera-chamí en guerra contra los cangrejos" (Vasco, s. f.)

¹⁰ El saneamiento es una política oficial que busca la salida de los hacendados y colonos blancos que habitan en los resguardos desde antes de su creación, mediante el procedimiento de compra de sus tierras o mejoras por parte del Incora y otras entidades oficiales que, posteriormente, deben entregarlas a los indígenas.

Otros blancos son propietarios de tiendas o fondas que compran los excedentes de producción de maíz y frijol y la cosecha de café a los indígenas, al tiempo que les venden productos del mercado nacional, principalmente alimentos. La reciente creación de tiendas indígenas, comunitarias o privadas, los está desplazando y muchos se han ido.

Las fincas representan una demanda de mano de obra indígena asalariada para sus diferentes actividades. El nombramiento de indígenas en cargos públicos remunerados: promotores de salud, alfabetizadores, inspectores de policía, maestros y otros, conduce a que éstos abandonen el cultivo directo de las tierras que poseen, para hacerlo a través de otros indígenas a quienes pagan un salario; así se crean las bases de una diferenciación económica al interior de la comunidad.

ACTIVIDADES ECONOMICAS FUNDAMENTALES

En general, los indígenas distribuyen sus tierras, en ocasiones situadas en zonas con diferencias de altura, temperatura y suelos, entre la producción para la autosubsistencia: plátano, frijol y maíz, y aquella que orientan al mercado: café, frijol y cacao. El cultivo se realiza casi exclusivamente con mano de obra familiar, aunque se dan algunas formas de intercambio de trabajo entre parientes (mano vuelta, trabajo prestado). En este campo, el internado misionero, en el cual los niños pasan una gran parte de su vida, entre los 6 y los 16 años y a veces más, resta una apreciable cantidad de fuerza de trabajo a la familia y deteriora las condiciones tradicionales de producción, sobre todo en lo que concierne a las actividades femeninas.

La caza es una actividad importante en el suministro de alimento en las veredas de "la montaña", sitio que aún es selvático. En las demás veredas, el suministro de carne por este medio es sólo ocasional. Pero la

importancia actual de la cacería es sobre todo conceptual. La pesca casi no existe, excepto en el río Agüita, al sur de la región.

En las cercanías del corregimiento de Puerto de Oro, en especial en los ríos Agüita y Currumay, el barequeo de oro es una fuente importante de ingreso monetario para los indígenas. Existen minas de oro de veta que pertenecen a propietarios blancos, pero en cuya explotación intervienen indígenas en calidad de asalariados. Una compañía minera inglesa fue su propietaria hasta hace algún tiempo, pero la vendió, al parecer por una baja considerable en su rendimiento, y abandonó los montajes y una gran parte de la maquinaria, inútiles desde entonces.

La extracción de madera en las áreas selváticas suministra un regular ingreso a unos cientos indígenas, pero esta actividad se encuentra más bien en manos de blancos, muchos de ellos extraños a la región.

En la zona habitan varios colonos pobres de origen antioqueño y caldense, con una economía casi de subsistencia y algunos con condiciones de vida inferiores a las de los indígenas, con los cuales compiten a veces por el trabajo asalariado. Su incidencia sobre los chamí es más de tipo aculturador que de explotación económica, aunque no por ello dejan de hacer "negocios" en los cuales los indígenas llevan la peor parte.

Si se tienen en cuenta las formas de vida de los embera, en especial las características de su agricultura (rotación de tierras y barbecho), tanto ambos resguardos como San Antonio del Chamí, Mistrató, Pueblo Rico y sus alrededores, están sobrepoblados. Esta es la causa de una fuerte emigración chamí a otros sitios del país en donde hoy existen núcleos importantes. El más grande de ellos se encuentra al noroccidente del Valle del Cauca, aledaño al Chocó; otros se hallan en Caquetá, Putumayo, Meta y Antioquia. Pero la migración no implica la ruptura de las relaciones entre quienes se marchan y su grupo de procedencia; al contrario, se conservan contactos de diversa

Índole y son constantes las visitas entre parientes; el hecho de que éstas tengan lugar con más frecuencia desde los nuevos asentamientos hacia el Chamí que en el sentido inverso, indica que esta región se reconoce como sitio de origen.

La escasez de tierras hace imposible que éstas se dejen descansar; las mismas parcelas se cultivan año tras año, agotándose y haciéndose improductivas para el maíz, cultivo que comienza a desaparecer en veredas enteras. Como resultado, los chamí tienen que comprar el grano que consumen o reemplazarlo por alimentos del mercado nacional.

INTERNADO MISIONERO Y DESPERSONALIZACIÓN CULTURAL

La militante acción de los misioneros contra las costumbres tradicionales de los embera crea necesidades nuevas o hace que las antiguas se satisfagan con productos extraños a la vida indígena, que deben conseguirse a cambio de dinero. Así, el vender y el comprar tienen un peso cada vez más grande, en especial entre los hombres, aun en el caso de productos que son hechos por las mujeres.

La reclusión obligada de todos los niños y niñas entre los 6 y los 16 años de edad en el internado misionero es factor decisivo para la integración de los chamí dentro de la sociedad colombiana, no sólo por los contenidos de la educación que allí se les inculca, sino también porque los substraen a las formas tradicionales de socialización y educación en su propia cultura, que tienen como base esencial la vida familiar y la participación en sus actividades. Además, el internado mismo es una finca, es decir, una unidad económica que introduce relaciones de tipo capitalista, principalmente el trabajo asalariado y las relaciones comerciales de tipo monetario.

Sin embargo, quizás a causa de su amplia población, se mantiene vivo en el Chamí un conjunto de elementos tradicionales, que comprenden también

a producción cultural y, en especial, las actividades que corresponden a las mujeres dentro de la división sexual del trabajo que predomina.

PRODUCCION CULTURAL

La cestería, la alfarería y el tejido de collares de chaquiras, actividades predominantemente femeninas, están en plena vigencia, sobre todo las primeras, que están vinculadas con las actividades productivas, en especial con el ciclo de siembra, cosecha y transformación del maíz en alimento.

Por el lado masculino, las tallas de madera, los collares de cuentas de metal y los objetos de plumería todavía se producen, pero afectados por la poca atención que los hombres pueden dedicarles, ya que deben ocupar casi todo su tiempo en el trabajo a jornal y el cuidado de los cultivos comerciales. Más crítica es la situación de las hamacas para niños, anudadas en cabuya, y de las atarrayas, también anudadas, que hoy brillan por su ausencia.

Factores de despersonalización cultural han conducido a la pérdida de los collares de semillas y raíces silvestres, las coronas de plumas, los instrumentos musicales. Estos últimos consistían en un conjunto de seis trompetas de yarumo, un tambor grande de madera con parche doble de cuero, un tambor de balsa recubierto con látex de caucho y de interpretación femenina, una flauta de pan o capador de carrizo y un vibrófono de lengüeta. Sin embargo, es posible encontrar algunas personas que conocen sus materias primas y sus formas de elaboración y en contadas oportunidades los fabrican por encargo; por ejemplo, han hecho algunos instrumentos para grupos "folclóricos", organizados por las monjas o por miembros particulares de la comunidad con el fin de presentarse en festivales por fuera de la región.

Tejido de fibras vegetales

En cuanto a la cestería se refiere, todas las mujeres adultas de cierta edad en adelante conocen las técnicas para elaborar los objetos más comunes: *e. echaké, korá, jabara* (aunque no todas saben la manera de hacer sus diseños), *impurr, impurrú*, canasticas y otros, entre ellos las *pepena*. Esto no quiere decir que todas los fabriquen; muchas prefieren comprarlos o intercambiarlos con otras mujeres, casi siempre por falta de tiempo para hacerlos ellas mismas (la pérdida de la fuerza de trabajo de las niñas, reclusas en el internado, es la causa más importante de esta situación); otras viven en veredas en donde se agotaron las materias primas, y no logran acceder a ellas, como lo hacen otras, consiguiéndolas por intermedio de indígenas que viven en los lugares en donde sí se encuentran; unas cuantas no los hacen y casi ni los usan por razones que hay que buscar en la despersonalización cultural y en los cambios en los valores y costumbres.

Diferente es la situación de las casadas jóvenes, aquellas que vieron transcurrir gran parte de su vida en el encierro del internado misionero (ilustración 44), pues o recibieron el saber necesario para su fabricación; entonces, tienen que comprarlos o utilizar los "regalitos" de la madre u otras familiares. Algunas, más bien, abandonaron su uso. Son muy raras las madres que lograron transmitir sus conocimientos sobre cestería a sus hijas, afanándose en los pocos días que las vacaciones escolares les permitían tenerlas consigo.

En esta región, el *sinsuo* chusque (ilustración 45) es la materia prima con que se fabrica la mayor parte de los canastos: los *bodre-jabara*, los *ey echaké*, los *impurre impurrú* y hasta algunos *jabara*. Esta predilección es tan fuerte que migrantes de sitios en donde el chusque no existe o es poco fino y muy quebradizo, aprovechan sus visitas al Chamí para proveerse de canastos

de este material. En esos lugares, el *sinsu* está vivo en la mente de los indígenas, quienes lo añoran y se lamentan de no tenerlo a su disposición.

Los dibujos de los canastos de *sinsu* se logran mediante una forma de tejer que resalta algunas tiras mientras oculta o atenúa otras; esto produce notables contrastes de luz y sombra que marcan líneas sobre el canasto, de las cuales se conocen seis motivos diferentes:

1) una espiral muy abierta que corre siempre de izquierda a derecha por el cuerpo del recipiente, a partir de su base, y que va a morir al borde (ilustración 46),

2) diagonales paralelas que salen de la base y terminan en el borde luego de recorrer dos o tres caras del canasto (*turina*) (ilustración 47),

3) líneas verticales en zigzag que cubren todo el cuerpo del canasto (los productores no coinciden en si su nombre es *ibí* o culebra equis) (ilustración 48),

4) líneas en zigzag, esta vez horizontales, que reciben cuatro denominaciones diferentes (*ibí, babarr. paraba. -oritode*) (ilustración 49); pueden llenar toda la superficie o darse sólo en franjas de dos o tres líneas,

5) líneas en zigzag enfrentadas, cuyos vértices se tocan y se oponen alternadamente (ilustración 50),

6) rombos concéntricos, con el diámetro mayor en sentido horizontal y que cubren todo el canasto (culebra o gurre) (ilustración 51).

También es posible formar dibujos con la combinación de franjas más oscuras y más claras, que se obtienen al tejer con las tiras de *sinsu* colocadas, unas por el lado externo, que es más amarilloso, y otras por el interno (la superficie de rajado), que es más blanco.

La técnica de los *e, echaké, impurr, impurrúy* canásticas es el mimbre, con una urdimbre muy nítida y una trama que asciende en espiral de izquierda

a derecha. El borde o boca de esta clase de canastos siempre tiene el refuerzo de un aro de bejuco (ilustración 52).

Para hacer los *impurrue impurrú* se emplea, en algunas ocasiones, un bejuco delgado, fino y elástico, el *bodre*, del cual existen dos variedades (ilustración 53), el blanco y el negro (de mejor calidad); como es de poco diámetro, casi siempre se usa entero.

Otra materia prima, también con dos variedades: el *joro* (que se cultiva) (ilustración 54) y la *konka* (que "es la misma", pero silvestre), se emplea para las *pepena* y para los demás canastos: *jabara*, *borosuka*, *petá*, *impurr-jabara* y *korá*, que también pueden elaborarse con iraca. Las tiras se cortan de los tallos de las hojas (ilustración 55) y se hierven y asolean si se quiere que queden blancas. Para hacer dibujos, se tiñen con *kisha* (la hoja de un árbol), sola si se quiere color rojo, con tierra para conseguir el negro.

Los *korá* son canastos de hueco grande que se emplean para guardar cosas; su técnica de fabricación es el tejido hexagonal y sus formas varían mucho (ilustración 56). A veces, esta técnica se combina con asargado para hacer las bases y cuellos y lograr un canasto más complejo (ilustración 57), que tiene los mismos empleos del *korá*: el *shiitaechobeau*.

Con técnica cuadrilateral cruzado, que se combina en ocasiones con asargado para bases y cuellos, se elabora un tipo de canasto no muy difundido y que se usa también para guardar objetos (ilustración 58).

Estos dos últimos tipos de canastos carecen de dibujos y se conservan colgados de las paredes y de las vigas de los techos. El tiempo que se emplea para hacerlos es más bien corto, especialmente para los *korá*, y no se gasta mucha materia prima. Por eso se usan cuando se necesita transportar algo de improvisado: un fruto de recolección que se encuentra al pasar por el camino, una gallina o unos huevos que se compran o reciben de regalo, etc.

Los *jabara*, *impurr-jabara*, *borosuka* y *petá* se hacen con tejido asargado. Esta técnica permite crear diseños muy variados cuando se utilizan tiras teñidas hasta la mitad de rojo y/o negro, los cuales pueden combinarse entre sí. Los dibujos más corrientes que fue posible identificar son: anzuelo, martillo, garabato (una horqueta para la recolección de maíz), cruz, *pitruí*, *posidi* (una variedad de carrizo "pintaíto"), maíz, ojo, venado, gurre, guagua, culebra *jepá*, culebra verrugosa, culebra coral, mariposa, cocuyo, caracol, cangrejo, pescado, gusano, árbol (ilustración 59); acerca de otros, no se encontró alguien que conociera y explicara su significado. No todas las mujeres saben hacer los dibujos y, más bien, es un trabajo que se ha ido concentrando en algunas pocas especialistas; hay mujeres que los hacen sin conocer su sentido y suelen decir que son para "bonito".

Cuando hay canastos que no "tienen pinta" y se elaboran sólo con tiras blancas, se les llama blancos o sin pintar, pero también ellos pueden tener dibujos de líneas rectas tipo "espina de pescado", que resultan cuando se resaltan unas tiras o una direcciones en relación con otras al tejer (ilustración 60). Esto hace que reflejen la luz en forma diferente y "aparezcan" las figuras. Se las llama *paraba* si se trata de líneas paralelas horizontales, *waripitu* si son verticales; la combinación de ambas produce *surra* (gusano).

Los canastos de esta clase también pueden tener dibujos, que se logran con el mismo expediente que para los *e* de *sinsu*: tiras naturales que se usan sin hervir, lo cual las hace verdes (que se torna en café oscuro cuando están secas) por encima y blancas (habanas, cuando secan) por debajo (ilustración 61).

Algunas canasticas de mimbre se elaboran con el empleo de tiras rojas y negras en la trama, lo cual produce franjas horizontales de estos colores o

da un efecto de jaquelado, tipo tablero de ajedrez, con cuadros alternos de color rojo o negro y blanco (ilustración 62).

Las *pepena* tienen dos formas, lanza y recatón (ilustración 63), y se hacen también por asargado, con los mismos dibujos que los *jabara*.

Otros objetos de cestería son los sombreros de tejido asargado (ilustración 64), cuya copa se elabora a la manera de un *jabara*, al que luego se evierte y prolonga el borde para convertirlo en ala ancha; en consecuencia, pueden tener dibujos semejantes a los de tales canastos. Las bases para las coronas de lana o de plumas se hacen con *joroo konkay* se tejen en dámero o jaquelado.

El trabajo del barro

La alfarería, a diferencia de lo que ocurre con la cestería, no es un conocimiento generalizado y solamente unas cuantas mujeres ancianas o ya mayores lo poseen; no parece que exista más de una docena, varias de las cuales ya no trabajan. Otra restricción se encuentra en la disponibilidad de la tierra (*iuru*) para preparar el barro o greda; es frecuente oír que ya no se consigue, bien porque las vetas se agotaron o se hicieron demasiado profundas como para permitir su extracción, bien porque se "dañaron" en forma definitiva al contaminarse con sal, orines o sudor, lo que hace que los cántaros se quiebren al quemarlos.

El *iuru* debe extraerse en luna perdida (luna nueva) o en los últimos días de menguante; esta es, también, la época durante la cual se pueden elaborar las vasijas. La tierra se saca y se prueba con la punta de la lengua para comprobar si sirve; en caso positivo, se acaba de sacar (ilustración 65) y se lleva a la casa en canastos con forro de hojas de biao o de plátano. Una vez allí, se muele en la piedra de moler el maíz.

Hay dos maneras de moler la arcilla: a) en seco, después de dejar secar la tierra durante un tiempo en el zarzo de la casa; se parten los terrones y se muelen poco a poco, mientras se sacan y se botan las intrusiones más grandes y más duras (ilustración 66); b) en humedad, ya porque se remojen con agua los terrones secos, ya porque se muele la tierra recién traída y todavía húmeda; se hace con la piedra bocabajo, muy lentamente y con porciones pequeñas pues la mano de moler tiende a pegarse cuando la arcilla está demasiado húmeda o es muy plástica (ilustración 67).

Sólo una, entre todas las alfareras que se conocieron durante el trabajo, agrega desgrasante a su greda. Muele arena de río junto con la tierra seca (no puede estar húmeda) y la cuela después en un cernidor de calabazo (ilustración 68).

Si se molió en seco, es necesario agregar agua al polvo de arcilla antes de amasarlo. La vasija se comienza con una base plana, a la cual se le da forma de cuenco aplicándola sobre un molde, puede ser una totuma o una taza esmaltada, recubierto con un trapo. A partir de esta base, se levanta el cuerpo por la sucesiva aplicación de rollos; esta parte del proceso se llama "trabajo de culebra". Los rollos se pegan bien y después se adelgazan y suben por modelado, dando forma al recipiente. Se emplean pedazos de totuma de diferentes formas, según la aplicación que se les vaya a dar: raspar, cortar, dar forma, alisar, etc. (ilustración 69).

El trabajo se realiza en el corredor de la casa, sobre una tabla rociada con ceniza o cubierta con una hoja de biao para que la vasija no se pegue (ilustración 70); algunas alfareras trabajan sobre un canasto lleno de hojas de biao o capacho de maíz seco y recubierto con un trapo. En ambos casos, la vasija se va girando para que presente a la alfarera la superficie de trabajo.

Entre rollo y rollo, si estos son gruesos, o cada cierto número de ellos, si son delgados, es necesario dejar secar al sol el recipiente, antes de

aplicar nuevo material (ilustración 71). Después de terminar la vasija y dejarla secar al sol algunas horas, se pule hasta casi sacarle brillo con una semilla muy lisa y dura llamada *birú*.

Luego se lleva a secar al zarzo durante algunos días, de preferencia sobre el fogón, a tes de q emarla (ilustración 72). Esto tiene lugar en el patio, con astillas de guadua seca como combustible y con hoguera abierta (ilustración 73). En épocas de invierno y por excepción, es posible quemar una vasija en el fogón de la casa, pero no es lo usual (ilustración 74).

Dado que son pocas las alfareras que abastecen a las demás familias, los cántaros se elaboran por encargo, con especificaciones de tamaño y forma dadas por el comprador, y circulan mediante un sistema de compra y venta, por lo menos así lo denominan, pese a que en muchas ocasiones el pago no se hace con dinero sino con otros objetos. También se acostumbra los regalos entre familiares, sin que se dé a cambio de ellos una reciprocidad inmediata.

En esta región no se fabrican cántaros para vender por fuera de la comunidad; así, las formas o tipos son solamente los tradicionales, sin que aparezcan vasijas diferentes, como aquellas que en otras partes buscan adecuarse a una demanda blanca (materas, floreros, velones y otras).

El tipo de cántaro que más se utiliza (existe casi en cada vivienda) es el *u* para tostar el maíz y convertirlo en crispeta, paso previo a su transformación en harina. Se distinguen dos grandes formas: los *u mukira* (masculinos), más o menos doblecónicos, con los diámetros menores en la base y en la boca y con paredes ligeramente curvas; el diámetro máximo se ubica casi en la mitad de la altura, no es muy pronunciado y a veces puede estar ligeramente desplazado hacia la base; algunos son elipsoidales y aun ovoidales (ilustración 75). Los *u wera*, de cuerpo más o menos globular u ovoidal, se caracterizan como femeninos a causa de su gran "barriga",

prominente abultamiento en el lugar del diámetro máximo, que se encuentra en la mitad inferior o, en ocasiones, cerca de la mitad de la altura (ilustración 76).

Los cuellos y bordes de ambos tipos son evertidos y presentan gran variedad, aunque predominan los cuellos cortos (ilustración 77). Los adornos de los *u* están en el borde y pueden conseguirse por presión o pellizcando con los dedos o con muescas en forma de cuña hechas con una astilla de madera. Su base puede ser plana y pequeña o no existir, en cuyo caso terminan en punta, ya que no necesitan poderse parar porque se usan acostados sobre las tres piedras del fogón (ilustración 78). Para guardarlos, se colocan de pie y recostados en una esquina de la casa (ilustración 79) o sostenidos por un anillo hecho con dos plátanos o con hojas de biao o ameros de maíz.

Cuando un *u* se raja, pueden botarlo o usarlo como matera o para guardar cosas, pero también es posible que lo remienden con alambres (ilustración 80). Si al borde se le desprende un pedazo, el cántaro se emplea con el boquete hacia arriba.

Otro recipiente de barro es el *kuru*, cántaro para cocinar y que está a punto de desaparecer víctima de las ollas de aluminio. En ellos se hierven la mazamorra y la colada de maíz para la chicha. Son de paredes ligeramente curvas, base y boca amplias y diámetro de igual dimensión que éstas. La base es plana, el cuello corto, el borde recto o suavemente evertido por dentro y abultado en el exterior como consecuencia de la superposición de un rollo en el proceso de fabricación (ilustración 81). Como debe contener líquidos, hay que curarlo en la forma que ya se mencionó.

Los *chokó* y *chokochaké* (semejantes a los *chokó* pero más pequeños) son los recipientes de barro que más se utilizan después de los *u* y sirven para "fuertiar" o fermentar la chicha. Los más corrientes tienen formas semejantes a las de los *u wuera*, pero con la mitad de su altura y base amplia

y plana que les permite sostenerse de pie. Muchos tienen el diámetro máximo en la mitad inferior y la "barriguita" muy protuberante y redondeada, cuello largo y estrecho y borde evertido (ilustración 82).

Su carácter distintivo lo da su figura de tipo antropomorfo, hecha por pastillaje (agregado de material) y modelado en el cuello y la parte superior del cuerpo. Consiste en una cara (orejas, ojos, nariz aguileña y grande, boca y barbilla muy pronunciada) y, de ordinario, dos brazos que salen casi de la espalda y cuyas manos, de sólo tres o cuatro dedos, aunque por excepción pueden tener los cinco, reposan sobre la "barriguita" del cántaro. Se dice que esta figura es siempre femenina, aunque no todas las veces tiene rasgos explícitos que la identifiquen como tal (ilustración 83).

Otras formas de *chokóson*: *ibí*, que es escalonada, bota o mocasín, con el cuello y la boca en un extremo del cuerpo redondeado y oblongo, y de dos bocas que divergen a partir del cuerpo, con un asa ocasional que las une; ambas bocas tienen figura antropomorfa, pero se dice que una cara es masculina y la otra femenina (ilustración 84). Estos últimos tienen una peculiaridad en el proceso de fabricación, pues incluye el uso de pedazos de arcilla ovalados y, por lo tanto, diferentes a los rollos, con las cuales se cierra el cántaro por encima y por el centro, dejando dos aberturas a partir de las cuales se levantan por enrollado las dos bocas (ilustración 85).

En los tiempos de antigua estos cántaros se adornaban con collares, aretes y narigueras de plata (ilustración 86). Hoy no se observa esta costumbre, pero su forma incluye collares marcados por incisión, mismo procedimiento que sirve para reproducir en su frente las antiguas coronas de plumas y en sus caras, mediante puntos y rayas, la pintura facial que usan las mujeres de hoy (ilustración 87)¹¹.

¹¹ Ulloa Lillo (1992) hace un excelente estudio sobre la pintura facial y corporal entre los embera

Los *chokóy chokochaké* tienen una gran importancia en el pensamiento embera y en sus mecanismos de reproducción social. Ellos son los antiguos, los seres primordiales de los cuales provienen los embera y de los cuales toman todavía su esencia; esos seres, y no las gentes de hoy, son los únicos que pueden hacer la chicha de maíz, planta cuyo origen está en el mundo de abajo (el de los seres primigenios), en donde constituía el alimento de sus habitantes, que eran todos *jaibaná*, según se cuenta¹². Es decir, que el alimento que conforma y comunica la esencia del ser embera es el maíz, en su forma de chicha, bebida que los cántaros *chokó* producen en la actualidad.

Por eso, la fiesta de "iniciación" de las niñas al momento de su primera menstruación es, también, la fiesta de los *chokó*. En ella, tanto la niña como el cántaro "decorado" con la figura de sus ancestros, de su esencia, de su *jai*, son sometidos a reclusión. Cuando termina el encierro, los asistentes llevan en andas al cántaro y a la niña y los festejan; el cántaro es "la primera princesa" de la fiesta, y la niña tan sólo "la segunda princesa".

Esto indica con claridad que la reproducción de la sociedad embera no consiste sólo en la reproducción biológica de sus integrantes mediante la procreación, sino que es preciso también, y principalmente, que el nuevo ser adquiera su esencia embera a través de la chicha, que según su concepción no se prepara en sino por los *chokó*¹³.

El progresivo desuso de este recipiente de cerámica a causa de la acción de los misioneros y del Cabildo de la Margen Derecha, que ellos dominan, implica, entonces, la gradual desaparición de los embera como tales, la pérdida de continuidad de su esencia como hombres del maíz, su despersonalización cultural. De ahí que sea muy grave la prohibición de que las mujeres elaboren los *chokó* bajo pena de ser llevadas al cepo, hecha por

¹² Para un desarrollo más amplio de este planteamiento, véase mi libro sobre el Jaibaná (Vasco 1985). Véase un análisis mayor de este tema en mi libro sobre algunos aspectos de la producción cultural de los embera (Vasco 1987).

este Cabildo bajo presión de los misioneros, aunque con el argumento de acabar con las borracheras con chicha, que son causa de peleas y otros problemas, según afirman.

Chaquiras y platería

Casi han desaparecido también los *okama*, collares que se tejen con chaquiras y que las mujeres fabrica y usan; ahora son pocas las embera que saben hacerlos y aquellos que se observan son herencia que las madres dejan a sus hijas. Incluso, es muy frecuente que ya no los porten las mujeres adultas, sino que se los coloquen únicamente a las más pequeñas. La escasez y alto costo de las chaquiras incide también en esta situación. En el pasado se ensartaban en hilos de vegetales silvestres, hoy se tejen casi exclusivamente en nylon. Con la combinación adecuada de colores, se obtienen dibujos (ilustración 88), muchos de los cuales son los mismos que aparecen en los canastos asargados y pintados y en los *a*.

También están a punto de desaparecer los collares de cuentas metálicas que los hombres fabrican con monedas, pues ya casi no se usan ni se elaboran (ilustración 89). Sólo unos cuantos hombres, que no alcanzan la decena, los hacen para venderlos a otros, que los compran para sus esposas e hijas. El proceso, difícil y largo, desalienta a gente que tiene que trabajar durante todo el día en forma asalariada y llega cansada a su casa al atardecer. El trabajo de poco menos de una hora en la tarde y de los pocos domingos y días de fiesta que deja libres la actividad misionera, no son suficientes para una producción amplia. El paso de los niños por el internado los priva de la posibilidad de aprender esta técnica. La despersonalización cultural hace avergonzar a muchas mujeres de llevarlos, por lo cual colocan a sus hijos e hijas pequeños aquellos que recibieron en herencia de sus madres

y abuelas. A diferencia con lo que ocurre en el Andágueda y en el Chocó, no se observó aquí su uso por parte de hombres jóvenes ni adultos.

Trabajo de la madera

La talla en madera es escasa y pocos hombres la practican hoy. Con guadua se tallan con machete pequeños recipientes para la sal, denominados *tankuru*; estos pueden o no ir cerrados con una tapa de cestería asargada con dibujos (ilustración 90); en la actualidad se tiende a reemplazarlos por calabazos y otros objetos, algunos de procedencia occidental.

Como resultado de la persecución misionera contra los *jaibaná*, ya casi no encuentran los bastones de *jai* ni los muñecos de madera dura que éstos utilizan, ni los bancos de balsa (*ankau*) con formas animales en que se sientan. Los *jaibaná* supervivientes han dejado a un lado las tallas de madera y ahora realizan su trabajo con hojas de palma y otros objetos que no llamen la atención, para dificultar su identificación y la represión consiguiente.

Algunos indígenas tallan ocasionalmente un bastón o un perrero con figura antropomorfa para protegerse por los caminos. La extinción de las maderas duras (oquendo, mestizo, chonta) como consecuencia de la deforestación, también suma su efecto a los factores de la creciente declinación del trabajo en madera.

Otros objetos, como los batidores de chicha, las bases para los coladores de totuma, los desgranadores de maíz, los mazos para hacer la tela de corteza de árbol (y la tela misma), hace ya bastantes años que no se conocen en la región.

Las bodoqueras, con todo el complejo que se les asocia (tarro de guadua para las flechas, flechas de macana o guadua, limpiador para el cañón de la bodoquera, calabazos para la lana de balsa, arco pequeño para extraer las semillas de la lana, chuzo para sacar el veneno de la rana y el veneno

mismo), ya casi no existen. Se conservan algunas como una especie de recuerdos de un pasado y como “juguetes” con los cuales los niños cazan pajaritos, y no son hechas aquí sino en Santa Cecilia y Aguasal. Elaborar una de ellas, completa, desde el momento en que se va al monte a tumbar la chonta, puede llevar quince o más días de trabajo continuo, tiempo del que ningún hombre dispone aquí para estos menesteres.

Otros productos

Para acostar y mecer a los bebés durante el día, pues en la noche duermen en el suelo con su madre, se tejen hamacas (*hiraboa*) de cabuya con técnica de red anudada; los extremos de las tiras se atan a dos palos fuertes con muescas para que el tejido no se corra y la hamaca permanezca bien abierta (ilustración 91). En la actualidad, casi todas ellas están hechas con terlenka, el mismo material sintético de las atarrayas.

También se hace collares con semillas y frutas del monte, la mayor parte de ellos no sólo como adornos sino con fines medicinales o de protección. Siempre hay que ensartarlas recién cogidas, como ocurre con las semillas de *botuma*, porque una vez secas se tornan duras y quebradizas. Es frecuente, en especial por parte de los jóvenes, amarrar hojas de vainilla y queredera (*bakoa*) en los collares, bien sea para perfumarse o para atraer a su pareja (ilustración 92).

Comercialización

En ocasiones anteriores, los objetos de producción cultural, en especial la cestería, fueron objeto de incipiente comercialización por las monjas del internado. La falta de persistencia en la demanda, los ínfimos precios que se pagaban a las indígenas por sus productos, llevaron a que éstas dejaran de producir para la venta. Estos procesos introdujeron las

tintas de colores (azul, rojo, verde, amarillo) para teñir las fibras vegetales; hoy no se usan más y se ha regresado a los tres colores propios y a las formas anteriores para teñir.

RESGUARDO EMBERA-CHAMI DEL RIO GARRAPATAS

Sobre el río Garrapatas y sus afluentes, en los municipios de El Dovio y Bo'ívar en el Valle del Cauca (ver Mapa No. 3), habita un considerable núcleo de indígenas embera que provienen del Chamí, en una larga migración que dura ya 40 años. La ubicación de los 1.200 embera que ocupan esta zona se da en forma dispersa, como es su tradición, aunque en los últimos años se formaron dos pequeños caseríos: uno de ellos, ya en proceso de disolución, en la vereda de Altomira, cerca al río Blanco, el otro en Coral, frente a la boca del río Sanquinín en el Garrapatas.

Carente de vías carretables, comunicada con los centros de población blanca solamente por caminos de herradura y trochas, la región se ha mantenido a salvo de una penetración masiva de colonos y finqueros blancos, encontrándose sólo unos 10 de ellos en el interior del Resguardo Indígena constituido por el Incora. Tan afortunada circunstancia permitió a los embera-chamí desarrollar aquí una economía casi exclusivamente de autosubsistencia, con el maíz y el plátano como base y con recolección, caza y pesca complementarias, y una muy débil relación con el mercado.

La ausencia de misioneros católicos evitó que el proceso de despersonalización cultural tuviera demasiado vigor y protegió las formas de la vida tradicional. Sin embargo, en La Capilla, una de las veredas centrales del Resguardo, existe un núcleo evangélico cuyos pastores son embera-chamí de la región; sus actividades afectan en gran parte la tradición, pero sin que su influencia alcance con fuerza otros lugares. Allí, los embera-chamí viven en casas con paredes de madera y techo de zinc en lugar del tambo, cuentan

con una incipiente ganadería, que conlleva los obvios potreros y siembras de pastos, y han abandonado una parte considerable de su producción cultural tradicional o, al menos, su elaboración, pues aún utilizan algunos de sus elementos que obtienen por compra a sus vecinos o familiares.

Lo anterior no indica que en el Garrapatas cada grupo familiar sea autosuficiente en elementos de producción cultural, al contrario, se da una amplia circulación entre los grupos de parientes y las veredas a través de mecanismos de gran variedad y complejidad: compra y venta, trueque directo, intercambio diferido, venta con pago en especies, regalos con reciprocidad o no y otros¹⁴.

En el caso de la cerámica, con plena vigencia todavía, existen unas pocas especialistas que la fabrican por encargo para las demás mujeres, quizás porque sus productos son de mejor calidad, belleza y duración, aunque la mayor parte de aquellas también conoce la técnica para su manufactura. Además, las "minas" de arcilla (*iuru*) no abundan y para algunas alfareras se encuentran muy lejos de sus viviendas, circunstancia que limita mucho su capacidad de producción.

Sólo en los sitios periféricos del norte del asentamiento, en cercanías de Bitaco y Playa Rica, en donde había un contacto estrecho y permanente con colonos blancos, se daban casos de venta de canastos o de cántaros a estos, pero es una situación que implicaba sólo a unas dos o tres familias indígenas y que, en el momento preciso de esta investigación, acababa de interrumpirse por el traslado de los fabricantes a otro sitio de residencia en el interior del Resguardo, con lo que se rompió la vecindad.

Los misió eros gringos del Instituto Lingüístico de Verano compran esporádicamente, en su base de trabajo en la vereda Altomira, algunos

¹⁴ En Vasco (1987) se recoge en forma amplia todo lo que concierne a la producción cultural de cestería y cerámica en el Garrapatas y a su circulación.

productos culturales que luego venden en el exterior. Su cantidad no es grande y se limita a unos pocos elementos: collares de plumas y dientes de animales silvestres, tallas de madera, unos cuantos canastos. El proveedor habitual es uno de los informantes de los misioneros ¹⁵, aunque puede suceder que alguien que esté necesitado de dinero con urgencia les ofrezca en venta algún objeto. En ambos casos, los precios los fijan los misioneros a su voluntad, con pago en especie (un hacha, un machete, cartuchos para escopeta) en algunas ocasiones.

Un embera-chamí de la vereda de Jabanía, en pleno centro del resguardo, habitó hasta hace poco tiempo en el sitio de Honduras, en el Departamento del Caquetá. En ese lugar tuvo experiencias de producción de objetos artesanales, los cuales vendía en Bogotá de calle en calle, en los parques y ferias y ofreciéndolos en los almacenes de artesanías. Desde su regreso a Garrapatas organizó a algunos de sus familiares en la vereda con el fin de elaborar objetos de producción cultural tradicional para la venta, haciéndoles modificaciones para tal efecto, así como elementos que no existían antes entre ellos. Cuando reunía una cantidad suficiente, los llevaba a lomo de mula hasta la carretera, a jornada y media de camino, para luego transportarlos a Cali o Bogotá para su comercialización.

Entre los productos cabe destacar las tallas de maderas duras, entre ellas bastones con figuras humanas y animales (ilustración 93), imitación de los bordones del *jaibaná*, y objetos pequeños como lanzas y cuchillos. Las materias primas para este trabajo eran las tradicionales: la chonta (negra) y el corazón de mestizo (roja). Igualmente se hacían bancos labrados en madera de balsa (muy blanda), con la reproducción de cabezas humanas y dibujos con fuego, en una especie de pirograbado (ilustración 94).

¹⁵ Hoy, este informante vive en San José del Palmar, aunque sus lazos con los "gringos" se mantienen.

También con cuenta se manufacturaban lanzas semejantes a aquellas que se usan en los combates de los *jai* (ilustración 95) y arcos y flechas, ajenos por completo a los embera-chamí, con adornos de plumas de gallina teñidas con a i inas de vivos colores. Con guadua se hacían los carcajs para guardar aquellos proyectiles.

Los objetos pequeños de cestería ocupaban un lugar importante entre estas artesanías, sobre todo los llamados robamuchachas (ilustración 96) y algunos canásticos en técnica de mimbre o asargado.

Problemas de mercadeo, especialmente carencia de una demanda suficiente y estable, así como el hecho de haber sido designado para un cargo de alfabetizador con sueldo, llevaron a este "artesano" (así se presentaba él mismo pese a que no era productor) a suspender sus actividades. Es claro que todo su interés giraba en torno a contar con un ingreso en dinero que le fuera suficiente para vivir sin tener que dedicarse a la agricultura, la caza y la pesca, como los demás miembros de su comunidad.

Este comercio representaba una entrada mínima en dinero para los fabricantes de los objetos, pero permitió sobrevivir con este negocio al intermediario, el cual, además, vendía entre sus compañeros productos artesanales que traía desde la ciudad, principalmente collares y pulseras hechos con chaquiras y cuentas de caracol, plástico, cerámica y otros materiales.

Cabe anotar que la presencia de dinero entre la población del Garrapatas sólo representa el mínimo suficiente para adquirir algunos productos (ropa, ciertos alimentos, machetes, escopetas, linternas, combustible para los mecheros de petróleo y muy pocos más) en las únicas dos fondas que existen en la región, ambas de propietarios blancos. Los indios lo obtienen con el trabajo a jornal en las pocas fincas de colonos que hay en el Resguardo o en el trapiche de caña. Aquí, el dinero no circula entre

los embera-chamí sino entre éstos y los blancos; incluso, hay sitios en los cuales no es posible obtener ningún producto a cambio de dinero, sino que es necesario proveerse de antemano con elementos que permitan realizar trueques.

Que el "negocio" de las artesanías no se haya ampliado a otros productores en las mismas o en otras veredas del Garrapatas, ni hayan surgido otros intermediarios, muestra la vigencia de la producción cultural tradicional de valores de uso, ajenos por completo al mercado, y la enorme dificultad para transformarlos en artesanías cuando la comunidad cuenta con una economía firme basada en la autosubsistencia y no ha sido víctima de graves procesos de despersonalización cultural que la inciten a adoptar nuevas necesidades o a abandonar la propia producción cultural.

RESGUARDO EMBERA-KATIO DEL ALTO ANDAGUEDA

El resguardo del Alto Andágueda (ver Mapa No. 4), con sus 50.000 hectáreas, ocupa toda la parte nororiental del municipio chocono de Bagadó. Sus habitantes, en número aproximado de 5.500, pertenecen a la nacionalidad indígena embera. Aunque no existe acuerdo respecto de su afiliación particular, -en diversas ocasiones se les ha nombrado como katio, tahamí, chamí, etc.-, sí es clara su pertenencia, con otros grupos como los del Chamí, a los llamados embera de montaña o de vertiente, denominados chokó o verdaderos chokó en las crónicas de la conquista y los escritos de la colonia.

La región, montañosa y agreste, está conformada por el cañón del curso superior del río Andágueda y sus afluentes; se comunica por un camino de herradura, en jornada y media de marcha, con el poblado de Agüita (Risaralda), desde el cual se accede por carretera a Santa Cecilia, Pueblo Rico, Pereira y Quibdó; vías de la misma naturaleza la enlazan con Andes (Antioquia), con duración de una jornada, y con Piedra Honda y Bagadó

(Chocó), a dos días de distancia. Los caminos son bastante empinados, de muy difícil tránsito en época de invierno a causa de los lodazales y con algunos tramos muy estrechos o canalones que dificultan el paso con mulas cargadas. Algunos ríos, como el Conondó, no tienen puentes para pasar las bestias, razón por la cual éstas no pueden cruzar en las épocas de más lluviosidad, pues las aguas van crecidas y torrentosas. Un sólo aguacero puede obligar a esperar hasta que la creciente descienda para poder cruzar; por eso la región queda prácticamente inco m u nicada durante lo más crudo del invierno.

El resguardo comprende un buen número de comunidades, entre las cuales es notorio un agrupamiento en dos mitades: la de la parte alta, formada por Península, Cascajero, Río Colorado, Ocotumbo, Matecaña, Paságueda ⁶ y El Salto, y la de la parte baja, integrada por Conondo, Aguasal, Cevedé, Uripa, Maz ra, Vivícora y Santa Isabel (Murcia 1993: 12). Algunos antiguos nombres de veredas han cambiado, como Donausa, Puria y Chuigro. La autoridad indígena oficial está en cabeza de cinco cabildos: Chuigro, Conondó, Dabaibe y dos en Ag asal. Aunque se visitaron varios caseríos, Río Colorado fue el eje central de nuestro trabajo, con una observación más detallada y un estudio en mayor profu ididad.

COMU IDAD DE RIO CO. ORADO

Esta comunidad ocupa ambos márgenes del río Azul, a partir de su confluencia con el río Colorado, sitio en donde hay un pequeño caserío que conforman cinco tambos embera, una edificación construída en ladrillo, cuyo destino original era el de una escuela, que nunca recibió dotación ni personal docente y se utiliza para las reuniones del Cabildo, y una construcción de madera que se quiso destinar para puesto de salud, pero que corrió la misma suerte de la escuela y sirve como alojamiento para las familias de afuera

16 Este es el nombre que le dan los embera; los blancos la denominan Pasagra

que vienen a barequiar oro al río. El resto de las 46 familias nucleares, que habitan en 24 tambos y comprenden a 200 personas, se ubica en forma dispersa, pauta tradicional de asentamiento de los embera.

Aunque todavía las autoridades tradicionales: los Mayorías, conservan su poder, el cabildo indígena de Dabaibe constituye la autoridad que reconocen el gobierno y las propias organizaciones indígenas¹⁷. Este se encarga de la administración de las minas de oro que la comunidad recuperó hace algunos años: Paloma I, Paloma II, Argelia y Cañaverál, y que, pese a que tanto las minas como las tierras del resguardo son legalmente propiedad colectiva del conjunto de la comunidad, se explotan en beneficio de los pobladores de Río Colorado con exclusión de los restantes miembros del resguardo, excepto aquellos de Aguasal que tienen parientes aquí¹⁸.

La tierra, en cambio, se distribuye con adjudicación de parcelas fijas para cada familia; el resto del territorio permanece en común y constituye el espacio para la caza, la pesca y la recolección.

La base fundamental de la alimentación la constituyen el maíz y el plátano. Como las tierras de este sitio no son aptas para la producción de maíz, cada familia posee también tierras en Paságueda, en las cuales realiza su cultivo. Las familias van a sus rocerías cada 15 ó 20 días para cosechar el grano o atender lo necesario para su producción. La combinación de parcelas en sitios que difieren por sus peculiaridades climáticas y de suelos es una característica generalizada entre los embera de vertiente, siempre y cuando su contexto económico y social se los permita; hay regiones, como veremos

7 De acuerdo con la Ley 189 de 1890. La Constitución del 91 abre la posibilidad de reconocimiento para formas de autoridad más tradicionales.

18 Algún tiempo después de nuestra visita, ocurrieron gravísimos enfrentamientos entre las diversas comunidades del Antaquetá, en disputa por los derechos de extracción del oro, que dejaron un saldo de más de 100 muertos y el obligado cierre de las minas. En la causa y desarrollo de este conflicto intervinieron numerosos agentes externos que agudizaron aun más la situación.

para La Betulia, en donde la escasez de tierra impide la ocurrencia de este fenómeno.

Dos veces por año, los ombres de la comunidad viajan a Paságueda con sus familias con el fin de derribar el monte y "hacer rocería", tarea que tiene lugar al terminar los períodos de verano en mayo y diciembre (con poca y, a veces, ninguna lluvia), en momentos en que comienzan a caer las primeras precipitaciones del invierno, pues la humedad acelera la descomposición de los árboles caídos y la germinación de las semillas.

La forma de cultivo del maíz es la tradicional embera, la rocería: se riega el grano al voleo y se tumba el monte encima, para que la vegetación se pudra lentamente. Esto protege la tierra de las grandes lluvias y es un mecanismo que salvaguarda contra depredadores y algunas plagas¹⁹. Todo el producto se destina para el consumo.

Además de las tierras que se dedican a los cultivos de plátano, los habitantes de Río Colorado talan el monte para sembrar potreros, pues todos ellos tienen, o aspiran a tenerlas, algunas bestias para carga y transporte y algunas cabezas de ganado vacuno; la finalidad de estas últimas no es la producción de carne sino la de leche para el consumo humano. Para algunos embera, la ganadería comienza a constituir también una manifestación de riqueza y de "civilización".

Otra fuente de obtención de dinero es la minería, la cual permite incorporar a la dieta alimentos que provienen del mercado nacional: arroz, enlatados, pastas, panela, sal y otros. Es frecuente ver salir a los embera con sus mulas hacia Andes o Pueblo Rico para traer remesa. En ocasiones, aunque esto ocurre sobre todo en el caso de veredas más cercanas, como Aguasal, la colaboración de la Oficina de Asuntos Indígenas de Risaralda les permite efectuar las compras en Pereira, en condiciones de precios mucho más

¹⁹ Una exposición más completa sobre la rocería puede consultarse en Casco (s.f. 123-145)

ventajosas. En la región, existen varias tiendas que aseguran la provisión de los productos foráneos al conjunto de la población.

Los miembros de la comunidad están emparentados entre sí en grados diversos, lo cual permite que se realicen algunos trabajos colectivos sobre esta base. Hombres que pertenecen a un mismo grupo de parientes efectúan convites para la tumba del monte. La cosecha de los productos está a cargo de las mujeres.

La carne es provista por la cacería, la pesca y la cría de gallinas y de cerdos, encorralados estos bajo los tambos.

LA EXTRACCIÓN DE ORO

Se presenta dos formas de beneficiar el oro: la minería y el barequeo en los ríos. Esta última puede realizarla cualquier embera y es frecuente que de otras comunidades venga alguna familia a trabajar durante un tiempo, alojándose en el local del puesto de salud si no tiene un familiar en cuya casa pueda "visitar". Algunos dicen que en este caso los barequeros deben compartir el oro con la familia que los aloja.

En el barequeo se utilizan dos tipos de bateas de madera: la de separación y la de corte; ambas son hechas por la misma gente de la comunidad. Esta actividad da un buen rendimiento, pues las condiciones técnicas en que se explota la mina permiten, al decir de los técnicos de Ingeominas, que cerca del 50% del oro vaya al río mezclado con la arena a causa de deficiencias en el sistema de lavado.

Para la explotación de las vetas auríferas, los habitantes de Río Colorado han establecido entre ellos turnos de 15 a 20 días para el trabajo de cada familia, lo cual significa un lapso de un año o más entre un turno y otro.

Cuando les corresponde, los miembros de una familia suben a la mina (a una hora de distancia a pie del caserío) para arrancar mineral de la montaña; el sistema es de cielo abierto y se utiliza dinamita para separar el material. Este se envía al molino mediante una canasta que cuelga de un cable. Allí se trabaja durante las 24 horas del día.

Puede ocurrir que la familia no laboree directamente en la veta sino que contrate a un minero para que coloque la dinamita en las rocas; éste cobra \$6.000 por semana²⁰. Durante un turno se emplean cerca de dos cajas de dinamita, con un precio aproximado de \$45.000 por caja en el mercado negro. La Oficina de Asuntos Indígenas de Pereira adelanta conversaciones con el ejército con miras a que éste venda la dinamita necesaria para los embera al precio oficial.

Triturar el mineral que se extrae de la mina en un turno, aproximadamente 150 toneladas, tarda unos 15 días en el molino de pisones, ya que varios de ellos están dañados. El Ministerio de Gobierno estudia la posibilidad de dar un préstamo que permita poner en funcionamiento la totalidad de los pisones; también se habla de colocar una planta de energía eléctrica para abastecer el montaje.

La operación del molino está a cargo de negros que vienen de Piedra Honda, río Andágueda abajo, y de algunos blancos de origen antioqueño; el salario de cada uno, según ocupación específica y horas de trabajo, fluctúa entre \$350 y \$500 diarios libres, pues se les suministran las tres comidas diarias y el alojamiento.

El producto total de una molienda después de tratar el mineral triturado para separar el oro de la arena, lavándolo por el sistema de canalones y luego agitándolo mezclado con azogue, es de más o menos 40 castellanos, cuyo precio, vendido a negros que vienen desde Quibdó, es de

20 Recuérdese que se trata de precios de 1986

unos \$240.000 en total. Después de descontar el pago de la dinamita y de los mineros queda una ganancia aproximada de \$100.000 por turno para la familia correspondiente. Esta suma debe bastarle para cubrir sus necesidades de dinero hasta el siguiente turno, un año o más después. En muchos casos, si se quiere comprar mulas y vacas, además de alimentos, ropas, herramientas, etc., es insuficiente. Por esto, las familias que trabajan en la mina tienen que recurrir también al barequeo mientras les llega otro turno.

Algunas personas combinan las dos formas de extracción del oro: usan mineral que traen de la mina en canastos, lo muelen con una mano de moler y luego lavan el oro en el río con ayuda de una batea.

De todos modos, la minería permite a los embera de Río Colorado una liquidez en dinero que no es usual entre otros embera de vertiente.

LA TERCA: BIODINERO

Pese a su lejanía de los centros poblados de la sociedad colombiana y a que ésta no es una zona de colonos, los embera de Río Colorado se vinculan al mercado nacional en diversas formas. Como vendedores de oro, su principal producto comercializable, su inserción es muy fuerte y necesaria. Gran parte del metal precioso lo venden a negros que vienen desde Quibdó y van luego a vender a esa misma ciudad o a Medellín. Otra parte la sacan los embera mismos a Pueblo Rico, Andes y aun Pereira. El precio que reciben en estas poblaciones es bastante más alto, pero deben correr con los gastos y riesgos del viaje.

Como consumidores, adquieren principalmente alimentos y bienes de consumo. Con frecuencia, los compradores de oro traen pescado seco (del río Atrato), utensilios de cocina y cacharros para vender. Las tiendas comunales, dirigidas por el Cabildo y que ofrecen servicios a crédito, al "fiado", y

aquellas particulares de propietarios embera, venden frijol, panela, chocolate, arroz, sal, azúcar, sardinas, salchichas, galletas, queso costeño, refrescos y otros productos similares.

También ocurre que los embera de Río Colorado vayan a los pueblos para comprar directamente lo que necesitan: ropa (para hombre), tela para vestidos (para las mujeres), azuelas, martillos, limas, hachas, machetes y otras herramientas, artículos para la casa (ollas, cubiertos, vajillas esmaltadas, linternas y pilas, ruanas, garrafas plásticas, costales) y otra larga serie de productos.

Cabe anotar que este comercio corre a cargo de los hombres en absoluta exclusividad. Cuando la mujer obtiene oro por medio del barequeo, lo entrega al hombre, quien dispone de él, aunque debe ofrecer algún regalo a su mujer como contrapartida (un vestido, por ejemplo). Igual cosa sucede si una mujer obtiene alguna ventaja al intercambiar ocasionalmente algún producto (un canasto, un objeto personal).

Las actividades comerciales implican, por supuesto, la introducción de la comunidad en el manejo del dinero. Ya se anotó cómo, incluso, éste es relativamente abundante, al menos en comparación con lo que ocurre con otros embera. Pero la relación monetaria se da en forma casi exclusiva en el contacto entre los embera y la sociedad nacional, es decir, es un vínculo que determina una parte de las relaciones entre indios, blancos y negros.

No sucede lo mismo al interior de la comunidad. Allí todavía siguen vigentes las normas de autosubsistencia y los productos se destinan directamente al consumo de los grupos familiares que los elaboran. Cuando se presenta algún intercambio, éste asume la forma del trueque directo: se entrega algo a cambio de otra cosa. La circulación interna asume también, en numerosas ocasiones, la forma de un regalo que se da o se recibe, sin que haya una reciprocidad inmediata.

Pero esto no quiere decir que el dinero esté ausente en la comunidad, sólo que no alcanza todavía su forma más desarrollada, presentándose únicamente como un objeto más entre otros, que puede ser cambiado en la medida en que satisfaga una necesidad concreta para quien lo recibe.

De este modo, como ocurre también en el Chamí, no resulta contradictorio cuando un embera afirma que un objeto no se vende sino que solamente puede intercambiarse, aunque el dinero se cuente entre aquellos objetos por los cuales es posible su cambio. Esto indica que el dinero no desempeña todavía su función de medio de cambio general. Sin embargo, a medida que estos procesos se multiplican, va destacándose cada vez más entre los diversos objetos, convirtiéndose poco a poco realmente en dinero. Por ahora, su posesión no representa una base de diferenciación y jerarquización social, ni constituye fuente de ninguna clase de poder de unos embera sobre otros.

Veamos ahora lo que ocurre al respecto en relación con los productos culturales: canastos, bodoqueras, collares de cuentas de metal, cántaros de barro y demás. Es claro que todos ellos son sólo valores de uso que se destinan a satisfacer las necesidades de sus fabricantes, lo cual no impide que alguno de ellos pueda cambiarse por otro o regalarse en ocasiones, sin que ésta sea la finalidad para la cual se produjo.

Esta situación y las concepciones que origina están fuertemente ancladas en el pensamiento de los embera de Río Colorado, con lo cual generan una gran resistencia a que se establezca cualquier tipo de relación comercial alrededor de sus productos culturales, hasta tal punto que si se les solicita algún objeto, prefieren regalarlo que venderlo, y esto aunque no esté disponible y deban fabricarlo; lo elaboran para "dar regalito".

Para justificar esta resistencia aducen distintos motivos. La dificultad para hacer las cosas y lo agotador del trabajo están entre los más

utilizados, pero éstas no parecen ser las razones internas, pues es factible observar que los más diestros fabricantes hacen sus productos con relativa rapidez y facilidad y que, cuando se trata de algo que quieren para sí mismos, ningún esfuerzo se considera vano con tal de obtener la mayor perfección y eficacia en el resultado de su trabajo.

Fabricar valores de cambio, mercancías, productos destinados para la venta, implica hacer algo sin saber para quién es, ni qué uso va a darle su comprador; pienso que ésta es la causa profunda que bloquea el interés de los pobladores de Río Colorado. Cuando los embera, y este es un hecho común a todos los indígenas, manufacturan sus productos culturales, ponen en ellos una parte de sí mismos, de su propio ser, y este algo está en función del contexto y de la persona a quien se destina el producto. Ambos aspectos chocan con el fabricar para la venta. ¿Cómo vender a un extraño, sin que medie con éste una relación personal ni se conozca el destino que va a darle, un objeto que es parte de uno mismo y a veces de otra persona del mismo grupo?

Ya he dicho cómo lo fundamental de las necesidades monetarias de Río Colorado están provistas por la venta del oro. Este factor hace que tampoco sea necesario vender los productos culturales como medio para obtener más dinero, fenómeno que sí existe en comunidades embera de otras regiones, como veremos más adelante. Antes bien, no les resulta "rentable" distraer tiempo de la producción de oro para dedicarlo a elaborar objetos materiales para hipotéticos, lejanos y mal remunerados mercados.

Saber hacer un objeto, conocer sus técnicas de fabricación, elaborar productos de calidad, constituyen motivos de orgullo para los embera, pero éste estriba en lo que los objetos, sus materias primas y sus procesos de fabricación significan por sí mismos y no en que puedan representar dinero a través del cambio.

Los distintos productos culturales, entonces, se valoran en sí mismos, por lo que el fabricante pone en ellos y lo que significa su trabajo, pero también, y de un modo notable, por la utilidad que tienen, por su calidad de valores de uso que satisfacen determinadas necesidades. Esto incide cuando la gente de Río Colorado se ve en la situación de tener que establecer en qué proporción un objeto debe cambiarse por otro, cuando se va a efectuar un trueque simple o cuando se trata de cambiarlo por una determinada cantidad de dinero (es necesario recalcar que para ellos este caso no constituye una venta sino una forma de trueque).

Los productos culturales se elaboran en un tiempo que es distinto de aquel que se dedica directamente a la producción de alimentos o de oro, en un tiempo que, con nuestros criterios, podríamos calificar de descanso o de ocio y que no se toma en cuenta para determinar la proporción del cambio. Lo que interesa es que hay una doble necesidad: que una persona (generalmente un negro, ocasionalmente un blanco, en ambos casos alguien ya conocido, nunca un extraño) precisa del objeto fabricado por un embera, y que éste necesita, también circunscritivamente, de un objeto que esa persona posee, sin que le importe la cantidad de tiempo necesario para la producción de ninguno de los dos elementos.

De esta manera, elementos en cuya fabricación se invirtieron cantidades de tiempo de trabajo muy disímiles y cuyos procesos de manufactura son de muy diferente nivel de dificultad (como por ejemplo un collar de cuentas de metal, que precisa de casi una semana de trabajo árduo y que consume monedas, limas y machetes, y un canasto que se hace en una o dos tardes sin más consumo que el bejuco), se cambian entre sí o se cambian ambos por la misma suma de dinero.

Lo anterior señala precisamente que la producción y el cambio de tales objetos se efectúan por fuera del sistema de intercambio de mercancías

propio de la sociedad colombiana. De ahí que su valor esté dado por la utilidad, por la necesidad que se tiene de ellos, y no por la magnitud de tiempo socialmente necesario para producirlos, haciéndose innecesaria la presencia del dinero para determinar el valor relativo de cada uno.

La progresiva introducción del dinero como medio de cambio se debe, en estos casos, a la acción de dos circunstancias posibles: la primera, que la persona que entrega el objeto no tenga necesidad de uno que pertenezca a aquella que lo recibe; segunda, que si esta última no es miembro de la comunidad, la posibilidad de que pueda darse una reciprocidad diferida en el tiempo disminuye o es nula. En ambos casos, el dueño del objeto resuelve el problema recibiendo una cierta cantidad de dinero que le permitirá, en el momento oportuno, satisfacer su necesidad cuando ella se presente. Es notorio que el dinero comienza a desempeñar su papel de tal en estas situaciones.

Cuando en el Río Colorado se introduce un objeto cuyo origen se encuentra en la sociedad colombiana y que reemplaza un producto cultural tradicional, el nuevo elemento viene a cumplir las funciones inmediatas que llenaba el autóctono, es decir que, como valor de uso, simplemente toma su lugar. Pero, ¿qué ocurre con las relaciones que giraban alrededor suyo, con su significación? El nuevo producto carece de ellas, pero es factible que se desplacen hacia los productos culturales que todavía perviven; en caso contrario, desaparecen.

Frente a lo propio, el objeto que se obtiene a través del mercado y que viene de la sociedad colombiana es señal de "civilización", de "progreso", de "estar dejando de ser salvajes". Su consecución y uso es pues resultado de un cambio en las concepciones y valores del embera, de una despersonalización cultural que desemboca en una de tipo material.

Lo mismo ocurre, en una escala mucho más amplia, cuando se trata de satisfacer necesidades que no existían antes al interior de la comunidad y que son resultado de los procesos ideológicos de la despersonalización cultural, pues no se trata ya de reemplazar un elemento autóctono por uno externo que llene la misma necesidad, sino de introducir ésta junto con el o los objetos que la satisfagan. Este fenómeno, repetido en forma creciente, puede arrastrar a la comunidad a la pérdida de su identidad como embera y a la integración de sus miembros como individuos de la sociedad colombiana.

PRODUCTOS CULTURALES

Cuatro actividades principales dominan la producción cultural en Río Colorado: la cestería, la alfarería, la talla de madera y la "platería". Existen algunas otras de menor importancia por lo limitado de sus productos y la escasa difusión de los conocimientos para su fabricación.

Tejidos vegetales

El tejido de fibras vegetales entre los embera se ha caracterizado por su gran riqueza en formas y dibujos y por lo depurado de sus técnicas de factura. En cambio, en Río Colorado, y en general en toda la zona del Alto Andágueda, puede apreciarse su decadencia y su paulatina desaparición, pues recipientes de plástico, cajas de cartón y mochilas y costales de fique y muchos otros objetos la están reemplazando en forma acelerada.

En esta región, según decir de los embera, no existen el *joro*, la *kongay* la iraca, materias primas esenciales para los *jabara* pintados (con dibujos). Una primera observación directa, que no abarca todo el resguardo, corrobora este hecho, aunque quizás sea posible encontrar iraca, en la medida en que ésta aparece como un momento del proceso de reconstitución del bosque en donde éste se ha tumbado para hacer rocería.

El *bodre* o *potré*, bejuco delgado y resistente que permite fabricar canastos finos y pulidos y de formas compuestas muy ricas, no se encuentra en la zona de Río Colorado; se lo halla en Paságueda, pero el de allí es muy duro y quebradizo, lo que dificulta en grado sumo su manejo y da un acabado final bastante tosco, por eso son muy escasos los recipientes que se hacen con esta fibra y más bien se la utiliza en los aros que sirven de base o núcleo al remate de los bordes de los *e*.

Entonces, el *sinsuo* chusque, una gramínea, es la materia prima que se emplea en forma generalizada para hacer los canastos. Recorrer los caminos permite apreciar su gran abundancia, pues crece a lado y lado de los mismos.

ujeres y niños lo cortan en "luna chiquita", -su longitud alcanza los 4 metros y puede utilizarse en todas las épocas del año-, y lo envuelven en rollos para conducirlo a los tambos, en donde lo colocan encima del fogón para que el humo le confiera resistencia y durabilidad. Después de unos 3 ó 4 días, se pela con un machete para desprender la delgada corteza de color habano que lo cubre, se parte en tres o cuatro tiras según el grueso que tenga, y queda listo para tejer.

Con él se hacen los *e*, grandes canastos con técnica de tejido en mimbre que se utilizan para transportar cargas voluminosas y pesadas: maíz, plátano, leña y, en los viajes, ropa, comida y demás elementos domésticos (ilustración 97); no es extraño ver que los niños más pequeños viajan en los *e*, sentados encima de toda la carga (ilustración 98). Su altura y el diámetro de la boca tienden a ser semejantes y llegan hasta los 45-50 centímetros. Fabricar uno requiere de unos cuatro días de trabajo no continuo. Su hechura es trabajo femenino pero su uso compete tanto a hombres como a mujeres. En el tambo se le encuentra cerca al fogón o en el zarzo, en sitios desde donde pueda alcanzarse con facilidad.

El *echaké*, como su nombre lo indica²¹, es similar al *e* pero de menor tamaño (20 ó 25 centímetros de altura). Es frecuente que lo lleven los niños, pero también los adultos lo emplean para cargas menores, como por ejemplo el maíz que se va a regar en la rocería. El tiempo necesario para su elaboración es de unas ocho horas y puede llegar a cambiarse por \$300 con blancos o negros conocidos.

En esta región, los *jabarase* hacen en *sinsuy* con técnica mimbre, una particularidad con respecto a otras zonas embera, pero la forma es semejante (base cuadrada y boca redonda, con un cuerpo que tiende al cubo), lo mismo que las dimensiones (20-30 centímetros de lado) (ilustración 99). Sirve para guardar el maíz desgranado, participa en la transformación de éste en alimento y guarda la harina ya elaborada; en este último caso se acostumbra forrarlo por dentro con una hoja de biao para impedir que la harina se derrame, pues el tejido no siempre queda bien compacto. Hacer uno puede requerir dos o tres días según la habilidad de la fabricante, pues aquí la cestería es actividad solamente femenina.

Los *impurr* e *impurrú* tienen la forma aproximada de una olleta, con grandes variaciones. Su altura oscila entre los 15 y los 30 centímetros y se necesitan hasta dos días para fabricar uno de los más grandes con técnica de mimbre. Durante la pesca transportan el pescado, en la siembra llevan la semilla del maíz en sus entrañas.

Los *korá* se tejen con técnica hexagonal cruzada y con *sinsu* como materia prima, aunque lo usual en casi todos los otros sitios es que se hagan con iraca. Se manufacturan con rapidez, unas 4 horas según el tamaño, y por eso se los prefiere cuando se necesita cargar algo urgente y no muy pesado. En Río Colorado su uso está casi limitado a las cercanías del fogón, como recipiente para almacenar la comida y los utensilios de cocina.

²¹ Chakés es el sufijo que la lengua embera emplea para formar los diminutivos.

Se fabrican algunos pocos canastos con técnica cuadrilateral cruzada. La técnica de asargado, en cambio, es casi desconocida y sólo en forma ocasional se encuentra un canasto tejido con ella. Su empleo más corriente se limita a la elaboración de las *pepenas*, chinas o venteadoras para avivar el fuego, que pueden hacerse en dos o tres horas de trabajo continuo.

Aquí, los diseños de los canastos, líneas en zig-zag, rombos y espirales son los motivos más frecuentes, no se obtienen entrecruzando tiras de diferentes colores, teñidas con tintes vegetales como el achiote y la jagua, sino mediante el juego de luces y sombras que resulta de resaltar unas tiras respecto a otras durante el proceso del tejido.

Aunque la cestería se encuentra en decadencia, como lo anoté más arriba, su conocimiento se conserva y cada mujer adulta ha recibido de su madre o abuela el saber de tejer canastos, actividad que aún es necesaria para la satisfacción de las necesidades del grupo, sólo que ahora se hacen menos productos y de menor calidad que antes.

El "trabajo de culebra"

La alfarería, en cambio, es una actividad que poco se practica y tiende a desaparecer, pues sus productos fueron reemplazados por los de aluminio y plástico que se adquieren en los mercados de los pueblos y en las fondas. Las ceramistas, pues de un trabajo femenino se trata, la consideran como un trabajo duro, que puede llegar a enfermar a quienes lo practican porque es demasiado frío.

Se conservan dos clases de objetos de barro: los cántaros para tostar el maíz (*v*) y aquellos para fermentar la chicha. Los primeros alcanzan los 45-50 centímetros de alto y su equivalente, en caso de intercambio, oscila entre 1.000 y 1.500 pesos; los segundos tienen una altura aproximada de 25

de 10 centímetros y los hay de dos formas: semejantes a los *upero* más pequeños, denominados *chocochaké*, y con forma de bota, llamados *bichocochaké*.

No fue posible observar el proceso de trabajo del barro pues no se hizo ningún cántaro durante el período de nuestra visita. Las ceramistas con quienes hablamos dijeron que la tierra para su actividad hay que ir a traerla de un sitio llamado Equi, a unas dos horas de camino de la comunidad; se saca en luna nueva (luna perdida) y se lleva al tambo en canastos *e*, allí se muele en la piedra de moler y luego se amasa sin agregar ningún desgrasante, para luego hacer las vasijas por enrollado en espiral. Afirmaron, además, que las vetas de tierra aptas para la alfarería se encuentran siempre en las cercanías de los nacimientos de agua.

Talla en madera

Los *jaibaná* de Río Colorado cantan *jai* sin utilizar bastones, muñecos o casitas de madera; al parecer tampoco se sientan ya sobre los tradicionales banquitos de balso. De modo que el trabajo de la madera se concentra en hacer bateas para barequiar, bodoqueras y sus accesorios, batidores para mecer la chicha y escaleras de acceso a los tambos, consistentes éstas en simples troncos a los que se han hecho muescas talladas a manera de peldaños.

Los hombres hacen las bateas con madera fina de cedro (*pero* en sus palabras) o con *inchibe*. Aquellas redondas de mayor diámetro permiten separar las arenas auríferas de los materiales más gruesos, mientras las más pequeñas, por último, cortan el oro para aislarlo. También se manufacturan bateas rectangulares para dar comida a los cerdos y, en muy raras ocasiones, para guardar harina de maíz.

En ambos casos es preciso derribar con un hacha o una sierra de mano el árbol escogido; luego se selecciona el trozo de donde se va a sacar la

vasija y se corta, sagitalmente si se trata de una batea para barequiar, longitudinalmente si se quiere una rectangular. La batea se trabaja primero con una azuela metálica, que permite desbastar con rapidez hasta lograr la concavidad necesaria, y luego se pule con un machete; a veces se le da un acabado final liso con papel de lija.

La circunferencia de una batea redonda debe tener entre 30 y 48 centímetros de diámetro, sin incluir en esta medida las dos asas laterales; una rectangular fluctúa alrededor de los 65 centímetros de largo y los 27 de ancho.

Los revolvedores, mecedores o batidores de chicha (*kamisú*) se hacen en madera de macana o de comino y sólo en la época de cosecha de maíz, pues no se guardan. Se trabajan con machete y están ornados con muescas laterales, aunque algunos tienen caritas antropomorfas, manos y otros motivos labrados en el extremo superior. Tienen entre 60 y 70 centímetros de largo, lo que les permite llegar al fondo de la olla, y unos 7 de ancho.

Aunque en cada casa hay por lo menos una cerbatana, no fue posible ver fabricar alguna. La presencia de las investigadoras fue un obstáculo adicional para ello, ya que esta actividad masculina exige la ausencia de mujeres durante el proceso. Los embera dicen que día a día disminuye el número de cerbatanas que poseen y el de quienes tienen el saber para hacerlas. Algunas de las que encontramos fueron compradas a indígenas de otras comunidades a un costo aproximado de \$3.000. El dueño de cada cerbatana labra con un machete los viotes de guadua (para cazar pájaros) y de macana (para caza mayor con veneno de rana) y los tarros con tapa en que los guarda y transporta (ilustración 100).

Otro tipo de tarros de guadua, éstos para conservar la sal colgada sobre el fogón para que se mantenga seca, son los *tankuru*. Su fabricación es

una buena muestra de la gran habilidad de los embera para utilizar los machetes como herramientas para tallar la madera.

Platería y moneda antigua

Los collares de cuentas de metal hechas con monedas antiguas de 50 centavos ("de águila") o modernas de uno y diez pesos, son obra de los hombres, y sólo cuatro de ellos conocen hoy un proceso que se considera duro y agotador. La mayoría de las monedas llega a sus manos a través del comercio, pero las de 50 centavos son muy escasas por su antigüedad y porque son de plata y se ven obligados a encargárselas a la gente de afuera.

De una moneda se sacan de tres a cinco pedazos según su tamaño, cortándola con un machete. Cada pedazo se machaca con un martillo para aplanarlo hasta darle el espesor que se requiere, dejando un extremo sin martillar; éste se tuerce en 90°, se martilla y, finalmente, se le abre un agujero con una puntilla y un martillo, apoyando sobre un palo de macana a modo de yunque, también puede emplearse un punzón hecho con un pedazo de hoja de machete que se afila en la punta. Luego se inserta la cuenta en un trozo de madera para sostenerla mientras con una lima se le da su forma definitiva y se pule hasta que brille (ilustración 101). Cada cuenta consume por lo menos 20 minutos de trabajo. Se acostumbra hacer cuentas de tres formas: cucharita (*cuzar*), pata (*hono*) y lanza (*dokankai*), esta última es la que llaman cocuyo en otras partes. Algunos hombres saben fabricar una cuenta de forma romboidal con perforaciones, pero aquí no se usa (ilustración 102).

Las cuentas se ensartan en un hilo alternándolas con chaquiras gruesas; en un collar siempre se emplea el mismo tipo de cuenta, rara vez se combinan formas diferentes y, cuando ocurre, sólo hay dos o tres distintas a

las predominantes. Un collar sencillo, pues los hay que se forman con dos hilos, contiene entre 20 y 40 cuentas.

Pese a que su elaboración es masculina, ambos sexos los portan, aunque entre los hombres parecen circunscribirse a los jóvenes casaderos y a los adultos recién casados, en cuyos collares se usan sólo chaquiras de color azul oscuro. No se recuerda ningún caso en que se hayan hecho por encargo o cambiado con extraños a la comunidad. La simple idea de hacerlo parece chocar mucho a sus fabricantes.

Chaquiras

Estas cuentas de vidrio se llevan en forma abundante y únicamente su alto costo y la dificultad para conseguirlas impiden que lo sean en mayor grado. Uno de sus usos más difundidos es el de hacer collares, ensartándolas en hilo o en nylon, para lo cual combinan chaquiras rojas, amarillas, verdes y otros colores vivos; un collar con 15 ó 20 vueltas de chaquira no es algo extraño (ilustración 103). También es posible que se lleven largas hiladas de chaquiras enrolladas en las muñecas a modo de manillas o pulseras; la punta se asegura por debajo después de envolverlas (ilustración 104). Existen, o al menos se conocen, collares tejidos con chaquiras, con diseños similares a los de los canastos *jabara* de otras regiones. Así mismo, con chaquiras se hace una especie de aldellín que se coloca en las caderas a manera como de pampanilla y se denomina *amburá*.

Una libra de chaquiras traída por los negros tiene un costo de \$5.000, por lo cual algunos prefieren comprarlas en los pueblos cuando salen. En las fondas se venden ensartadas por tiras de alrededor de 80 centímetros, cuyo valor es de \$600. Son los hombres quienes compran las chaquiras, pero los casados las comparten con su mujer y sus hijas; un joven puede ofrecerlas

como regalo a una muchacha que le gusta. De esta manera circulan en el grupo.

OTRAS COMUNIDADES

Otras comunidades del Andágueda comparten en general las condiciones de vida de Río Colorado, pero su mayor cercanía a los pueblos de Santa Cecilia y Pueblo Rico hace que los contactos con foráneos sean más frecuentes, su gente más abierta y receptiva y que se introduzcan con mayor facilidad y tengan mayor incidencia las acciones oficiales y las influencias de la sociedad nacional colombiana.

Por ejemplo, en Cascajero y en Aguasal, especialmente en esta última, la ganadería tiene un mayor peso y se han comprado algunas cabezas de ganado vacuno con aportes del gobierno. Esto implica que un área mayor de su territorio ha sido despojada de su vegetación natural selvática para dedicarla a la siembra de potreros, con la consiguiente disminución de los recursos naturales, entre ellos algunos alimentos de recolección y las materias primas para varios productos culturales.

La imposibilidad de participar en los beneficios de la explotación minera del oro, de la cual están excluidos por los de Río Colorado, -aunque tienen la opción del barequeo en ríos como el Andágueda y el Agüita-, deja parcialmente insatisfecha la necesidad de dinero para obtener los productos del mercado nacional: ropa, alimentos, herramientas y otros. Esta situación obliga a buscar otras fuentes de ingreso monetario o a constreñirse en aquellas necesidades que necesitan de tales productos para su satisfacción.

En Aguasal existe un internado para niños indígenas que tiene el respaldo económico del Vicariato Apostólico y solicita auxilios oficiales al gobierno. Si bien en el pasado estaba a cargo de misioneros y monjas, hoy cuenta fundamentalmente con un profesorado laico, aunque no por ello su

acción de despersonalización cultural ha dejado de incidir sobre la comunidad. Como ocurre en otros lugares, la sola permanencia de niños y niñas en este establecimiento durante la mayor parte del año los substraen a la influencia de su familia y a los procesos tradicionales de educación y aprendizaje. En qué medida la acción del internado afecta negativamente la herencia cultural embera, lo veremos más adelante al hacer referencia a algunas comunidades del Chocó.

Los diferentes cabildos embera del Andágueda deben su origen más a la acción y presión del gobierno que a causas cuya raíz se encuentre en las condiciones locales de organización y conciencia; por tal motivo, tienen escasa comunicación con la gente, hasta el punto que en muchos sitios sus habitantes no tienen información sobre la existencia del Resguardo.

COMUNIDADES DEL RIO ATRATO

Tanto sobre el río Atrato mismo como sobre sus numerosos afluentes, quizás incluso más sobre ellos, se encuentra un buen número de comunidades embera, nucleadas a guisa en pequeños poblados, tendencia que predomina y que la propia organización indígena OREWA impulsa, y dispersas otras a lo largo del curso de los ríos.

Aquellas que se agrupan en caseríos tienden a ubicarse hacia la boca de las corrientes de agua y presentan, en combinación con su nucleamiento, una dispersión de tierras de cultivo a lo largo de ríos y quebradas, lo cual obliga a frecuentes desplazamientos, de corta o larga duración según las circunstancias, y a que las casas de los poblados permanezcan desiertas durante períodos variables de tiempo, a veces en el día, en ocasiones por una o más semanas.

El plátano constituye la principal base de subsistencia para casi todas ellas, con otros productos agrícolas, como el arroz y la yuca, como

complementos; a ellos hay que agregar la comida que proviene del mercado nacional, que se consigue directamente en los centros de mercado, o bien, a causa de las dificultades de transporte, en las tiendas que existen en los caseríos. Las actividades de caza y pesca aportan elementos adicionales a la dieta alimenticia, más la primera (en algunos sitios muy abundante y variada) que la segunda.

Otro rasgo distintivo de su economía es la vinculación a un comercio que tiene el dinero como elemento de cambio. Los embera intervienen en él en gran medida como compradores, pero también en calidad de vendedores de plátano, arroz, maíz y otros productos, cuando hay excedentes de los mismos. La producción artesanal ocupa un renglón de poco volumen e importancia en este campo; su comercialización se daba, hasta hace algún tiempo, a través del almacén de la OREWA en Quibdó. La mala ubicación de este local y las dificultades para coordinar el transporte de los productos desde las comunidades hasta la ciudad determinaron la desaparición casi total de este mercado.

Por dificultades y costos de transporte, el estudio sólo se realizó en los ríos Bojayá y Uva (afluente del primero). El trabajo tuvo lugar en Mojaudó, sobre el primero de esos ríos, y en Charcogallo y Salinas (brevemente), a orillas del segundo; además de algunas referencias concernientes a Nuevo Olivo, Peñalisa y Chanú, así como a las comunidades del río Opogadó, más al norte del Bojayá (Ver Mapa No. 5), que se obtuvieron durante la estadía en las dos primeras.

MOJAUDO

Ubicada a unas 12 horas en lancha desde Quibdó y a dos de la boca del Bojayá en el Atrato, tiene una población aproximada de 160 habitantes que habitan en 3 tambos, algunos redondos y otros de planta cuadrada. También

hay una escuela, cuya maestra, una negra, depende del Vicariato Apostólico. A través suyo se han conseguido la dotación de pupitres, los tanques para el agua y un motor fuera de borda que les permite salir más o menos cada veinte días. Así mismo hay un puesto de salud con promotor indígena.

La tierra es propiedad comunitaria en forma de resguardo, pero la apropiación es por familias, cuyos terrenos se encuentran tanto en las cercanías del poblado como hacia las cabeceras del Bojayá. Es frecuente que cada familia disponga de una o más parcelas según su capacidad para tumar el monte y sembrar. Muchos tienen otra vivienda en su sitio de trabajo, razón por la cual el caserío nunca está completamente habitado. La quebrada Ibí es una de las principales zonas de trabajo y habitación.

En la manera como se conforma el grupo que habita en Mojaudó parece haber una diferencia respecto a casi todos los demás de la región; no se profundizó en ella, pero hasta sus integrantes son conscientes de que existe. No todas las familias están emparentadas entre sí, antes bien, parecen pertenecer a diferentes grupos de parentesco. Uno de los pobladores decía que entre ellos hay más relaciones de vecinos que de parientes.

PRODUCCION AGRICOLA

La base de la producción agrícola es el plátano, con arroz, maíz, yuca, ñame y banano como productos secundarios.

El plátano se cultiva mediante el trabajo colectivo de los hombres. Se consume todos los días en las tres comidas y se prepara cocinado en agua, asado o en bollos, pero siempre verde.

También se lo destina para el comercio. Por lo general, una familia vende unas 16 ó 20 raciones (64 plátanos cada una) cada veinte días, a razón de \$300 por ración. A veces, algún indígena compra las de toda la comunidad y las lleva en su champa hasta un sitio cercano, para revenderlas a \$350 a

compradores negros. En Quibdó se paga a \$600 la ración, pero es raro que los embera vayan a vender allá. Negros que vienen de sitios lejanos suben a veces en sus lanchas hasta las cabeceras de los ríos en busca de plátano para comprar, pero la gran tensión que reina en sus relaciones con los indios hace que éstos sean bastante reacios a venderles sus productos; prefieren compradores conocidos, con los cuales tengan una relación más amplia, por ejemplo aquellos que puedan arreglarles los motores cuando se dañan.

El arroz, como el maíz, se cultiva por el sistema de rocería, tumbando el monte y dejándolo podrir si es invierno, quemándolo si hace un verano fuerte; pero las semillas no se riegan al voleo sino que se siembran entre febrero y marzo. Una familia puede cultivar dos "latas" en media hectárea de terreno de "bajería". Se cosecha a los tres meses, pero nunca se espera a que todo el arroz esté de recoger, sino que se comienza a cosechar desde que maduran las primeras espigas, mientras aquellas pintonas o verdes se dejan para después; luego lo trillan pisándolo dentro de una champa.

Los procesos de siembra y cosecha son colectivos y se realizan por convite. Acuden a trabajar todos, hombres y mujeres, y reciben a cambio comida y chicha; cuando terminan una parcela, continúan con la siguiente y así hasta que todas están listas. También en el proceso de desyerbe intervienen ambos sexos. Los niños tienen cabida en la cosecha. Una vez se han cortado las plantas, se pican y se dejan en la tierra. Es preciso que el sitio se enastroje durante uno o dos años antes de poderlo sembrar de nuevo.

El arroz se deja secar al sol antes de pilarlo, pero esta actividad no se realiza de una vez, sino poco a poco, a medida que se va necesitando. El resto se almacena en espiga en un recipiente hecho con madera de balso.

El maíz tiene una importancia grande en la preparación de la chicha para las fiestas, convites y actividades del *jaibaná*, pero los embera

aseguran que la excesiva humedad de la zona no es favorable para su producción en una escala más amplia.

Las numerosas plagas que atacan los cultivos de yuca han hecho decrecer la producción de este tubérculo. En tanto, la caña de azúcar suministra la base para destilar biche²², pero la cantidad de este licor que producen no es suficiente, así que compran el resto a negros que lo llevan hasta los caseríos; con motivo de una fiesta, es usual que un negro llegue con varios galones para venderlos por botellas; adolescentes de 10 ó 12 años se cuentan entre sus clientes.

También cultivan chotaduro, que consumen tanto en forma de chicha como cocido. En los últimos tiempos han comenzado a sembrar coco. Si se trata de un cultivo amplio, hay sembradas algunas matas de piña y árboles de papaya; cuando se cosecha algún fruto se reparte entre los más allegados. El cultivo de cacao es de muy desigual rendimiento y poco cuidado y, por lo general, únicamente produce para el consumo; cuando la cosecha es excepcionalmente favorable la sacan a vender a Quibdó.

OTROS RECURSOS ALIMENTICIOS

En forma esporádica y en escala no muy amplia se realizan algunas actividades de recolección de plantas silvestres, como las ciruelas *kaña*. Es posible que se recolecten así mismo pequeños animales.

La pesca con atarraya, anzuelo y arpón y máscara para buceo es una actividad de todos los días. Los dos primeros sistemas se aplican cuando el río está sucio, el último cuando sus aguas están claras. El *wakuko*, el *bachupe*, el *charre* y las sardinas son los peces que se atrapan con más frecuencia. Cuando hay abundancia, los pescados se ahuman para guardarlos.

Adicionalmente, las expediciones pesqueras producen también una abundante cantidad de cangrejos.

El cacería con arco y flecha ha ido dando paso al empleo de escopetas y perros para atrapar guaguas, guatines, ardillas, gurrees, venados, iguanas, tatabras, pavas, avones, ñeques, paletones y perdices. La carne que se obtiene se distribuye entre los allegados; si es mucha, se sala y se vende a otros miembros de la comunidad, aunque también es posible que se almacene ahumada.

Sal, azúcar, pastas, sardinas, galletas, dulces, chocolate, café y otros alimentos externos se compran en la tienda comunitaria. Esta, formada con aportes de todos, se plantea como un medio para obtener fondos para las necesidades colectivas; sin embargo, el mercadeo de alimentos muchas veces no permite reponer siquiera el surtido inicial (quizás a causa del fiado), por lo que la tienda se sostiene con la venta de combustible, pilas, cigarrillos, fósforos y gaseosas.

Aunque no abundan, se crían algunos animales domésticos. Las gallinas y los patos se crían entre los que se comen. Los perros son importantes para llevar y seguir el rastro de los animales de cacería; en donde son escasos, a la gente "le da pereza" salir a cazar.

PRODUCTOS CULTURALES Y ARTESANIAS

En cuanto a la producción cultural, ésta se orienta en la actualidad hacia el propio consumo. Hace algún tiempo estuvieron haciendo objetos artesanales para la OREWA, pero no volvieron a recibir ningún pedido porque la organización no pudo resolver las dificultades para transportarlos hasta Quibdó; además, como pudimos observar con claridad, dicha organización tampoco logró hallar los mecanismos adecuados de comercialización.

Otro factor que sustenta el autoconsumo es el de la cantidad de tiempo que es posible dedicar a la fabricación de objetos materiales; las actividades productivas agrícolas y de caza y pesca ocupan la mayor parte del tiempo de la gente, incluso abarcan todo su tiempo en época de cosecha de arroz; por lo tanto, la producción cultural se elabora en las pocas horas que quedan "libres" al atardecer o en los períodos entre cosechas.

Como en otras comunidades, la cestería es la más importante forma de producción cultural, aunque la talla de la madera es bastante significativa aquí. Por el contrario, la alfarería no existe y no hay presencia de ninguno de sus elementos, así fuera de épocas pasadas.

Recipientes de fibras vegetales

Las materias primas para la cestería son poco variadas, más por preferencias de sus tejedoras, las mujeres de casi cada vivienda, que por ausencia de recursos en el medio. El material que más se usa es la hoja blanca o biao (*torridó*), de cuyos tallos se sacan las tiras para tejer. También se extraen tiras del tallo de la iraca, que aquí se llama *loropo*, y de la hoja de *parara*, una palma. El *hangoru* es bastante escaso y poco usado. El *bodresí* se encuentra, pero casi no se emplea.

Al manufacturar los productos de cestería se acostumbra "pintarlos" con dibujos que se obtienen al cruzar, en formas muy variadas, tiras teñidas con tiras sin teñir. En el proceso de tinturado se emplea el zumo que se extrae de las hojas maceradas de una planta llamada *kebasosa*. Este se unta con la mano a la mitad del tallo, que queda de un negro muy profundo (cuando se trata de la hoja blanca, se hace necesario raspar o pelar el tallo primero para quitarle la película verde que lo cubre); luego se pone al sol como mecanismo para fijar el color. Una vez seco, se desprenden pequeñas tajadas de la superficie, adelgazándolas después si es necesario (ilustración 105).

Con este proceso, no es necesario hervir el material. Las tiras más finas y flexibles provienen del biao.

Los canastos no presentan ninguna forma particular que los diferencie de aquellos que se elaboran en las comunidades antes reseñadas o en aquellas que se verán más adelante. E para el transporte de cargas, *jamara* para guardar las cosas, *kolao* para almacenar la comida o la loza en la cocina, petacas (*jamara* con tapa), *punisasa*, *pepena* y otros, se encuentran en las viviendas de todos. Algunas mujeres saben fabricar unas figuras pequeñas con sólo dos tiras; las consideran juguetes infantiles y las denominan *buguru* (arañas); curiosamente se trata del mismo elemento que en el río Garrapatas se ve como una representación de cangrejos (*sikoe*). También se tejen sombreros de iraca o de hoja blanca con técnica de asargado.

Esculturas en madera

Las tallas en madera comprenden no sólo aquellos objetos cuya finalidad es directamente utilitaria, sino también aquellos que usa el *jaibaná*. En este último caso, sin embargo, lo que se fabrica son imitaciones para vender, que se hacen en maderas diferentes (menos duras) y con algunos rasgos distintivos.

Entre esta clase de elementos se cuentan los *jai warra* (bastones de jai), que se labran en maderas blandas como el balso o el *chiboga*. El trabajo principal de talla se hace con un machete, el acabado de los detalles con un cuchillo. Se comienza con una delimitación de las distintas porciones del bastón, diferenciando la parte lisa de la que va a tallarse; luego, en la última, se marcan la cabeza, el tronco y las piernas; finalmente se esculpe la figura propiamente dicha (ilustración 106). Se requieren dos días de trabajo para hacer un *jai warra* en madera de *chiboga* (de dureza intermedia), nombre que se extiende a la técnica de la talla en general.

Los bancos en que se sienta el jaibaná o se recuesta la cabeza se llaman *anjaw* y pueden hacerse sin ninguna figura específica o con forma de animal, particularmente de armadillo o gurre.

Para machacar diferentes elementos, los hombres (a quienes corresponden las actividades de talla en madera dentro de la división sexual de trabajo), esculpen *uhutes*, con el extremo superior en forma de cabeza humana (ilustración 107) o de animal (el paletón o tukano es el más frecuente). Para golpear la ropa al lavarla a orillas del río se utilizan machacadores o golpeadores (*mandungo*), que no tienen ninguna figura especial.

Los desgranadores de maíz (*bekuru*), se hacen con una pieza de madera a la cual se incorporan hileras de balas o clavos; pueden tener un remate zoológico o antropomorfo en su empuñadura (ilustración 108).

Collares y aretes de plata

Como otra actividad masculina se cuenta la transformación de monedas de uno o diez pesos en adornos metálicos. El proceso general requiere de seis elementos de trabajo: el martillo para cortar la moneda y adelgazar o laminar sus partes, el machete para cortar la moneda o las láminas que se obtienen de ella y la lima para dar forma y acabado a las distintas piezas. Cuando es necesario perforar, se usa una punta metálica hecha a partir de un trozo de machete. Piedras duras sirven como bases o yunques para martillar y presionar sobre ellos. Para el acabado final, se emplean como soportes de las cuentas algunos trozos de madera. Chaquiras e hilos completan lo necesario para armar por completo los adornos (ilustración 109).

Existen dos clases de aretes: aros simples a los cuales se amarran chaquiras y estructuras complejas que combinan argollas (*pino*) con placas

de base (*chidichidi*) y láminas colgantes que se unen a las placas con argollitas (*perreperre*) (ilustración 110).

Para la fabricación de aros y argollitas es necesario calentar las monedas en las brasas para "ablandarlas", luego se transforman en alambres de diversos calibres martillándolas. Es la única parte del proceso que emplea calor, las demás se realizan en frío (ilustración 11).

Placas y laminillas colgantes se hacen martillando el trozo de moneda hasta convertirlo en una lámina muy delgada, de la cual se cortan con machete mediante la utilización de moldes. Luego se unen todas las piezas, junto con chaquiras e hilos, por medio de las argollitas más pequeñas. En el caso que pudo verse, el hombre fabricó todos los elementos, pero la mujer armó la estructura final.

Hombres y mujeres usan indistintamente los tres tipos de adornos metálicos; pero a los primeros les gustan menos los *chidichidi*. El tiempo de trabajo necesario para hacer uno de estos es de tres días continuos. Es una actividad que se ejecuta casi siempre por encargo y el precio de los productos depende de su complejidad. Un *chidichidi* se valora por el número de placas de base que contiene.

CHARCOGALLO

El caserío de Charcogallo se encuentra sobre el río Uva, con sus 20 viviendas, su escuela y su casa de la salud dispuestas en hileras paralelas al río, altas del suelo, sin paredes, con techo de palma (con excepción de 3 que lo tienen de zinc) y pisos de esterilla de macana. Sus habitantes están emparentados y el grupo tiene como núcleo a un hombre y sus hijos de ambos sexos. Las tareas de mantenimiento del poblado (limpieza del rastrojo y otras) se realizan mediante trabajo colectivo.

La tienda es comunal y se creó hace menos de un año con aportes de todos. Además de abastecer a la gente de pastas alimenticias, combustible, cigarrillos, sardinas, fósforos, pilas, sal, azúcar, chocolate y otros productos, debe producir una ganancia que satisfaga necesidades comunales, tales como conseguir el transporte de tejas de zinc que les regalan o pagar el combustible de la motosierra. También se espera que quede algo para redistribuir entre sus miembros.

Las tierras están muy dispersas, pues se encuentran sobre los ríos Uva, Bojayá y Opogadó, lo cual obliga a que la gente tenga que desplazarse con frecuencia. A menos que haya cosecha de arroz, el caserío permanece casi desierto.

ACTIVIDADES DE SUBSISTENCIA

Los cultivos de plátano y de arroz son las principales actividades económicas. Ambos productos se destinan tanto al autoconsumo como a la venta de los excedentes y se realizan con el trabajo colectivo de hombres y mujeres. En general, la rocería del rastrojo para el plátano es tarea de los hombres, el desyerbe y recolección del arroz de las mujeres. Las parcelas son de adjudicación familiar, pero los equipos de trabajo intervienen en cada una de ellas. La familia dueña de un sembrado de arroz da un canastado de espigas a aquellas mujeres que ayudan a recoger la cosecha, lo propio ocurre en cada una de las otras parcelas.

Aunque hay yuca sembrada, la intención es acabarla a causa de las múltiples plagas que la acosan. Entonces, no es extraño que la corten mientras limpian las plataneras.

También el maíz tiene importancia, pero su producción no es muy grande. Para él se prefieren las tierras planas y, si es posible, se evita sembrarlo en las áreas de colinas. En los casos del maíz, el arroz y el ñame

se practica la rotación de tierras, dejándolas enraastrojar durante uno o dos años después de la cosecha. Cosa similar ocurre con los cultivos de ñame.

Una vez se recoge el arroz maduro, se deja secar dos o tres días, luego se trilla o desgrana pisándolo, finalmente se pila con pilones de madera. Para la elaboración del maíz no existen ni los cántaros de barro ni las piedras de moler, empleándose en su lugar calderos metálicos y molinos Corona respectivamente. Para revolver la colada de maíz sí usan el *kamisu* de madera. En la elaboración de la chicha de maíz se emplea una parte de éste ya retoñado; las mujeres aceleran el proceso de fermentación masticando el maíz después de cocinarlo.

La pesca abunda y se efectúa con arpón y careta o con atarraya y anzelo. También es frecuente la cacería de cuzumbos, guaguas, tatabras y otros animales de monte, para la cual se emplea la escopeta y cuyo producto se reparte entre todos. Cuando se obtienen excedentes de carne o de pescado, se salan o se ahumapa a conservarlos. También cangrejos, iguanas y otros animales hacen parte de la dieta alimenticia.

Las champas que fabrican los hombres son un medio importante para el transporte de los productos y de la gente y para las actividades pesqueras.

ENTRE LA TRADICION Y EL CAMBIO

Como en otras comunidades, la vida aquí oscila entre lo tradicional y lo nuevo. Mientras el promotor de salud, un indígena, realiza sus actividades, el *jaibaná* también hace su trabajo; además, casi todos conocen y usan diferentes yerbas medicinales. En tanto los hombres llevan en el día camisas y pantalones comprados, pues en la noche están en guayuco, las mujeres san parua todo el tiempo.

Lo propio ocurre en diversos aspectos de la vida material, en la cual, además de los productos antiguos (tallas de madera, cestería, collares, etc.), se

encuentran numerosas mercancías, como machetes, motosierras y muchos otros. A veces, los segundos se relacionan directamente con los primeros, como sucede con algunas tallas de madera que se hacen con machete y tienen la forma de esta herramienta.

En la actualidad, las tallas casi siempre son trabajo de los niños, especialmente aquí e las que se labran en balsa como adornos para la escuela; tortugas, culebras, pescados, motores, motosierras son las formas más corrientes (ilustración 112). Algunos hombres adultos tallan muñecos de *jai* y *jaiwarra* semejantes a los del *jaibaná*, pero hechos en maderas blandas como el balsa (ilustración 113); suelen pintarlas en rojo y negro con tintes que a veces se destiñen o se corren con la humedad, el sol o el simple transcurrir del tiempo. Los *jaibaná* continúan haciendo sus objetos en maderas duras, chonta sobre todo, con figuras humanas, algunas de ellas dobles, y animales.

Uno de los hombres fabrica collares de cuentas de metal, pero se queja de que no dispone de tiempo suficiente para ello. Las mujeres, por su parte, saben hacer tejidos de chaquiras, pero se lamentan del mismo inconveniente de los hombres: las actividades agrícolas y los oficios domésticos consumen casi todo su tiempo. Todavía existen las largas sartas de chaquiras que los hombres usan cruzadas sobre el pecho o envueltas en los brazos y piernas, pero no se observó este tipo de trabajo. La pintura corporal con jagua es parte importante del vestuario de ambos sexos (ilustración 114).

La cestería, actividad femenina como en las demás comunidades, se produce en forma amplia para las necesidades del grupo. Pero sus fabricantes manifiestan que sólo trabajan para reponer los canastos que se dañan, sin que dispongan de tiempo para hacer excedentes. La hoja blanca, la iraca o *loropo* y el *badre* son las materias primas para este trabajo. Los *e*, *jabara*, *echaké*, *kolao*, *petá*, *unchupurr* (los *impurr* de otros sitios) y las *pepena* son

Los principales productos de la cestería, cuyas técnicas más empleadas son: hexagonal, mimbre, asargado y las distintas variedades del cuadrilateral (simple, cruzado, cruzado doble).

El comercio y el dinero son ahora elementos importantes de la vida en esta comunidad, pese a que la producción de autosubsistencia suministra todavía los elementos fundamentales para la satisfacción de las necesidades. Pero lo distante de los principales centros de intercambio y las dificultades de transporte hacia ellos obstaculizan el desarrollo de un comercio mayor.

Así sucede, por ejemplo, con el plátano. Lo usual es que uno de los hombres del caserío compre el excedente de todos los demás y lo lleve a vender a Quibdó o a un comprador negro en un lugar más cercano. Pide prestado uno de los tres motores que existen, paga por su cuenta el combustible y se va a negocio. Casi siempre prefieren vender a los negros, a uno de ellos en especial, porque obtienen precios estables; en Quibdó, el precio varía mucho y puede ir desde el doble hasta la misma suma que en las cercanías, cuando el costo de la gasolina para viajar a la capital es muy alto.

Lo mismo ocurre con las compras: se surte la tienda al por mayor para que cada quien adquiera en ella lo necesario. Eso no excluye que, en ocasiones, alguna familia vaya a hacer remesa en Quibdó o en uno de los sitios intermedios sobre el Atrato, como Bellavista.

OTRAS COMUNIDADES

Son numerosas las comunidades que se encuentran en el Atrato y sus afluentes y en muchas se fabrican elementos de producción cultural como los yamercioados. A algunas de ellas mantienen entre sí relaciones de diverso tipo. Por ejemplo, los pobladores de Mojaudó tienen estrechos lazos con los de Chaú, en las cabeceras del Bojayá; incluso, las tierras de cultivo de algunas familias de Mojaudó se encuentran en ese lugar; así mismo, parece

haber intercambio matrimonial entre ellas. Cosa parecida ocurre entre Charcogallo y Uuevo Olivo, ubicada esta última en la boca del río Uva.

Entre las gentes de Mojaudó y Charcogallo hay resquemores porque estos "no hacen el favor de ayudar a cortar la leña" para los primeros, con la motosierra que recibieron como regalo de una entidad oficial. En general, el trato desigual que las agencias de distinta índole dan a las diferentes comunidades genera problemas entre ellas.

Relaciones amplias existen entre Charcogallo y Salinas, a una hora en champa sobre el mismo río Uva. Esta población está formada por 15 casas, que se alinea en dos filas sobre una calle central sembrada de palmas de coco, y una escuela. Los ancianos usan bastones de madera con tallas antropomorfas, pese a no ser *jaibaná*. Estos últimos hacen sus bastones, así como tallas en madera de balsa que pintan con jagua y bija.

En Salinas, el plátano y el arroz, la caza y la pesca son las bases de la vida económica. El chontaduro suministra una parte importante de ella, pero su recolección es estacional, pues sólo se da una vez a mediados del año.

Hombres y mujeres se pintan el cuerpo con jagua para participar en los bailes, con la música tradicional que se interpreta con los siguientes instrumentos: tambora (tambor grande doble con parches de cuero), requinta (tambor pequeño simple con parche de cuero), flauta (*chirúo*), guachabras (maracas) y una botella que se toca con un palo. En las fiestas de "cumpleaños" de las niñas, se usan coronas de tiras de monedas y tiras de monedas con chaquiras.

En general, se realizan frecuentes visitas entre comunidades y las fiestas reúnen a gentes que vienen de diferentes sitios. Por ejemplo, en una fiesta en Salinas había gente de Mojaudó, Charcogallo, Mochaudó y Napipí. Los negros, en su calidad de comerciantes que compran y venden, también recorren los distintos poblados.

CAPITULO IV

PRODUCCION CULTURAL Y ARTESANIAS

Varias comunidades indígenas, ubicadas sobre todo en el Chocó, mantienen lo esencial de sus productos culturales, al tiempo que han creado y consolidado una producción artesanal de objetos nuevos con base en las técnicas tradicionales, con la cual se aseguran el ingreso en dinero suficiente para poder adquirir elementos que se han hecho necesarios para su subsistencia y que provienen del mercado nacional. Esta clara diferenciación entre uno y otro tipo de productos señala la fuerza de la cultura propia, la cual les permite tener, en lo fundamental, un control sobre sus relaciones de intercambio e inserción con la sociedad nacional que los rodea.

En este campo, sobresalen la comunidad embera de El Veintiuno-río Ichó-Tigres, que tiene su núcleo básico en la carretera que de Quibdó conduce a Medellín, luego de cruzar por Carmen del Atrato, y las comunidades waunana del bajo río San Juan²³.

COLOCACION DE EL VEINTIUNO-RIO ICHO-TIGRES

Con el tramo Tutunendo-Carmen del Atrato, de la carretera Quibdó-Medellín, como eje, se encuentran algunas pequeñas comunidades embera, de procedencia diversa y con disímiles relaciones y condiciones de vida. Moradó, El Veintiuno, El Veintenta, El Consuelo, El Doce, El Dieciocho, se encuentran entre ellas (ver Mapa No. 6). Unas a la orilla de la carretera, la más lejana a una hora a pie de la misma, estas agrupaciones son todas accesibles con facilidad desde Quibdó.

En el Chocó, la población blanca o negra llama "cholos" a los indios. Estos se autodenominan con el mismo término cuando hablan en castellano. En su lengua utilizan las autodenominaciones propias embera y waunana.

El trabajo se realizó en El Veintiuno, El Noventa y El Consuelo, después de haber recibido autorización de la OREWA (Organización Regional Embera y Waunana) con sede en Quibdó; sin una carta de recomendación de la misma, la posibilidad de hacer el trabajo y en algunos casos hasta la de ser recibido son escasas. La información sobre las dos últimas comunidades se presenta en el Capítulo VI, a causa de lo avanzado de su proceso de pérdida de la producción cultural.

Los miembros de la comunidad de El Veintinueve habitan en un pequeño caserío que queda al borde de la carretera, a una hora en carro de Tutunendo; lo conforma 14 edificaciones: 1 de ellas son los tambos tradicionales de techo cónico y planta redonda en que habitan los embera (ilustración 115, las otras corresponden a una casa para "huéspedes" blancos, la escuela y una tienda. No todas las casas están habitadas. Dos de los hijos de Custodio, el gobernador de la comunidad, murieron hace poco y sus casas se encuentran solas. A raíz de su muerte, otros familiares, entre ellos el propio Custodio, buscaron rumbos en otras partes para escapar "a la tristeza y al aburrimiento", según nos cuentan. Quienes quedan, permanecen en las casas durante el día para utilizar los fogones. En la noche, todos se reúnen para dormir juntos en el gran salón del tambo de Custodio. Como uno de los muertos era el maestro, la escuela también está cerrada en espera de su reemplazo. Los ocupantes de la casa para "huéspedes blancos" somos los investigadores.

Las tierras pertenecen a los embera desde hace cuatro generaciones, cuando el padre de Custodio llegó aquí desde el Baudó. Pero carecen de protección legal alguna, aunque han pedido al Incora su legalización como resguardo y se dice que se estudia la posibilidad de crear uno conjunto con la

comunidad de Motordó; hasta ahora sólo han conseguido promesas y visitas de funcionarios que van a "viaticar"²⁴.

Pese a que antes fueron muy cercanos, pues son familiares entre sí, unirse con Motordó sería fuente de problemas porque ahora son enemigos. Las causas del conflicto no son claras, pero la gente de El Veintiuno dice que teme ir a trabajos o fiestas en Motordó porque pueden "ponerles veneno en la comida o en la bebida".

Entonces, su relación jurídica con la tierra es la de simple posesión, la cual está siendo estorbada por un vecino negro que quiere correrles los linderos. Como ocurre entre todos los embera, luego de uno o dos años de sembrar maíz, los habitantes de El Veintiuno dejan enrastrajar la tierra para que recupere su capacidad productiva; ésta da entonces la impresión de estar abandonada, pese a ser lugar de recolección de caimos y otros frutos silvestres y de hojas de iraca y de biao, que son materias primas para la cestería.

Aunque idealmente el maíz es la base de su alimentación, algunos aseguraron que ya no se cultiva porque "la tierra no da", y tienen que comprarlo; como su precio es alto, afirman que su consumo ha disminuído mucho y está por desaparecer.

En todo caso, el alimento principal es el plátano, al cual agregan algunos productos del mercado nacional, en especial pastas y sardinas enlatadas, además de aquellos que resultan de la recolección, el chontaduro entre ellos. El plátano se cultiva también para venderlo a compradores que pasan por la carretera, a quienes se cobran \$800 por una ración de 64 plátanos.

²⁴ Uno de ellos se hizo presente mientras hacíamos nuestro trabajo. Llegó casi a mediodía, se quedó dos horas y luego se marchó afanado porque aún tenía que visitar a Motordó y regresar a Quibdó antes del anochecer.

La cacería con escopeta y perros, y en muy pocas ocasiones con budoquera, es una actividad masculina bastante frecuente. Su productividad es muy baja y consiste generalmente de pequeñas presas; los animales mayores escasean como consecuencia de la llegada de cazadores que vienen de otras partes, la casi total deforestación del bosque y el ruido de los vehículos que pasan por la carretera. La pesca no existe por carencia de peces en las pequeñas quebradas cercanas.

En las cercanías no hay ninguna fuente de trabajo asalariado, pero esporádicamente es posible que se presente la oportunidad de realizar un trabajo para algún vecino negro o algún transeúnte blanco: arreglar un potrero, un cerco, en la casa, cuidar un vehículo varado o participar en su reparación, para recibir a cambio una suma variable de dinero. Hasta donde nos fue posible apreciarlo, estas actividades son exclusivas de los hombres.

La tienda es comunitaria y aporta también un ingreso monetario de carácter colectivo, aunque su fin primordial es abastecer a sus propios miembros y a los vecinos negros. Como su manejo corría a cargo del maestro que murió, no han vuelto a surtirla y algunos dicen que la van a dejar acabar por "aburrimiento". Arroz, galletas, caldos, aliños, azúcar, sal, café, velas, jabones, pilas, son los productos que ocupan sus estantes casi vacíos. La relativa cercanía a Tutunendo, Quibdó y Carmen del Atrato, accesibles por carretera, garantiza de todos modos una cierta facilidad para comprar y traer la "remesa". También en la casa de Custodio hay una pequeña tienda de propiedad de uno de sus hijos; en la época de nuestra estadía únicamente vendía gaseosa y cigarrillos.

La principal fuente de donde los hombres obtienen la relativamente alta cantidad de dinero que manejan es el lavado de oro, el barequeo, que se practica en el río Ichó, a dos horas de camino y champa de El Veintiuno. Sobre éste y uno de sus afluentes, el Matugaró, se encuentran seis viviendas de

parientes de Custodio, entre ellos algunos de sus hijos y yernos de la carretera, que van y vienen de un sitio al otro. Esta movilidad, aunada al hecho de que sean familiares de Custodio lo mismo que quienes forman El Veintiuno, indican que se trata de una sola comunidad cuyo asentamiento no es continuo, tal como lo reconocen ellos mismos.

El ir y venir entre El Veintiuno y el río Ichó es permanente. Algunos viven un tiempo en el segundo de éstos lugares, sacando oro, y luego se trasladan de nuevo a la carretera. Otros van del río a la carretera para vender plátano y cestería. Hay quien dejó su casa en El Veintiuno, ahora en ruinas, para irse a vivir en el Ichó. Sólo una de las familias de aquí es extraña a este grupo familiar: la que conforma un embera que vino del Dubasa con su mujer y sus hijos pequeños y se ubicó en la orilla opuesta, más arriba que el grupo de Custodio (ilustración 116). Ninguno de sus miembros habla castellano y las relaciones entre ellos apenas comienzan a establecerse.

Además de oro, el producto agrícola casi exclusivo en los parajes ribereños es el plátano, pese a que se da buen cacao, algunos de cuyos sembrados pueden observarse por el camino, mal tenidos y comidos por el rastrojo. Los embera dicen que hay que sembrar en cantidades limitadas, pues si uno siembra mucho y los demás comienzan a considerar que se volvió rico, lo brujearán y caerá enfermo o morirá. El plátano se cultiva sobre todo para autoconsumo pero, como ya mencioné, es normal que se saquen con cierta frecuencia canastados de "raciones" para vender en El Veintiuno.

La pesca y la caza, mucho más productivas en el Ichó que en la carretera, complementan la economía. Los sistemas favoritos para realizar la primera son barbasco, atarraya y canastos; la segunda se lleva a cabo con escopeta y perros o con bodoquera. Los cerdos comparten con las gallinas los cuidados de la gente.

Alguna gente del Ichó se está yendo poco a poco a Tigres, un poblamiento nucleado²⁵ a tres horas en champa río abajo y que no conocimos. No fue posible aclarar las causas de este hecho, pero quienes aún quedan dicen que finalmente todos van a irse y el alto Ichó va a quedar solo; es posible que sólo permanezca la familia del Dubasa. No parece que se deba a un conflicto con población negra, pues aunque hace algún tiempo había varios colonos negros por aquí, todos se marcharon y dejaron este territorio a los embera, estorbados sólo por las frecuentes visitas de paisas que vienen a cazar desde Carmen del Atrato, Bolívar y Medellín.

Quienes ya se trasladaron conservan aquí sus casas y sembrados y vienen con frecuencia. En algunos casos quedan también los animales domésticos, que deben arreglárselas por su cuenta para subsistir entre una y otra visita de sus dueños.

En los días de nuestro trabajo se iba a realizar en Tigres una reunión amplia para tratar distintos problemas que no logramos conocer, con la asistencia de gentes de El Veintiuno, El Noventa, el Ichó y el propio Tigres, lo cual muestra la relación que existe entre estas comunidades, aunque deja en duda si se dan en torno al trabajo de la OREWA o se trata de relaciones tradicionales o una combinación de ambas. En todo caso, es notoria la rotación de la vida de la gente entre los tres sitios, diferentes desde el punto de vista de sus recursos y su aprovechamiento, característica que ya se mencionó como propia de los embera.

Las relaciones (de parentesco o de otro tipo) con otras comunidades amplían aún más esta posibilidad. Uno de los habitantes de El Veintiuno alistaba viaje hacia Bebará, en donde tiene "amigos", para dedicarse allí al

²⁵ La agrupación en poblados es una importante tendencia actual entre los indígenas del Chocó. Si los colonizadores y los misioneros fracasaron en sus esfuerzos para que los embera abandonaran su forma de poblamiento disperso, parece que la propia organización indígena, la OREWA, lo está logrando

barequeo. Custodio piensa quedarse un tiempo en el Baudó, mientras trabaja con otros *jaibaná*. En una de las casas de El Veintinueve vive una mujer que llegó del río Capá y casi no habla español; casi todo su tiempo lo dedica a la producción de cestería para la venta. De este modo, la movilidad extiende la gama de recursos, trabajos y actividades disponibles para los miembros de la comunidad en un momento dado.

LA PESCA DE ORO

Se vive en el Ichó para obtener oro. Después del desayuno, la familia sale en busca del sitio de trabajo, las mujeres visten una paruma y llevan otra suplementaria, los hombres van con pantaloneta y camisa y no olvidan las máscaras de buceo compradas en Medellín o Panamá, no pueden faltar, además, un azadón o barretón, las bateas y un canalón de madera con un anjeo y una corteza de árbol, rugosa y áspera, en el fondo. Montan en la champa y se alejan un poco de la orilla, pues los lugares de barequeo están cercanos.

Tantean en varias partes, ya que la corriente modifica la configuración del lecho del río de un día para otro y mucho más si llueve fuerte. Cuando encuentran un buen sitio para trabajar, se sumergen en el agua con la ayuda de una pesada piedra que colocan sobre su espalda (las mujeres se la amarran con la paruma extra), remueven la arena del fondo, la extraen y la echan en la champa (ilustración 117). Siempre se distribuye el trabajo de tal modo que unos sacan arena mientras otros la lavan con las bateas para separar el oro. Bucear es sobre todo tarea de los hombres, pero también algunas mujeres jóvenes lo hacen, aun aquellas que tienen un embarazo avanzado.

Aquí el río es hondo y el agua alcanza a cubrir hasta los hombros de los buzos cuando se paran para vaciar la arena en la champa (ilustración 118). De tanto en tanto, alguno de los ellos sale del agua y viene a descansar un rato y a calentarse en la playa; luego de comer una piña o algún otro alimento o

fumar, regresa al río y se sumerge otra vez. Cuando llueve fuerte, el río sube y se enturbia mucho y el trabajo se hace casi imposible y muy peligroso, entonces se suspende el barequeo y todos vuelven a la casa.

El canalón se coloca entre el río un poco más abajo de donde se trabaja con la ciampa, cerca de la orilla, de tal manera que el agua circule por él arrastrando arena. Por la tarde se saca del agua, se quita el anjeo y se extrae con gran cuidado la corteza de árbol. La arena que se ha depositado en ella se escurre en una batea y se lava para sacar el oro.

A veces, alguna mujer anciana escarba en la playa, aparta las grandes piedras para dejar al descubierto la arena y la lava con las bateas. También así es posible obtener oro, pero el rendimiento de este sistema es muy reducido.

El promedio de producción de oro diaria por trabajador es de un grano; cada uno obtiene entonces dos o tres tomines (1 tomín = 2 granos) en la semana. Con este dinero compra telas, alimentos, caquiras y demás productos necesarios. Aunque en El Veintinueve y en el Ichó no se ven radios, sí existen motores fuera de borda, relojes, motobombas y otros artículos de costo relativamente alto, además machetes, escopetas, azuelas, recipientes de aluminio y plástico, etc.

CESTERIA ARTESANAL

Los embera de esta comunidad no sólo conservan la cestería tradicional, sino que han logrado desarrollar nuevos objetos con el fin de ajustarse a la demanda del mercado; de esta manera establecen una diferencia clara entre los productos para el autoconsumo y aquellos que se destinan para la venta. La cestería tradicional que se crea para el uso propio no es objeto de venta, con excepción de algunos canastos que no se

fabrican para el mercado pero pueden venderse de manera ocasional a algún vecino negro que los e carga de antemano.

La materia prima es la misma para unos y otros productos, pero son muy superiores la calidad y el cuidado que se tiene en la elaboración de aquellos que se destinan al autoconsumo. Casi toda la cestería que aquí se hace se teje con tiras que se sacan del vástago de la hoja de iraca²⁶, pero también se emplean, especialmente en aquellos canastos que se destinan para el consumo propio, la hoja blanca (biao) (ilustración 119), que se recoge en el rastrojo y da un mejor acabado pues es más delgada y manejable y tiene menos fibras, razón por la cual se deshilacha menos, el *hongoru*, parecido a la iraca pero de hoja más pequeña y que se encuentra por el río Tutunendo, y el *bodrebla co*, bejuco delgado y fuerte que crece en los árboles más altos y que hay que tumbar a tirones o con el difícil y antiecológico expediente de derribar el árbol.

Una muy buena parte de la producción se efectúa en el Ichó, en donde hay mayor disponibilidad de materias primas en cercanías de las viviendas. No es extraño presenciar cómo alguna mujer se sienta en la playa a tejer canastos mientras varios miembros de la familia sacan oro del río; de vez en cuando se levanta, corta una hoja de iraca en la mata cercana, parte nuevas tiras y continúa su labor. Las mujeres (pues la cestería es aquí una actividad exclusivamente femenina, hasta el punto de asombrarse cuando se enteran que entre algunos embera, los del Chamí y el Garrapatos por ejemplo, los *ey* otros tipos de canastos pueden ser fabricados por los hombres) se dedican a esta tarea en una parte considerable del tiempo que el barequeo les deja libre (ilustración 20), o cuando éste no es posible porque las lluvias hacen subir el nivel del río y enturbian las aguas que arrastran pesadas piedras.

²⁶ La iraca se produce en forma espontánea en la reforestación del bosque, cuando se lo deja enrastrarse después de la cosecha, continúa reñando y echando hojas después que se han cortado los tallos

Cuando los montones de canastos comienzan a desbordar el tambo, se sacan a El Veintiuno para venderlos junto con los hechos en ese sitio. Un hombre contó cómo, en las buenas épocas, los corredores de las casas que dan sobre la carretera están tan llenos de canastos “que no se ve la gente” (ilustración 121).

Los formas de la cestería que se elabora para la venta son pocas: “mochilas”, sombreros, petacas y los llamados *punisasa* o *hongeru*. Me referiré a cada una de ellas a continuación para mostrar sus principales características.

Las “mochilas” son semejantes a las *borosuka* que se hacen en el Chamí, pero mucho más grandes y con los extremos puntiagudos (ilustración 122). Aquí se las denomina en lengua embera *bochukapetá* y sirven como bolsos o carteras. Estos productos tienen la mayor demanda y en Tutunendo pudimos constatar su amplia difusión entre los estudiantes (ilustración 23), quienes las usan para cargar cuadernos, libros y demás útiles escolares, y aun entre los adultos, en especial las mujeres. En El Veintiuno las compran conductores y pasajeros de los buses, camiones y carros que van hacia Bolívar y Medellín. Según su tamaño, el precio fluctúa alrededor de los 200 pesos.

Se hacen en tejido asargado con tiras de iraca como material, pero como éstas no se ponen a secar al sol ni se ahuman para hacerlas menos duras y más elásticas, como se hace en otras partes, hay que dejarlas en remojo durante un tiempo considerable antes de poderlas tejer sin que se quiebren, a menos que se las use recién cortadas. Las *bochukapetá* son notables por los variados diseños que se logran al tejer colocando unas tiras por el lomo (color verde brillante que se convierte en café oscuro cuando la tira se seca) y otras por el revés (color blanco que con el tiempo se hace

habano oscuro). Para poderlas llevar en el hombro se les pone una cargadera de cabuya, pita o gasca, que a la vez une el cuerpo con la tapa.

Las tejedoras (no menos de siete) han descubierto que la producción es mayor si las fabrican en serie, haciendo primero los cuerpos y después las tapas; pero esta forma de trabajo ocasiona con frecuencia que los diseños de unos y otras queden diferentes y que el ajuste entre las dos partes no sea muy preciso, porque la tapa queda demasiado grande o muy pequeña con respecto al cuerpo, ya que se hacen sin medidas, al cálculo. Tampoco su acabado es bueno y el tejido se remata de manera tan poco cuidadosa que no es raro que las tiras se suelten con poco uso y las "mochilas" se desbaraten.

Los sombreros también se tejen con iraca, con el empleo de la técnica de asargado diagonal, pero son quebradizos y pesados porque las tiras no se adelgazan lo suficiente (ilustración 124). Como en las "mochilas", los dibujos se forman con la combinación adecuada de franjas horizontales claras y oscuras. Su principal clientela la constituyen los conductores de los vehículos, que pagan por cada uno un promedio de 150 pesos. Los embera aseguran que tales conductores fueron quienes impusieron su fabricación, pero no agregan ninguna otra explicación respecto del cómo, el cuándo y el por qué. En todo caso, los sombreros se fabrican en otros asentamientos embera y así mismo se mencionan en la tradición oral, aunque los de la carretera no los usan y dicen no haberlo hecho en el pasado.

Los *punisasa* o *hangoru* son canastos complejos, para cuya elaboración se combinan varias técnicas de tejido. La base es cuadrada con esquinas en punta y tejido asargado o cuadrilateral en diagonal; el cuerpo es un ovoide alargado, semejante al de un cántaro de barro de tipo *u*, que se teje en forma cuadrilateral abierta (ilustración 125); el cuello es más estrecho, se fabrica con técnica de asargado y en ocasiones se prolonga en una tapa plana también asargada. En la parte superior, cerca al comienzo del cuello, llevan dos

argollas que permiten amarrar una cargadera si se desea. Los hay pequeños, de unos 10 a 15 centímetros de altura, y grandes, de 40 a 45 centímetros. Son sólo para la venta, como los sombreros. La materia prima puede ser iraca o *hangoru* pero se prefiere esta última porque toma un color café rojizo mate cuando está seca. En muchos casos se acostumbra combinar tiras de diferentes colores, que se tiñen untándolas directamente con el zumo de colorantes vegetales, como la *jagua* (que da el negro) y el *kipara* o *chipara* (que permite conseguir el rojizo oscuro).

Las petacas son canastos de base cuadrada, con esquinas en punta y de forma que tie de a cúbica, con tapas semejantes pero de menor altura (ilustración 26). Se derivan de los *jabara* (que aquí se llaman *jamara*) y por lo tanto es usual que tengan los mismos diseños. Aunque los dibujos pueden lograrse entretejiendo tiras teñidas, como en el caso de los *punisasa*, las petacas para el mercado sólo se hacen con iraca y entonces se combinan el lomo con el revés de las tiras para conseguir dibujos en dos colores, como aquellos de las *tochukapeta*. Su tamaño varía dentro de un amplio rango que puede ir desde los 15 hasta los 40 ó 45 centímetros de lado.

Las petacas más pequeñas pueden usarse como bolsos, las más grandes sirven para guardar ropa u otros objetos. Las tapas se unen al cuerpo con una cargadera, que además permite transportarlas o colgarlas. Ocupan el segundo lugar en la demanda, después de las mochilas y, como en el caso de éstas, los conductores de los buses son sus principales compradores.

La calidad de estos productos no es muy muy alta, lo cual permite una gran rapidez en el proceso de fabricación. Se observa una cierta tendencia a desmejorar la calidad en aras de la cantidad: las tiras no se cortan de un ancho uniforme, lo cual da un tejido desigual, o no se adelgazan lo suficiente, haciendo muy quebradizos los canastos; los remates de los bordes no se

ajustan bien y las tiras se cortan muy al ras, por lo cual se desbaratan muy rápido.

Dos mujeres que se dediquen a tejer de tiempo completo después de haber recolectado la iraca y preparado las tiras, pueden hacer una decena en un día, si del tamaño mediano se trata, y hasta dos decenas de las pequeñas, especialmente si se trata de *bochukapetés*. En cambio, puede tardarse más de un día para la hechura de una petaca de las más grandes.

PRODUCCION CULTURAL Y AUTOCONSUMO

Pese a su ubicación al borde de la carretera y al frecuente contacto con blancos, negros y centros de población, la producción cultural de El Veintiuno-Ichó-Tigres se mantiene en pleno vigor, sin que el cambio parezca afectarla más allá que a otros grupos embera. Incluso aparece como más tradicional que en algunos de ellos.

Cestería

El tejido de elementos vegetales tiene una amplia vigencia en la vida actual y constituye un elemento importante en los diversos procesos de producción, en especial en el transporte y almacenamiento de semillas, instrumentos de trabajo y productos, y en los procesos de preparación de los alimentos.

Los grandes canastos que pueden llegar a transportar hasta tres y medio racimos de plátano o un motor fuera de borda, se tejen con técnica cuadrilateral cruzado simple o doble. Las materias primas más corrientes son el *bodre* blanco y el *hongoru*, bastante menos, la iraca. Tienen base cuadrada con puntas aguzadas o redondeadas, mientras el cuerpo y la boca son circulares; esta última tiene como refuerzo fuertes aros de varias vueltas de bejuco. Su altura puede llegar a los 80 centímetros y se busca que

La medida del diámetro de la boca sea más o menos similar (ilustración 127). Por uno de los lados tiene dos argollas colocadas hacia la parte superior y por el opuesto una sólo hacia la parte baja; por ellas pasa la guasca de *hauchira* (corteza de árbol que tiene varias capas superpuestas) que sirve para cargarlo colgado de la cabeza, la forma más tradicional, o de los hombros.

A diferencia de lo que ocurre entre los chamí de Risaralda y Valle del Cauca y en el Andágueda, nunca se elaboran con técnica mimbre ni con *sinsu* como materia prima. Algunos tienen dibujos de líneas oblicuas que se inclinan en una sólo dirección (hacia la izquierda o hacia la derecha) o en ambas, cruzándose en este último caso, y que se obtiene por uno de los métodos que señalé antes, la combinación de tiras que se tejen por el derecho y por el revés o el uso de tiras teñidas.

La mayor abundancia de canastos en todas las casas que visitamos corresponde a los *ε*, pues no hay menos de 4 ó 5 en cada una. De acuerdo con la tradicional división del trabajo, las mujeres de cada hogar se encargan de tejer los que se precisen en él, pero su uso es colectivo y puede tomarlos cualquiera que los necesite. En pocas ocasiones se elabora uno para vender a algún vecino, siempre mediante encargo previo.

Su función es el transporte de cargas voluminosas o pesadas, como plátano, leña, ropa, utensilios domésticos, herramientas de trabajo, en especial bateas, y hasta niños pequeños. Este trabajo pesado, más las condiciones de rigurosa i *temperie* en que se desarrollan las tareas, no les permiten una mayor duración, seis u ocho meses hasta que comienzan a podrirse y romperse. Los de *bodre* blanco y *hongeru* son más resistentes que los de iraca, ya que esta fibra es más quebradiza y se pudre con más facilidad cuando se expone a la humedad.

Para transportar productos de recolección y otras cargas menores se emplean los *echaké* o *esaké* (pequeños *e*), cuya diferencia con los *e* estriba únicamente en su tamaño, pues tienen apenas la mitad de su altura, pero las materias primas y técnicas con que se fabrican son las mismas, así como su forma y demás características.

En orden de importancia por su cantidad y funcionalidad les siguen los llamados *jamara*, canastos con base cuadrada, cuerpo y boca redondos (ilustración 128), que se tejen con técnica de asargado y tienen dibujos geométricos, a veces bastante elaborados, que son tan característicos de esta clase de recipientes que los embera los identifican como "marcas de *jamara*".

Su uso es doméstico y se los destina a contener el maíz desgranado o la arina hecha con el mismo. La reducción paulatina de las rocerías, a causa del agotamiento de las tierras, conlleva una gran disminución en el consumo de maíz y, con ella, un descenso en el uso de los *jamara*, aunque estos podrían refuncionalizarse para guardar otra clase de alimentos y diversos objetos. La materia prima para su elaboración es casi siempre la iraca, pero también se hacen con bejuco *hongeruy* con hoja blanca, es decir, con tiras extraídas del vástago de las hojas de biao, a las cuales se arranca, antes de utilizarlas, la delgada película que las recubre; recién sacadas son blancas, pero al secarse adquieren un tono abano claro que puede tornarse café brillante con el humo del fogón y con el uso.

Puede ocurrir que se venda algún *jamara* por razones especiales; en este caso su precio va de 50 a 150 pesos según el tamaño. Se los designa con el término *jamara netoi* para marcar su diferencia con aquellos de autoconsumo. Otra manera mediante la cual los embera del Veintiuno-Ichó expresan su conciencia de la distinción entre producción cultural y artesanal es la fabricación de pequeñísimos *jamara* de hoja blanca para la venta; su

tamaño reducido no permite guardar nada en ellos y los convierte en meros adornos; si se les agrega una tapa se transforman en *petás* muy pequeñas, así mismo útiles sólo como adornos.

Los *iratau* se encuentran en todas las viviendas cerca al fogón, colgados de las paredes, cuando las hay, o de las vigas del techo; a veces se colocan sobre un pequeño zarzo o soberado que se construye encima del fogón. Como en ellos se guardan la loza y la comida, no es inconveniente que tengan huecos grandes como resultado de su tejido con técnica hexagonal, rara vez hexagonal cruzada (ilustración 129); si a esto se suma que no hay que preocuparse por sacar los dibujos, pues carecen de ellos, resulta muy rápido fabricarlos. También se los vió como nidos de gallinas y jaulas para pájaros (ilustración 130).

Es la misma clase de canastos que los Chamí llaman *korá*, pero aquí tienen formas más definidas y uniformes. Su base es un hexágono; el cuello puede tejerse en forma asargada o hexagonal, como el resto del recipiente, pero algunos carecen de él y más bien tienen una boca grande, abierta y redondeada; el cuerpo es ovoidal o redondeado y a veces se parece al de un cántaro de barro; también pueden tener la forma de un *impurr* (recipiente al cual me referiré enseguida). La mayor parte de las tejedoras prefiere hacerlos con iraca y *hongeru*.

Los *impurr*, que sirven para guardar el maíz desgranado o para llevar su semilla a la rocería, son más bien escasos aquí, quizás a causa de la ya anotada disminución en el cultivo del maíz; en las casas sólo se encuentran unos pocos, dos o tres, y puede ocurrir que sólo uno. Presentan una variante, los *impurrú*, cuyo vientre es mucho más redondo y abultado, pero todos mantiene su forma de olleta. Se fabrican con técnica mimbre, usualmente de *bodreblanco*, pero, por excepción, también los hay de iraca o *hongeru*, en cuyo caso se tejen en forma cuadrilateral cruzada muy estrecha (ilustración 131).

No pudo verse si en el Ichó se utilizan para transportar el producto de la pesca, como ocurre en otros lugares.

Se encontraron unos cuantos canastos con el tejido hexagonal de los *iratau* pero con la forma de los *e*. Las personas a quienes preguntamos dijeron que eran de pesar de desempeñar ambas funciones, pues se usan para cargar pero también para guardar cosas.

Además de los recipientes, se fabrican otros dos productos de cestería. Uno de ellos lo constituyen las *pepena*, chinas o sopladoras para avivar el fuego, hechas en iraca con técnica asargada. Casi todas tienen dibujos conseguidos con los mismos procedimientos y diseños que vimos para los *jamara*. Dos horas es el tiempo que se emplea para hacer una, siempre y cuando estén listas las tiras necesarias. Sólo se encontraron con forma de recatón, con su característico mango tubular; no se vió ninguna del tipo lanza (*miazú*). Aunque en el mercado de Quibdó vimos vender *pepena* de esta clase, pero deben tener un origen distinto pues aquí se nos aseguró que sólo las fabrican para uso propio.

Las esteras de tejido asargado recto son la otra clase de tejido. La forma en que se tejen produce una suerte de diseño en líneas paralelas del tipo espina de pescado. Las más grandes tienen 1.50 metros de largo por unos 80 ó 90 centímetros de ancho. Se nos dijo que en ellas acuestan a los niños recién nacidos cuando duermen al lado de su madre, pero no vimos ningún caso. En el Ichó, una anciana las usaba para dormir; por la mañana las enrollaba y durante el día las mantenía recostadas contra una pared. No abundan mucho y las había en muy pocas casas; es posible que estén desapareciendo para dejar paso a sábanas y cobijas compradas.

Madera tallada

Otros productos culturales para uso de los miembros de la comunidad tienen la madera como materia prima y el machete como herramienta casi exclusiva para tallarla.

Quizás los machacadores sean los objetos de madera que más abundan en El Veintiuno-Ichó. Unos pequeños, con una carita humana en el extremo superior y planos por el inferior (ilustración 132), se usan para macerar el plátano para hacer envueltos o boya²⁷; estos morteros se hacen en maderas duras y finas, como el *okó*, el *inchibe* y el *tarabe*, con el trabajo de los hombres y no son muy elaborados. Otros machacadores se destinan a sacar tela de corteza de árbol y tienen la dureza como su principal cualidad; su nombre embera es *mondokuy* no tienen ninguna figura especial; el mango es estrecho y la cara útil está cruzada por hondas estrías, a veces solamente paralelas y perpendiculares al eje mayor del objeto, en otras ocasiones diagonales y opuestas para formar un enrejado de rombos²⁸. Los hay de dos clases, unos que tienen la superficie de trabajo aplanada por completo y otros que son redondos del todo.

Para desgranar el maíz sin maltratarse las manos, existen "rayadores" o desgranadores de madera, con un mango que remata en una cara antropomorfa; la superficie útil es plana y está cubierta por hileras simétricas de clavos, cuya parte superior y cabeza han sido inclinadas y sobresalen para que los granos se desprendan al raspar contra ellas (ilustración 133). Igualmente hay ralladores, similares a los anteriores pero con espinas incrustadas en lugar de clavos, para cuando se quiere rayar plátano en forma muy fina para hacer envueltos.

²⁷ Masa de plátano machacado con sal y ají que se soasa en las brasas para se conserve por varios días, es un recurso alimenticio muy importante cuando se va de viaje.

²⁸ Semejantes a aquellos de piedra negra que se encuentran botados o enterrados en el Chamí y el Garrapatas.

El *tarabe* constituye la materia prima más buscada para fabricar las champas o cañoas, hechas de una sóla pieza. Se derriba el árbol, se corta el tronco del largo deseado y se lleva hasta un sitio favorable con la ayuda de algún o algunos parientes. Una vez allí, toda la tarea de desbastar y de abrir el hueco se efectúa con un hacha y con fuego que se enciende en su interior. Para pulir y dar el acabado definitivo se trabaja con azuelas compradas (ilustración 134) y cepillos de carpintería que fabrican los mismos indígenas y tienen como cuchillas pedazos de machete afilados. Un hombre (pues es actividad masculina) puede terminar una champa en una o dos semanas de trabajo continuo según su tamaño, el cual depende de la función que va a cumplir; las de pescar son más pequeñas y sólo cabe una persona.

En la preparación de la mazamorra y la chicha de maíz o de chontaduro intervienen algunos implementos de madera. Una vez que el maíz o el chontaduro se cocinan, se muelen en piedra (aunque ahora se hace cada vez más en molino metálico) y se cuelan en un colador (*samberraka*); éste no es otra cosa que una totuma perforada mediante un clavo, que se coloca en una base de madera de *okó* hecha de una tabla cuyos extremos se abren un poco hacia los lados, como una cola de pato, y que tiene en el centro una amplia perforación anular que la recibe (ilustración 135); su nombre embera es *aja*. Después hay que poner la colada al fuego y revolverla continuamente con un batidor de madera de chonta (macana), cuyo extremo remata en una figura tallada que puede ser antropo o zoomorfa o simplemente geométrica. Se les llama *kamisú* o *kamisusa*. En la actualidad la chicha ya lista se guarda en garrafones de plástico (ilustración 136) o en ollas de aluminio.

En todos los procesos de preparación o consumo de los alimentos intervienen totumas de diversos tamaños; para hacerlas se parte el totumo por su diámetro mayor y se raspan bien por dentro. A veces las totumas se graban por el exterior con dibujos semejantes a los de los canastos, o que se

basan en ellos, y que se practican con la punta de un cuchillo (ilustración 137). Esto es cierto principalmente para las pequeñas totumas *zambui* en que se toma la chicha durante los trabajos del *jaibaná*.

También en esta última clase de actividades los objetos de madera revisten una importancia especial. Una parte considerable de la parafernalia del *jaibaná* la constituyen los bastones (*jaiwarra*) de chonta o de *inchibe*, con figuras de animales o de seres humanos o con combinaciones de ambas (ilustración 138). Se dice por aquí que a más bastones posee un *jaibaná* mayor es su poder, por lo que debe hacerlos él mismo. Cosa semejante ocurre con los muñecos antropomorfos que intervienen en los procesos curativos y que son, igualmente, obra del *jaibaná*. Unos y otros hacen parte de su "altar" permanente. Con madera de balsa se fabrican otros muñecos que sólo se usan en forma transitoria mientras dura la curación y que, además de representar seres humanos, pueden tener también figuras de animales, como culebras, tortugas, armadillos, etc.

Largas tablas de balsa (de dos o más metros) con tallas de caras humanas y pintadas (ilustración 139) con *jagua* y *bija*, negro y rojo respectivamente, dan la estructura para la construcción de las "casitas de curación" que se hacen con parumas y en las cuales se coloca el enfermo en las curaciones del *jaibaná*.

Las telas de corteza de árbol, *damaua*, que servían como parumas y pampanillas de mujeres y hombres respectivamente y como tendidos para dormir, están en proceso de desaparición. Parece ser que hoy sólo se hacen con la última finalidad y aun así las telas industriales y las cobijas las están reemplazando con rapidez. La palabra embera que las designa en esta zona es *hueporo*.

Las escaleras de acceso a los tambos, hechas de un grueso tronco en el cual se excavan muescas que constituyen los peldaños, rematan en grandes

cabezas antropomorfas que "cuidan" la casa (ilustración 140); cuando son de guadua carecen de ellas.

Los hombres calientan en el fogón largas varas de bambú y luego las enderezan poco a poco por presión, en un dispendioso proceso de trabajo que las convierte en rectas varas de pescar. En algunas oportunidades las venden a los vecinos negros por un precio de \$50.

Vestido y adornos

Las mujeres usan parumas²⁹ casi todo el tiempo, excepto en algunas ocasiones que están en las casas de la carretera dedicadas a la venta de la cestería y el plátano. Los hombres visten camisa, pantalón y botas de caucho en El Veintiuno y pantaloneta en el Ichó.

Los adornos de plata, hechos a partir de monedas de uno o diez pesos, son obra de los hombres, pero ambos sexos los usan. Se trata de dos clases de objetos: collares y aretes.

Los collares se hacen con el mismo tipo de cuentas de moneda que en Río Colorado, pero aquí los yunques son piedras. Solamente un hombre sabe hacerlas y fabrica un único tipo de cuentas, que llama "conchitas" y que corresponde a las denominadas "cancaña" en otros lugares. Luego se ensartan en hilos alternándolas con chaquiras grandes de colores como el verde y el azul. Su uso parece restringirse a las mujeres y a los muchachos casaderos; es posible que los recién casados los luzcan también, como sucede en otros sitios, pero no se vió a ningún hombre adulto que los llevara; quizás se los pongan para las fiestas y demás reuniones y no en la vida cotidiana.

Los aretes también combinan el metal con chaquiras. En este caso la moneda se golpea entera hasta reducirla a un círculo muy delgado; de éste se recortan las distintas piezas y luego se unen entre sí por medio de argollitas

29. Largas piezas de telas estampadas que se enrollan a la cintura

de alambre de plata. Su uso es femenino y no se vió a ningún hombre con las orejas perforadas, cosa que le hubiera permitido usarlos también.

Las chaquiras, cuentas de vidrios de origen extranjero pero que se difundieron en casi todas las sociedades indígenas desde la colonia, son un elemento de mucha importancia para los embera; como ya se ha visto, hacen parte de los collares y los aretes, pero así mismo se usan largas tiras de chaquiras ensartadas en hilo o nylon. Varias "vueltas", a veces muchas, se emplean como collares, otras se enrollan en las muñecas a modo de pulseras, en uno y otro caso por parte de ambos sexos. Además, los hombres, se cruzan en diagonales sobre el pecho manojos de estas tiras de colores muy brillantes y se colocan en las caderas el *amburá* que ya he mencionado más arriba (ilustración 141).

Tanto los objetos metálicos como los de chaquiras circulan entre los indígenas, sobre todo los primeros, pero no fue posible profundizar en los mecanismos que se emplean para ello. Los regalos constituyen una de estas formas, pero parece que también pueden venderse. En todo caso, aquellos que ostenta la mujer que vino del río Capá con su madre hace ya más de un año son originarios del río Atrato, pero no se conoció el modo de adquirirlos ni el sitio exacto de donde proceden.

PROCESOS DE INTERCAMBIO

Los negros de diversos lugares del Chocó, sin que tengamos claros los lugares precisos, también elaboran algunos de los elementos de cestería mencionados aquí. Esta circunstancia crea una gran competencia para las artesanías indígenas. Por esta razón, a la gente de El Veintiuno-Ichó no le gusta llevar sus productos a Quibdó, pues los precios que pagan por ellos los intermediarios, dueños de almacenes de comercio o de puestos de cestería en el mercado, son muy bajos. Si los venden por las calles es posible que

obtengan mejores precios, pero también que no haya suficientes compradores para toda la producción. Además, deben costearse los gastos de viaje y alimentación.

Los precios guardan poca relación con el tiempo de trabajo invertido o la cantidad de materia prima que se emplea; la mayor parte de las veces depende de las condiciones en que se hace la venta o de la necesidad de dinero en un momento dado. La presión de la demanda tiende a hacer subir los precios, a veces de modo desproporcionado.

Por eso prefieren limitarse a vender a quienes transitan por la carretera; este mercado, como pudimos observar, es suficiente para la cantidad de objetos que se ofrecen. Por otra parte, no se trata sólo de una relación mercantil, con los indios como productores-vendedores de cestería y los choferes y pasajeros como sus compradores, sino que ella no es sino un elemento de un intercambio más complejo, en ocasiones muy importante, que juega un papel en la satisfacción de las necesidades de la comunidad y de aquellas de los transportadores, en una vía solitaria y en la cual es muy difícil conseguir cualquier clase de servicios.

Cuando los embera explican por qué es tan frecuente que hagan substanciales rebajas en los precios de la cestería y del plátano a ciertos conductores o que les fien para pagar "cuando vuelvan a pasar", dicen que se trata de "amigos" que conocen de tiempo atrás, les proporcionan otros clientes, representan una demanda de cierta permanencia y mantienen con ellos un intercambio de servicios de alguna amplitud. Los choferes suelen llevar a los indígenas a Quibdó, Bolívar o Medellín, si es preciso, sin cobrarles el pasaje o haciéndolo a precios muy bajos, pueden traer un encargo o, como se observó, regalar a los indígenas alguno de los productos que transportan (combustibles para los mecheros, por ejemplo); estos, en cambio, pueden suministrar alojamiento y comida en caso de que se vare el

vehículo cerca o cuidar éste o ayudar en su reparación o colaborar en el traslado de un repuesto o en cargar o descargar un camión, etc.

Pese a que no se profundizó en ello, es notorio que con los negros de las fincas vecinas, además de las relaciones de conflicto alrededor de la pertenencia de la tierra y por los linderos, hay también relaciones muy variadas y distintas formas de intercambio que hacen parte de ellas.

La cestería que usan los negros de la carretera, canastos *e* y *bochukapeta* principalmente, proviene en su totalidad de los indígenas, quienes la venden o cambian con ellos. También se presentan formas de relación en los procesos de trabajo, aunque no se determinó su alcance y naturaleza.

En general, la subsistencia de esta comunidad está estrechamente interpenetrada con la economía de mercado y depende de los productos que circulan en ella. Esto plantea para los indígenas la necesidad de conseguir y manejar dinero. Hombres y mujeres contribuyen para ello con sus productos, ya que no existen fuentes de trabajo asalariado. Si el oro y la venta de plátano aportan lo básico en este sentido, la cestería que practican las mujeres implica una participación no despreciable. Si bien no se llegó al fondo del análisis, sí parece claro que cada quien dispone con libertad del dinero que se procura con su trabajo. Y ello a pesar de que es el hombre quien accede al mercado, sobre todo cuando se trata de lugares distantes, ya que las mujeres pueden ser vendedoras directas en la carretera, pues son quienes tienen una mayor permanencia en la vivienda.

Incluso, esta relación les ha permitido afirmarse en ciertos aspectos de su cultura frente al blanco: mantienen el tambo tradicional, hablan su lengua sin problemas, las mujeres llevan la tradicional paruma todo el tiempo, aun cuando van a Quibdó, etc.

Es notable, y lo mismo ocurre con otros grupos embera, cómo logran integrarse a la economía monetaria, al tiempo que mantienen sobre ella ciertas restricciones y no permiten que alcance ciertos niveles de la vida tradicional, niveles que permanecen al margen de la comercialización y todavía funcionan centrados en la producción de valores de uso.

COMUNIDADES DEL MEDIO Y BAJO RIO SAN JUAN

Se recorrió el río San Juan en parte de su curso por el Chocó, desde Istmina hasta el sitio en donde se vierte en el océano Pacífico. También se visitaron comunidades de su zona de influencia y que se encuentran aguas arriba de quebradas que caen al mar un poco más al norte de su desembocadura. No fue posible, por inconvenientes insalvables de transporte, acceder a comunidades de sus afluentes, en algunas de las cuales, como Unión Choco, Unión San Cristóbal y Barbudero sobre el río Docordó, se fabrican elementos materiales para la venta en programas que desarrolla la OREWA³⁰. En el resto del San Juan, la influencia organizativa es de la UNDICH³¹ (Unión de Indígenas del Chocó), con sede en Istmina y bajo la orientación del Vicariato Apostólico.

En el medio y bajo San Juan no hay servicio regular de transporte; sólo quedan entonces dos posibilidades para movilizarse cuando no se dispone de medios propios: fletar lancha expresa a costos muy altos o utilizar el transporte ocasional que pasa por el río, aunque pueden transcurrir cinco o más días sin que cruce una lancha.

Esta parte del río San Juan está habitada por indígenas waunana, los cuales comparten una base cultural común con los embera, pero al mismo tiempo hablan otro idioma y tienen algunas diferencias sociales y de otro

³⁰ Organización indígena bajo la influencia del Comité de Pastoral Indigenista de los claretianos. Esta organización no existe en la actualidad.

tipo con ellos. En el pasado vivieron en forma dispersa a lo largo de los ríos, pero en la actualidad su poblamiento es nucleado en lo fundamental. La población de casi todas las comunidades se agrupa en caseríos de mayor o menor tamaño, algunos hasta de 40 ó 50 viviendas. En algunos casos, el proceso de aglutinación ha sido coactivo, impuesto por misioneros o por otras autoridades blancas o indígenas, con el fin, según se dice, de facilitar el adoctrinamiento religioso, de obtener del gobierno distintos tipos de servicios (acueducto, luz eléctrica, salud, educación, etc.) y de fortalecer el proceso organizativo o, por lo menos, permitir la realización de numerosas reuniones de todo tipo; todo ello sin importar que se choque con la realidad de las gentes, cuyos sitios de trabajo están lejos de los lugares de ubicación de los caseríos, cosa que los obliga a frecuentes y largos viajes hacia y desde los mismos. De ahí que en algunos poblados casi todas las casas permanecen deshabitadas la mayor parte del tiempo.

En consecuencia, el estudio se realizó solamente en las comunidades de Pichimá Quebrada, Togoromá Quebrada, Pángala y La Lerma (Ver Mapa No. 7).

PICHIMA QUEBRADA

Esta comunidad se encuentra a tres cuartos de hora aguas arriba desde el Pacífico, sobre la quebrada de su mismo nombre, cuyo curso puede tomarse por mar o por los caños y esteros de la bocana del San Juan. Allí, donde mar y quebrada se tocan, queda Pichimá Playa, población de habitantes negros.

Unas 40 viviendas cuadradas y con techo de zinc, que se distribuyen a lado y lado de una calle (ilustración 142), acueducto con salidas en cada casa, planta de luz eléctrica, escuela y local para el centro de salud, éste bajo la dirección de las misioneras del Sagrado Corazón, quienes trabajan

aquí desde hace unos 14 años³², conforman este poblado, típico modelo de los núcleos indígenas del San Juan. Las tierras aledañas pertenecen a sus moradores bajo título de resguardo, con parcelas de adjudicación familiar que sus usufructuarios cultivan.

La producción agrícola está centrada en el plátano y el arroz, con algo de maíz y caña. La pesca es complementaria y escasa. Poseen una tienda cooperativa cuyo surtido se trae desde Buenaventura: azúcar, atún, salchichas, gaseosas, cigarrillos, sal, pilas, encendedores, jabones, arroz, talegos plásticos, etc.

El pescado de mar que se compra a los negros de la costa complementa su dieta alimenticia. La caña de azúcar se cultiva para obtener miel y guarapo, pero éste no se consume directamente sino que se usa como materia prima para destilar el biche. Actualmente están aumentando los sembrados de caña y piensan conseguir un trapiche mecánico para procesarla.

En algunas ocasiones se produce un excedente en la cosecha de arroz; para que no se pierda lo llevan a Pichimá Playa o Togoromá Playa, en donde la demanda es insuficiente y sólo logran vender una parte; el resto lo traen otra vez a la comunidad, en donde acaba por podrirse por carencia de formas de trillar distintas de las manuales y un adecuado almacenamiento, según dicen.

Tanto en el caso del arroz como en el de la caña no se considera ya válido su manejo manual y la aspiración exclusiva es mecanizar ambos procesos, cosa que hace parte de la idea de progreso.

La inserción en el mercado y el uso del dinero hacen ahora parte integral de la vida indígena. Las herramientas de trabajo, la ropa, los utensilios domésticos (de aluminio y plástico), etc., son imprescindibles para sus actividades de hoy y deben obtenerse a través del mercado. La principal fuente de dinero es la venta de los recipientes de *waguerr*, pero

ésta parece insuficiente para las necesidades. En general, el manejo del dinero corresponde a quien lo gana, pero se invierte en los gastos comunes de la familia; una excepción a esta norma la constituyen las mujeres solteras, quienes compran objetos de uso personal con su dinero.

PRODUCCION CULTURAL

La producción cultural tradicional ha ido desapareciendo en forma acelerada, cosa que, además, forma parte de las expectativas de los indígenas, quienes se buscan causas que quieren ser muy racionales para explicar el proceso de despersonalización cultural en que se encuentran. Así, atribuyen la pérdida de la cerámica y la cestería tradicionales a la no existencia del barro para la primera y la escasez y lejanía de las fuentes de materia prima para la segunda; la palma de *weguerr*, en cambio, está cerca y es abundante, según dicen.

Sólo una anciana, ahora muy enferma, conoce el proceso de la alfarería. La tierra para las vasijas se encuentra muy lejos y habría que traerla en una champa, labor muy peligrosa (al menos es lo que dicen). Ahora se usan ollas de aluminio, talegos y recipientes de plástico en su lugar. Para guardar la chicha se emplean olla de barro de grandes dimensiones, cuya fabricación parece haberse suspendido (ilustración 143).

La cestería tradicional se elabora con una materia prima, la vena o chocolatillo, que se trae de Togoromá porque cada día escasea más en las proximidades del caserío; la palabra waunana para nombrarla es *nemká*. Pero casi siempre guardan las cosas en talegos de plástico y son raros los canastos que se ven en las viviendas.

ARTESANIA DE *WEGUERR*

En cambio, la producción de canastos de *weguerr* es amplia y muy desarrollada, pese a que nadie los usa y sólo se fabrican para venderlos. La fibra se saca de la palma de *weguerr*, cuyo tronco está cubierto de espinas de arriba a abajo (ilustración 144), razón por la cual es necesario tumbarla para obtener el cogollo, única parte que se emplea para el tejido. Esto podría conducir, en un plazo no muy largo, a que se presente la misma situación por la que atraviesa el chocolatillo, su agotamiento. La producción que utiliza la fibra de *weguerr* como materia prima se adoptó hace relativamente poco tiempo y por eso no ha incidido aún de manera negativa sobre la población de esta palma, pero la observación muestra que tiende a consolidarse y crecer, lo que podría llevar al efecto mencionado, sobre todo si se tiene en cuenta que se trata de una planta de lento desarrollo.

El proceso de preparación de la materia prima para el tejido es complejo y se inicia en el monte con la tala de la palma para arrancar el cogollo. Este se separa de la corteza, que es una película delgada, y ambas partes se ponen a secar (pues ambas se utilizan) hasta que adquieren un color blanco. Para teñirlas, se cocinan con hojas de *pushkama* (para dar el color negro) o con bija (para conseguir el rojo o el naranja) y luego se secan al sol de nuevo. El núcleo del canasto se forma con un manojo de tiras de las más gruesas, envuelto con tiras de película delgada. Este se enrolla en espiral y se cose con una aguja capotera y un hilo que se hace con tiras de película delgada que se retuercen sobre el muslo (ilustración 145).

El rollo grueso puede hacerse con material coloreado o no, pero el hilo con que se teje sí tiene que ser de tiras de aquellos colores que van a emplearse para hacer los dibujos del canasto: el blanco natural, el negro (que a veces es sólo café oscuro) o el rojo (que en ocasiones es naranja fuerte o naranja amarilloso). Cada vez que se quiere cambiar de color para que “vayan

saliendo" los dibujos, es preciso cambiar de hebra. Algunas mujeres lo hacen metiendo la nueva hebra por debajo de aquella con la cual venían cosiendo, otras anudan los dos hilos de tal manera que el nudo quede por la parte interna del canasto (ilustración 146). La puntada debe agarrar dos rollos a la vez y, por la parte de abajo, el hilo debe pasar por entre dos hebras de la vuelta anterior (ilustración 147). Esta manera de trabajar produce un tejido muy cerrado, compacto y rígido, con diseños de dos o tres colores (los canastos de un sólo color son muy escasos) y motivos figurativos o simplemente geométricos, formados necesariamente (dada la técnica de tejido) por líneas rectas verticales u horizontales (ilustración 148).

Esta técnica es una variante que perfecciona aquella de enrollado y cosido que se encuentra en zonas embera como el Chamí y el Garrapatás; una de las diferencias fundamentales está en el uso de la fibra de *weguerr*, una materia prima diferente de las hojas secas de iraca que se emplean allí, y que permite elaborar formas complejas y perfectas, con un acabado muy superior. En esos sitios, el enrollado y cosido no es una técnica tradicional sino reciente y de escasa difusión, cuyo origen todavía se recuerda por parte de quienes trabajan con ella. Es muy probable que ocurra lo mismo en esta zona del San Juan, pues la gente dice que hace unas décadas éstos objetos no se producían. Algunos indicios parecen indicar que en el pasado se hicieron y emplearon algunos canastos hechos con esta técnica, algunos de los cuales sirvieron de base para avanzar hasta lograr la técnica actual de los *weguerr*.

Hay dos tipos básicos de canastos *weguerr*, los llamados *visiguir* o cántaros (ilustración 149) (algunos waunana sostienen que éste término no es el nombre del objeto sino el de las hebras ya listas para coser), y los pláticos o cocas (ilustración 150), en forma de casquete semiesférico³³ (un tercio o menos de la altura). Si se comparan los productos antiguos con los

33 Hoy son casi planos

de hoy, parece claro que se da un proceso de simplificación en formas y dibujos, mucho más variados y ricos en el pasado, al tiempo que se obtienen productos cada vez mejor acabados y con formas cuyas líneas se acercan a lo perfecto.

Es de importancia anotar que la técnica básica de enrollado en espiral es la misma con que se elabora la cerámica, y que la forma de los canastos de *weguerr* es muy similar a la de los cántaros de barro para tostar el maíz; de ahí que no sea extraño que los waunana usen el mismo término en castellano, cántaros, para referirse a ambas clases de objetos.

El proceso de trabajo es lento y un *visiquir* puede absorber tres o cuatro semanas de actividad no continua. El precio depende de la altura del objeto; para medirlo emplean una vara con divisiones cada tres centímetros. La altura que el recipiente marque sobre ella determina el precio, sin que importen la forma o el diámetro del mismo.

Toda la cestería de *weguerr* tiene el sólo propósito de su venta a un cliente exclusivo: el Museo de Artes y Tradiciones Populares de Bogotá, cuyos compradores llegan hasta aquí para recoger la producción cada cierto tiempo. Como mecanismo para mantener la exclusividad, el Museo envía de vez en cuando algunos regalos a la comunidad, como el reciente de una motosierra. Cuando los waunana de Pichimá no alcanzan a cubrir el volúmen de producción con que se han comprometido, deben compensarlo con la adquisición de canastos a los de Togoromá Quebrada, para revenderlos a los compradores del museo.

TOGOROMA QUEBRADA

Como en el caso de la comunidad anterior, Togoromá Quebrada queda a una media hora del poblado negro de Togoromá Playa, remontando en lancha la quebrada de su mismo nombre.

La tenencia de la tierra reviste también la misma forma, tierras de resguardo con adjudicación y utilización por parte de las familias. Se cultivan plátano, yuca, piña y, en una extensión considerable, caña de azúcar, que se utiliza para extraer el guarapo que luego se transforma en biche. La producción de alimentos se destina al autoconsumo.

El caserío tiene la misma estructura de Pichimá Quebrada, pero es un poco más pequeño (ilustración 151), con sólo unas 30 casas, escuela y planta de luz eléctrica. El centro de salud, en cambio, es una pieza en la casa del gobernador.

Los miembros de esta comunidad, como los de otras del San Juan, fueron llevados a la Costa Atlántica por varios meses para intervenir en la filmación de la película "La Misión". Durante este período recibieron una buena remuneración monetaria pero, sobre todo, vivieron una vida artificial en contacto con un mundo muy diferente del suyo tradicional. A su regreso, recibieron una planta eléctrica para alimentar el televisor y las grandes grabadoras que adquirieron afuera. Con ello, sus aspiraciones cambiaron y su producción cultural se vió muy afectada.

Su eje de orientación urbano es Buenaventura, ciudad a la cual van a vender sus productos y a comprar herramientas, ropas, alimentos y otros productos del mercado. A ella se llega por mar o aguas arriba por los ríos San Juan y Calima, hasta llegar al puerto de Calima para tomar el servicio de transporte por carretera.

PRODUCTOS CULTURALES Y ARTESANIAS

Para destilar el biche se emplean alambiques rudimentarios, que consisten en una palangana o paila grande para hechar el guarapo, que se coloca directamente sobre el fuego. Sobre ella va una tapa (*taba*) de madera con un agujero en el centro; encima de éste se pega con jabón una olla

pequeña con un orificio del cual sale una caña que condensa el alcohol y lo deja caer gota a gota en un recipiente (ilustración 152).

Actualmente la alfarería brilla por su ausencia, no sólo porque, según se dice, aquí tampoco se consigue el barro, sino por la desaparición del cultivo y el consumo del maíz, en cuya elaboración intervenían principalmente los productos de barro.

En cambio, entre las distintas actividades de producción cultural, la cestería es el fuerte de esta comunidad, conservándose todavía algunos productos tradicionales que se destinan a la satisfacción de las necesidades del grupo. Su materia prima es el chocolatillo, cada vez más escaso y difícil de conseguir.

El llamado *kolao* es un canasto hexagonal, que se emplea no sólo para guardar cosas sino, a veces, para cargar. En tejido asargado y sin dibujos se hacen unos canastos que reciben el nombre de *juutemié*, semejantes a los *jabara* de los embera. El tejido cuadrilateral cruzado simple da origen a los *kubuamiaá*. También hacen ventidoras o chinás.

Las mujeres elaboran collares tejidos con chaquiras, los *basilón*, para su uso exclusivo. Los tejen sobre un "tablón", con una técnica diferente a la de los *okama* embera, pues en este caso se trata de un tejido continuo y rectangular con diseños diversos (ilustración 153).

También conocen el proceso de hechura de las telas de corteza de árbol *damagua*, aunque ahora casi no se fabrican. Tumban el árbol en el monte y le desprenden la corteza mediante dos cortes horizontales y uno vertical, la traen hasta la casa, la golpean con un machacador hasta que queda dócil y delgada, luego la mojan y la ponen a secar al sol (ilustración 154). La tela se llama *teerjuburey* el machacador *sambirau*.

Para llevarlas a vender a Buenaventura, tejen una especie de *borosuka*, que denominan *telenke* en lengua waunana y carrieles o bolsos *chokó* en

castellano (ilustración 155). Sin embargo, afirman que su producción no se justifica a causa de lo difícil que es obtener la materia prima.

El principal producto de cestería lo constituyen los *visiguir* de *weguerr*, destinados también para la venta y que se fabrican en la misma forma que en Pichimá. Su mercado ha decaído por causas que no están muy claras³⁴. Dicen que antes vendían también al Museo de Artes y Tradiciones Populares, pero que en una ocasión les devolvieron un pedido que ya tenían en Bogotá, en donde tuvieron que almacenarlo durante meses. Consideran que eso tiene que ver con problemas concernientes a su participación en la película, pues cuando les regalaron la planta eléctrica, la gente de Pichimá habló con los del museo para que en adelante sólo les compraran a ellos. Lo extraño es que los de Pichimá vienen aquí a comprar *visiguir* que luego revenden al museo.

PANGALA

A cinco horas de navegación desde Istmina, este caserío de unas 40 construcciones corresponde a la zona del medio San Juan. Como en otros, las viviendas se distribuyen en dos hileras, como formando una calle, y acusan ciertas influencias negras en su arquitectura y decoración. La escuela y la cancha de fútbol completan el poblado. Las casas (llamadas *di*) son de planta rectangular y en su mayor parte tienen divisiones para la cocina y los cuartos. Unas pocas son *tambos* (*dichadi*), que solamente tienen aparte la cocina. En algunas, la escalera de acceso es de tipo occidental, con tres o cuatro peldaños, en otras es un tronco con muescas, a la manera tradicional. Todo esto es índice claro de las transformaciones culturales que se dan en

³⁴ Recuérdese que esto se refiere a 1986, en el momento del estudio.

esta comunidad, cuyos miembros también participaron en la filmación de la película "La Misión"³⁵.

La tierra está legalmente titulada bajo la forma colectiva de resguardo, pero se adjudica y trabaja en parcelas familiares. El caserío presenta una clara división en dos sectores, según el nivel socio-económico de sus habitantes. En el sector de más alto nivel habita un zambo que domina la vida económica y social de la comunidad. Poseedor de grandes extensiones de tierra, cultiva en ellas arroz con el trabajo asalariado de los demás moradores, salario que no paga en efectivo sino con el combustible para la planta de luz. Dueño de un televisor y otros electrodomésticos, resulta ser el beneficiario principal de esta planta, ante los dos o tres bombillos que en cada casa consumen la luz que corresponde a los demás.

También emplea trabajadores a jornal (\$450 diarios nominales) para sacar madera en las cabeceras de la quebrada Pángala, mediante el tradicional sistema de endeude, pues no paga los salarios en dinero sino en mercancías de la tienda de la cual es dueño; los indígenas, entonces, terminan siempre o casi siempre debiéndole dinero. El corte tiene lugar en las cabeceras de la quebrada y dura más o menos una semana. Cuando la madera está lista, se lleva a la orilla del agua y allí se espera a que suba el nivel para traerla flotando hasta el caserío. Así mismo, él compra los productos de cestería para revenderlos más tarde.

Los principales cultivos de las parcelas indígenas son el plátano, la papachina y la caña de azúcar, el resto de la alimentación lo obtienen de la tienda: azúcar, sal, arroz, sardinas, leche en polvo, chocolate. Además de alimentos, la tienda vende lápices, cuadernos, champú, desodorante y hasta electrodomésticos. La cacería suministra alguna carne.

³⁵ Hace pocos meses, indígenas de varias comunidades del San Juan fueron llamados para participar en la filmación de una nueva película, la española "Cristóbal Colón. La conquista del paraíso".

PRODUCCION CULTURAL Y MERCANCIA

Los productos culturales tradicionales se encuentran en un rápido proceso de substitución por elementos que provienen del mercado nacional. El papel de los waunana como actores y extras en la película "La Misión" incidió en ello de un modo importante, en cuanto permitió la creación de nuevas necesidades y el conocimiento y adquisición de las mercancías que pueden satisfacerlas. Aún se mantienen, a pesar de todo, algunos elementos propios.

La cerámica se está extinguiendo y sólo unas pocas casas poseen todavía algunos cántaros para tostar el maíz, cuyo consumo es escaso pues no se produce aquí. Otra dificultad es la de encontrar la arcilla, pues se hace necesario extraerla en la boca de la quebrada Pángala, cosa que sólo es posible unos pocos días en el año, cuando el nivel del agua baja en forma considerable durante la época más seca.

La cestería se hace con la misma materia prima que se emplea en todo el San Juan, la vena o chocolatillo, fibra dura, brillante, no muy elástica y un tanto quebradiza. También aquí es escasa y las mujeres indígenas prefieren comprarla ya lista a negros que vienen hasta el lugar. El manojito de tiras tiene un costo de \$100 y alcanza para una docena de canastos del tipo y tamaño normales. Cuando crece el río, es posible ir lejos a recoger el chocolatillo en el monte.

Los dibujos se consiguen con la combinación de tiras teñidas de negro y rojo, además de las blanco-crema natural. Las negras se obtienen enterrándolas en el barro durante algunos días, para hervirlas después con hojas de *pushkama*. El rojo resulta de cocinarlas con hojas de *pacha*.

Una parte de la producción es para autoconsumo, otra parte para vender en la tienda, cuyo dueño la revende a negros que pasan por el lugar. Para el consumo propio se hacen algunos canastos con técnica cuadrilateral simple,

los *telenkao terlenka*, que pueden venderse en ciertas ocasiones. Canastos de forma cónica, boca redonda muy ancha y base picuda, hechos con técnica mimbre, se usan para pescar camarones cuando las aguas de la quebrada están bajas, de ahí su nombre castellano de camaroneros (ilustración 156); tienen unos 50 centímetros de diámetro en la boca y aproximadamente 70 de alto. Los *kolao* hexagonales todavía existen, pero casi no se fabrican; recipientes plásticos y otros los reemplazan a medida que se van deteriorando.

Los tipos de cestería que se elaboran con mayor frecuencia para el mercado son: *nemáio* petacas y *nemkáio* bolsos (ilustración 157), ambos con técnica mimbre y diseños de franjas horizontales en que se alternan los tres colores. Aquí, los *puutemié* (especie de *jabara*) se fabrican para la venta, aunque pueden emplearse en la casa para guardar "cositas", ropa principalmente.

Todavía está vigente la extracción de la corteza de *damagua* para hacer tela mediante los procedimientos ya mencionados, pero ésta no lleva ninguna de clase de dibujos.

Algunas mujeres tejen, para su propio uso, collares de chaquiras o *basilón*, con forma semejante a la de un medallón cuadrado y con dibujos diversos, el más común de los cuales es el de un tambo embera, pero tienen gran dificultad para conseguir las chaquiras. Hallar un mercado externo para este producto, como también para aquellos que ahora tienen que vender en la tienda, pondría en manos de la gente cierta cantidad de dinero en efectivo, lo cual podría disminuir en parte la presión del trabajo asalariado en las condiciones de endeude que ya se mencionaron.

LA LERMA

El caserío en donde habita esta comunidad queda a tres horas en lancha desde Istmina y lo forman 19 casas que se agrupan en dos hileras. Algunos indígenas que vivían antes en este lugar vieron la necesidad de hacer un pueblo para poder pedir cosas al gobierno y a los políticos en campaña. Los indígenas que tenían sus tambos dentro de cierto perímetro fueron conminados, bajo multas sucesivas de mil pesos, para hacer casa aquí. Ellos construyeron, pero la mayor parte del tiempo viven en sus asentamientos originales, mientras las casas de La Lerma permanecen desocupadas.

No existe planta eléctrica propia, pero sí un motor que regaló para la panga la Oficina de Asuntos Indígenas con sede en Istmina. Tampoco tienen sistema de recolección y almacenamiento de aguas lluvias, aunque sí un acueducto que se aprovisiona en una quebrada; el agua llega a dos llaves de las cuales deben proveerse todas las familias.

Las tierras, bajo la figura jurídica de resguardo y distribución familiar, se cultivan con plátano (variedad llamada cuatro esquinas), algo de arroz y papachina, caña de azúcar, maíz y naranja; algunas veces estos dos últimos productos dan excedentes, los cuales se llevan en la panga para venderlos en Istmina.

La forma de trabajo es colectiva. La comunidad se organiza y va en forma sucesiva a las tierras de cada familia. De este modo se efectúan la tumba del monte y la siembra. En el trabajo común participan no solamente los hombres sino también las mujeres que no tienen hijos muy pequeños; cada familia debe traer su alimentación, así que no es el mismo sistema de convite que se presenta en otros lugares, en los cuales se da la comida a quienes vienen a trabajar. El producto es para la familia dueña de la parcela correspondiente.

La abundancia de venados, gurrees, guaguas y otros animales es una amplia fuente de alimentos, pero la falta de perros suficientes obstaculiza un más amplio aprovechamiento de este recurso. La pesca no es importante y algunos consideran que está en vías de desaparición.

En el caserío hay también una escuela, y una tienda que vende aceite, sal, arroz, azúcar, pilas, jabón, sardinas, gaseosas, esferos, cigarrillos y fósforos. Esta era comunal, pero parece que la comunidad la vendió a una familia que la explota para su propio beneficio, aunque la situación al respecto no es completamente clara; se estableció con un préstamo de Asuntos Indígenas, pero no se sabe si éste fue personal para el gobernador o se hizo para toda la comunidad. En cambio, el motor y la lancha sí son de propiedad colectiva y se utilizan en forma completamente comunitaria; cuando es necesario, todos aportan para comprar la gasolina.

En La Lerma, como en los otros poblados, las mujeres visten la paruma tradicional, mientras los hombres llevan el vestido de los blancos. Los cambios culturales parecen ser menores que en las comunidades que se trataron más arriba, pero no por ello dejan de presentarse, y algunas personas, mujeres sobre todo, se lamentan de la nueva situación.

PRODUCCION CULTURAL

La cerámica ya no se fabrica y se dice que la tierra se agotó, pero sin que se den mayores explicaciones al respecto.

La cestería, en cambio, mantiene una producción abundante de *puutemiá* (los *jabara* de otros sitios), *kolao* de tejido hexagonal, algunos de hasta 70 centímetros de alto por 1 metro de diámetro en la boca, *kolao* carguero, un canasto asargado grande en forma de *puutemiá*, y canastos cónicos camaroneros. Otros objetos de cestería se hacen en menor cantidad,

como los canastos *kubuamiá*, que se tejen con técnica cuadrilateral cruzada doble, y las chinas o venteadoras, *tuapéen waunana*.

Los *jaibaná* continúan su trabajo de tallar los bastones de madera, *pupuremiá* pero ello no ha conducido a que otros miembros de la comunidad utilicen este saber con fines comerciales, a diferencia de lo que ocurre en otros sitios, como Pichimá Quebrada.

Con fines de uso propio se elaboran algunos otros objetos de madera, tales como revolvedores de guarapo para hacer miel (*mautene*) y de chicha, arcos de macana (*choapo*), flechas (*chooquier*) compuestas de dos partes, una de ellas metálica (*hiersakeum*) y otra de madera, y cañas de bambú para pescar (*chojó*). La tapa (*tabal*) del recipiente para destilar biche, el *samburrau* o chipa, machacador para la tela de corteza de árbol, unas balanzas para pesar (*tamporo*), así como las escaleras de los tambos (*duidaké*), completan este inventario.

Con hojas de palma de *choorse* hacen escobas, cuyo nombre, *barredó* se deriva de su función en castellano.

Abundan las totumas. Algunas de ellas, perforadas con ayuda de un clavo, se usan como coladores (*paduri*) que se colocan sobre bases o soportes de madera (*padagüe*), otras, para uso diario, se llaman *taw*. Existen los saleros de guadua (*takadei*), los *purkao*, banquitos de madera que tienen dos funciones: colocar la cabeza para dormir y asientos del *jaibaná* en sus cantos, y los canaletes (*dui*) para impulsar las embarcaciones.

CESTERIA ARTESANAL

Las artesanías que se manufacturan en La Lerma son todas objetos de fibras vegetales: el *nemkáo* bolso (tipo *borosuka* grande con tapa), el *nemdló* petaca (con tapa también) y los *visiguir* de *weguerr*, que ostentan algunas variaciones en su forma (como las paneras, por ejemplo). La producción de

estos últimos está en decadencia por falta de compradores y porque, cuando llega alguno, paga precios irrisorios que no compensan, según criterio de los indígenas, los esfuerzos y el tiempo que se emplean para su fabricación.

Las tiras de *weguerr* se tiñen en forma diferente a la de otras comunidades, como Pichimá y Togoromá, pero con un método similar al de pintar el chocolatillo; el color oscuro se consigue enterrando las tiras en barro, pero no quedan negras sino cafés; el rojo se busca hirviéndolas con hojas de *pacha*, y quedan con un color habano levemente rojizo. Los rollos del núcleo que da la estructura del recipiente se envuelven en película teñida.

GUARATO

Al occidente de Santa Cecilia, ya en las puertas del Chocó, se encuentra este caserío de población negra, sobre el cual confluye la venta de objetos de producción cultural de tres comunidades embera, dos de ellas situadas hacia las cabeceras de quebradas que desembocan cerca (Jitó y Lloraudó) y otra bastante más lejos (Tarena, a casi una hora en bus). Todas ellas subsisten con base en la producción agrícola de plátano, maíz, yuca y otros productos menores, y en la extracción de madera que venden en la carretera.

Desde hace aproximadamente seis años fabrican cestería para un intermediario que llega regularmente desde Bogotá y compra toda la producción. Cuando éste no está, hay una persona que la guarda y almacena. La relación con este comprador es estable y amplia, pues los indígenas le encargan cosas que él les lleva desde Bogotá o Pereira. Además, posee vehículo propio para transportar la mercancía. Como se trata de canastos, no ocupan un volumen excesivo pues se empaican unos entre otros según sus tamaños. Si por algún motivo los indígenas no pueden vender sus productos en Guarato o dejarlos en depósito allí, van a venderlos hasta Santa Cecilia.

La materia prima es casi exclusivamente iraca y con ella se fabrican *jabara*, *impurr*, *petá* y canasticas con manija; en muy pocas ocasiones se emplea también el *bodre*. Los *jabara* no llevan dibujos, pero su precio es mayor las raras veces que los tienen. El encargado del depósito afirma que, antes de venderlos en Bogotá, los canastos necesitan un proceso final para eliminar los pelitos de la fibra que quedan por todas partes al tejer.

La producción de la cestería es femenina, pero las mujeres entregan sus productos a los hombres, quienes se encargan de comercializarlos y, al parecer, de administrar y gastar el dinero, una pequeña parte del cual la destinan a la adquisición de artículos de uso diario (ropa o herramientas) y alimentos, pero el resto lo gastan en licor en el propio Guarato o en Santa Cecilia.

Pueden elaborar budoqueras de imitación por encargo, pero la demanda ha decaído y hace ya bastante tiempo que no las fabrican. Un hombre de Jitó hace collares de cuentas metálicas.

Este lugar ilustra bien la capacidad y estabilidad de la producción que puede generar una demanda regular y con precios adecuados a las necesidades de los indígenas.

CAPITULO V

PREDOMINIO DE LA ARTESANIA

La comunidad de La Betulia ilustra un caso que se presenta en varias comunidades embera de otros lugares del país, pero que no fueron tenidas en cuenta en nuestro estudio: la consolidación de la producción y venta de productos artesanales, desarrollados a partir de aquellos tradicionales, como un mecanismo fundamental para garantizar una subsistencia que, dadas las condiciones del grupo, reposa de modo considerable en la participación en el mercado nacional y, por ende, en la obtención y uso del dinero.

COMUNIDAD EMBERA-CHAMÍ DE LA BETULIA

Este grupo embera-chamí de tan sólo 126 personas se ubica a una hora a pie de la cabecera municipal de Belalcázar, pero, desde el punto de vista del transporte, su eje de orientación es la carretera que comunica a Pereira con la Virginia, Anserma, Ríosucio y Medellín (ver Mapa No. 8). Desde el sitio de Acapulco, a media hora en bus de la Virginia, se desprende un carreteable que conduce en 15 minutos hasta la primera casa de la comunidad (ilustración 158).

Desde el punto de vista de su origen, La Betulia la integran embera-chamí, que provienen de dos zonas diferentes del municipio de Mistrató en Risaralda: las cercanías del pueblo de Mistrató y las veredas aledañas al corregimiento de San Antonio del Chamí. Este hecho marca una diferenciación al interior de la comunidad, la cual se percibe aun en la manera como se distribuyen en el espacio. Los primeros se ubican del tanque de cemento, que suministra el agua para todos (ilustración 159), hacia la parte baja, los segundos, del tanque hacia arriba. De las 26 viviendas, 16 pertenecen a la

parte baja y 10 a la alta, pero conforman una sólo comunidad bajo la autoridad de un gobernador, que pertenecía a la mitad inferior en el momento de la investigación; además, se encuentran unidos por lazos de parentesco, en la misma forma como lo están los indígenas de Mistrató con los de San Antonio.

Encerradas en un "corral" de sólo 13 hectáreas, muchas familias apenas poseen el lote de tierra sobre el cual está la vivienda (ilustración 160). Aquellas que sí tienen algunos pedazos para sembrar, tampoco logran derivar de ellos su subsistencia. Casi toda la tierra disponible se cultiva con café y plátano, con poquísimas cantidades de yuca y otros productos, casi invisibles por su escasez.

Esto significa que carecen de lo necesario para vivir con base en las tradicionales actividades de producción para la autosubsistencia, por lo que se ven obligados a trabajar en forma asalariada como recurso para procurarse sus medios de vida a través del mercado. Los hombres se emplean como corteros de caña en el ingenio Risaralda y en las fincas de las tierras planas de los valles de los ríos Risaralda y Cauca. A veces deben viajar a municipios más retirados, con enganchadores que los recogen en camión en la comunidad los lunes por la mañana y los regresan los viernes al anochecer. En épocas de cosecha de café, tanto hombres como mujeres venden su fuerza de trabajo como recolectores en las fincas de la región. O bien, mientras los hombres se marchan, las mujeres se quedan para recolectar el grano de sus propios diminutos cafetales.

Pero, dicen, no siempre hay suficiente demanda de mano de obra y se presentan épocas en que no hay trabajo y la gente pasa hambre. Al mismo tiempo, aseguran que el trabajo en el ingenio es permanente y que se trabaja incluso los domingos, pero que, a veces, los contratistas sí paran y dejan de asalariar trabajadores. Quizás, como otros embera, los de La Betulia no

quieren trabajar en la caña por ser un trabajo duro y agotador, o prefieren no trabajar todos los días de todas las semanas. Uno de ellos afirmó que "la caña no descansa nunca y le puede acabar a uno".

La venta de utensilios de cestería y cerámica basados en los productos tradicionales, o nuevos –como escobas– representa una relativamente importante y considerable fuente de ingresos monetarios. Otras formas de ingreso monetario vienen de la venta del propio café o de trabajos permanentes en sitios lejanos, como ser celador en Pereira o agregado en fincas de Balboa, Viterbo y otros lugares, o, en unos pocos casos, de pequeñas tiendas individuales en las que se venden pan, cigarrillos y gaseosas para los demás miembros de la comunidad.

El dinero que obtienen por los distintos medios les permite adquirir elementos de consumo en alguno de los muchos mercados que quedan a su alcance. De este modo, lo principal de su subsistencia se deriva de su participación en el mercado, bien en calidad de vendedores, bien en la de compradores.

Una escasa recolección en los rastrojos cercanos o, esporádicamente, en montes muchos más alejados (a un día o más de camino), así como la pesca en los ríos de la parte plana, complementan la alimentación y el suministro de materias primas.

El programa PAN-DRI llega hasta aquí periódicamente, con sus mercados básicos a precios no muy altos. Algunos pueden comprarlos cuando han obtenido algún salario; en épocas de escasez, son inalcanzables.

PRODUCCION CULTURAL Y ARTESANIA

De la producción cultural tradicional, los chamí de La Betulia no sólo conservaron la cestería y la cerámica para su propio consumo, sino que las desarrollaron para crear artesanías, haciendo de ellas una decisiva fuente de

Ingresos monetarios, pues llegan con ellas a los mercados de Pereira, Viterbo, Anserma, La Virginia y Belalcázar. En cambio, otros elementos, al no tener ya ninguna funcionalidad en las actuales condiciones de vida, desaparecieron o se conservan en calidad de ocasionales reliquias.

Tejer el monte

Todas las mujeres adultas conocen las técnicas de elaboración de los diferentes canastos y fabrican los necesarios para el consumo doméstico. De ellos, el principal es el *e*, hecho con técnica mimbre. Como este recipiente se emplea para transportar grandes cargas, requiere de materias primas resistentes, las cuales no se consiguen en los alrededores. El *sinsu*, el *sorteja* y el *badre* deben buscarse en los bosques que subsisten en las cabeceras de las montañas del otro lado del Valle de Risaralda, lo cual significa jornadas de un día de camino o más.

Algunas cuantas parejas, sin embargo, efectúan el recorrido y sacan el bejuco, trayéndolo en rollos que cargan en los canastos, para partirlo y trabajarlo en la casa. Por esta razón, muchas familias se ven obligadas a obtener los *e* por intercambio, regalo o compra, de sus familiares en Mistrató y el Chamí. O a comprar en el mercado de Anserma los que fabrican los embera de Guática. Los *echaké* en que se recoge el café se compran en el mercado de la Virginia y, al examinar su técnica, resulta claro que sus fabricantes son campesinos blancos de la región.

Los habitantes de La Betulia no producen maíz y deben comprar el poco que consumen, con la consiguiente desaparición casi total de la cestería que se asocia con este alimento. Los *jabara* que se utilizan son muy pocos y se comenta que sólo una o dos mujeres saben hacerlos; de ellas, únicamente una conoce la manera de hacer los dibujos. Otro factor que incide en la paulatina

perdida de esta clase de canasto es la ausencia de *joro* en las vecindades; "hay que traerlo de lejos y no paga la traída".

Tampoco abundan los *korá* hexagonales en que se guardan la loza y los alimentos. En la actualidad, la comunidad está en proceso de recuperar el conocimiento de sus técnicas de fabricación mediante el exámen de aquellos que, durante un tiempo, obtuvieron por compra a otros indígenas, seguido por ensayos sucesivos. La iraca es la materia prima de los que existen y, aunque no se da en tierras de la comunidad, sí puede encontrarse en lugares no muy lejanos. Este material presenta, además, la ventaja de que puede usarse en su totalidad. Así, mientras las tiras para la cestería se extraen de la corteza de los vástagos, las hojas se dejan secar al sol, muchas veces sobre las tejas de zinc de las casas (ilustración 161), y luego se amarran con cabuya en largas tiras que sirven para hacer escobas.

La dificultad para elaborar este último producto radica en los palos, pues la madera que sirve para ello (fina y recta, no muy gruesa ni muy pesada) es escasa y el trabajo para pelarlos y alistarlos es muy cansón y demorado. Su transporte es costoso, por el peso, y en los buses a veces ponen problemas para llevar a la gente con las escobas. De todos modos, éstas se hacen y se llevan a vender a Anserma, la Virginia y Viterbo, a precios que van entre 70 y 100 pesos. Si al finalizar el día todavía quedan algunas sin vender, hay que "darlas por cualquier cosa", pues de lo contrario tendrían que pagar el flete de regreso.

Pero el mayor volúmen de producción corresponde a la cestería artesanal. Esta consiste casi exclusivamente en canásticas cuadradas, tejidas en técnica mimbre y con una colgadera o manija que permite cargarlas en la mano (ilustración 162). En ocasiones se les coloca una tapa, que se une al cuerpo al pasar la colgadera por unas argollas que se colocan a

lado y lado de ambas partes (ilustración 163). No tienen nombre en lengua embera y se las llama simplemente canasticas o canastillas.

En todas las viviendas, las mujeres, aun muchas de las solteras más jóvenes, conocen el proceso de fabricación y se dedican a ello durante el día, cuando no hay cosecha de café. En los períodos de paro de los hombres, el trabajo se intensifica y todos los miembros de la familia, incluídos los varones y los niños, participan en él. Los hombres colaboran en la consecución de la materia prima o en los procesos de dibujo, pero también pueden intervenir la hechura misma de los canastos. La tarea de los menores excluye el tejido, pero ayudan a partir las tiras, a teñirlas (ilustración 164) y en algunas fases del acabado.

La pintura de las canastillas se consigue mediante dos procesos diferentes, ambos con el empleo de anilinas de colores vivos, pero que destiñen con la humedad. Uno de ellos consiste en pintar algunas tiras de la trama antes de tejerlas. Para esto se prepara la tintura y luego se pintan las tiras con un cepillo de dientes o un trapo, untándolas por un sólo lado, aquel que va a quedar por el exterior de la canasta. Luego se tejen en franjas alternas de colores diferentes: verde, rojo, morado, amarillo, naranja, además del blanco natural de las tiras (ilustración 165).

Con el otro sistema, la canastilla se teje con tiras blancas, sin teñir, y, al terminar, se la pinta por encima. Esto posibilita una mayor variedad en los dibujos: figuras humanas, árboles y figuras geométricas, tales como cuadrados, rombos, triángulos, líneas oblicuas y otras, que denominan triángulos en forma genérica (ilustración 166). La calidad no es la misma que con el primer método, pues no logran líneas uniformes ni que las tiras absorban el tinte completamente, quedando espacios en blanco o produciéndose manchones y goteras.

Ambos procesos son de reciente introducción, a instancias de la demanda. Pese a la vecindad de las casas, no todos los conocen, y en muchas viviendas las canastillas se fabrican todavía del todo blancas.

Las materias primas para este trabajo son la iraca y la *konka*. Esta se trae de lejos, es más fina y brillante y acepta mejor y de modo más uniforme la tintura. Aquella, según cuentan algunos, se da cerca, en la cañada que bordea las tierras de la comunidad, y no se acaba, pues mientras más se corta más retoña. Las tiras se sacan de la corteza de los vástagos de las hojas y se adelgazan hasta arrancar toda la parte leñosa; esto se hace a mano, con la ayuda de un machete, un cuchillo o los dientes. Después, las tiras se enrollan y se ponen a hervir en agua y, finalmente, se secan al sol para que queden de color blanco mate (ilustración 167). Las manijas y las argollas se hacen con el mismo material; se emplean algunas tiras como núcleo y luego se las envuelve con otra tira que se enrolla en espiral.

El uso de la técnica mimbre, más la destreza de las mujeres para tejer, da como resultado una alta productividad. Una tejedora alcanza a hacer una docena del tamaño mediano al día, después de tener el material ya listo. Un *e*, en cambio, necesita tres días de trabajo para su elaboración.

Quemar el barro

Para el autoconsumo, las mujeres de La Betulia continúan fabricando cántaros de barro antropomorfos *chokó* y *chokochaké*. Pero no se trata de un conocimiento general, como el de la cestería, sino que se limita a unas cuantas mujeres, que se ubican sobre todo en la parte baja. Dos o tres de ellas fabrican los *chokochaké* y sólo una los *chokó*, bastante más grandes (ilustración 168). Aquellas trabajan para una demanda potencial, en tanto que ésta lo hace únicamente por encargo previo. Algunas mujeres de la parte de

arriba no hacen esta clase de cerámica, pero dijeron conocer su proceso de elaboración.

La tierra (*iuru*) apta para la fabricación de recipientes de barro se extrae de por lo menos dos sitios cercanos a la comunidad y se lleva a ella en canastos. Las intrusiones que la greda contiene en forma natural hacen innecesario agregarle algún desgrasante. Algunas mujeres muelen la arcilla en la piedra de moler o con palos sobre tablas, otras únicamente la amasan, después de un laborioso proceso para sacar las intrusiones más grandes hasta dejarla relativamente pura; este procedimiento entorpece mucho la elaboración de las vasijas, pues mientras se trabaja en ellas, salen piedras, a veces muy grandes, que es necesario sacar y botar; después se hace necesario rellenar el hueco con un pedazo de barro, cosa que debilita la vasija en ese lugar, principalmente si ello ocurre cuando ya está más o menos seca.

La greda que se consigue aquí es café, parte de ella de un café oscuro muy hermoso (ilustración 169), pero una vez quemada toma un color lechoso "muy fea". Las alfareras de aquí buscan también el color rojizo en su cerámica. Para obtenerlo, se ven obligadas a dar un baño a las vasijas después de la primera etapa de secado. Preparan una suspensión roja con tierra que deslíen a mano en agua y luego la untan con la mano o con un trapo (ilustración 170). Este baño las recubre solamente por fuera y por la parte interna del borde y el cuello; el asIENTO de la pieza tampoco recibe baño.

Las vasijas de barro se elaboran poco a poco con la técnica de enrollado por espiral y, luego de un primer período de secado al sol, se guardan en el zarzo de la casa, preferiblemente sobre el fogón. Después de un tiempo no inferior a dos semanas (según la temperatura y la humedad ambientes), se procede a quemarlas. Se agrupan en un espacio más o menos plano en el patio (ilustración 171) y se recubren con largas astillas de

guadua seca. Se enciende el fuego más o menos durante 40 minutos (ilustración 172), hasta que la guadua se quema por completo; según el color de las vasijas y el sonido que den al golpearlas, puede ser necesario arrojar otra porción de leña sobre ellas y dejarlas quemar un rato más. Cuando se extingue el fuego, se dejan enfriar por unas dos horas y después se limpian con un trapo para quitarles los restos de ceniza y dar un poco de brillo a la superficie. Si las vasijas se queman antes de estar bien secas, es muy probable que se quiebren o se rajen. Aunque esto no suceda, resultan pesadas, quebradizas y poco finas y responden con un sonido sordo y opaco cuando se golpean.

Si se trata de cántaros que van a contener algún líquido, hay que curarlos, calentándolos al rojo vivo y echándoles claros o mazamorra de maíz. Esta debe hervir con el calor contenido en la vasija y subir hasta desbordarse; en caso contrario, la cerámica no es fina.

Como en el caso de quienes tejen la cestería, los principales esfuerzos productivos de las ceramistas se concentran en artículos que destinan para la venta. Algunos objetos son tradicionales o se derivan de ellos, mientras otros son nuevos y provienen de la demanda del mercado. El principio rector es hacer aquello que la gente compra.

Otros indígenas de la comunidad y algunos blancos compran los *chokochaké*, recalcando la exigencia de que tengan figura antropomorfa, es decir, que sean cántaros "con carita" (ilustración 173). En la época del estudio, "un señor de Pereira" había encargado 35 de ellos al gobernador de la comunidad y éste distribuyó su fabricación entre varias señoras.

La demanda más alta la constituyen las materas. De variadas formas y tamaños, tienen en común las perforaciones en el fondo para permitir la salida del agua (ilustración 174); éstas se abren con la punta de un cuchillo

cuando la vasija está seca y antes de quemarla. Son productos nuevos, que no tienen antecedentes en la cerámica tradicional.

Las cayanas, platos de barro que se usan para asar arepas (ilustración 175), alcanzan un alto volúmen de producción. Este artículo presenta una característica única en su proceso de fabricación: el uso de moldes, que permiten un diámetro y un espesor uniformes en la base, necesarios para una buena distribución del calor. Dichos moldes se fabrican con barro seco, sin quemar, y se rellenan con ceniza apisonada (ilustración 176). Las cayanas se pintan con baño rojo solamente por dentro y por la parte externa de sus bordes; no por debajo. Hasta donde se tiene información, tampoco son un producto tradicional de los embera.

En cambio, los *kurusí* tienen presencia en la tradición, con la función de cocinar la colada para la chicha y la mazamorra de maíz. Ahora se hacen más grandes, pero con la misma forma, y llevan una tapa lenticular, así como asas o agarraderas. Los compradores los emplean para guardar carne salada.

Otros recipientes, que denominan ollas, son versiones modificadas de los antiguos cántaros para tostar el maíz, los *u*. Ahora son más bajos, más redondeados y con el cuello y la boca más estrechos. Como los anteriores, se hacen con tapa lenticular (ilustración 177). Esta se elabora con una "plasta" o "arepa" de barro, cuyo tamaño se comprueba directamente sobre la boca recubierta con un plástico. El ajuste se consigue colocándola sobre la boca y golpeándola con suavidad con un fragmento de totuma (el mismo que se usa para raspar y alisar); se golpea en círculo sobre el borde y en dirección oblicua, hacia abajo y hacia adentro (ilustración 178). Una vez se termina la tapa, se le coloca un asa anular mediante un pequeño rollo. En estos cántaros se guarda masato o chicha, por lo cual deben curarse como se explicó más arriba. Hay quienes los usan para conservar carne o cocinar frijoles.

Se elaboran vasijas gruesas de forma elipsoidal, más alargada hacia los extremos, que sirven como fruteros; en los extremos llevan sendas asas anulares y gruesas. Se fabrican en poca cantidad y su demanda es baja. Así mismo se fabrican unas pocas jarritas de barro de unos 15 centímetros de altura, que reciben el nombre de "olletas" porque tienen esa forma y una sóla agarradera lateral vertical. Por encargo previo, se hacen asadores para arepas, pequeños hornos de carbón sobre los cuales debe adaptarse una parrilla de alambre.

Una de las alfareras fabrica, en poca cantidad pero sin encargo previo, alcancías en forma de muñeco o de gallina (ilustración 179). La hendidura para introducir el dinero se abre con la vasija seca, pero sin quemar. Tienen dibujos incisos que combinan líneas rectas y en zigzag con líneas de puntos, muescas y cuñas.

Otra alfarera hace algunas materas con diseños muy complejos (pues las corrientes sólo tienen muescas o impresiones de dedos o de pellizcos en los bordes), unas veces con caras humanas de boca prominente y labios muy marcados, nariz aguileña y ojos grano de café con incisión central, otras con figuras formadas por grupos de bulbos o con rollos ondulantes como si fueran serpientes. Contra lo que se podría pensar, son para autoconsumo.

Una tercera hace floreros en forma de copa, con su parte superior de bordes redondeados y muy vertidos hacia el interior. Por dentro y en el centro, tiene una base alta con perforaciones que permiten asegurar los tallos de las flores (ilustración 180).

Las condiciones de trabajo tienen limitaciones estacionales. Como para la cestería, no se dispone de tiempo en época de recolección de café (septiembre-octubre y abril-mayo). Los períodos de intensa lluvia y muy poco o ningún sol tampoco permiten el trabajo, pues no dan posibilidades de secar

las vasijas a medida que se fabrican. Esto puede obviarse, pero aumenta bastante el tiempo necesario para la hechura de las piezas.

Otros productos

Algunos hombres, tal vez dos o tres, saben tejer mochilas de lana, con dos técnicas diferentes. Una es la tradicional de los embera-chamí, con cinco agujas (ilustración 181); con ellas producen bolsas tubulares de una sola pieza, con franjas horizontales de colores muy vivos: amarillo, rojo, verde, azul oscuro, amarillo limón, naranja y otros. Se rematan por debajo con un pompón que recoge todos los hilos; la cargadera se elabora en crochet (ilustración 182). La otra es técnica tomada de los vecinos blancos: con dos agujas tejen dos piezas separadas que luego unen (ilustración 183). También en este caso combinan franjas horizontales de colores y hacen la cargadera de crochet. Sólo se producen para el consumo propio y suelen tejerse por las tardes, al regresar del trabajo, en los fines de semana y en las épocas de desempleo.

Hace poco tiempo, hombres, mujeres y niños recuperaron la técnica tradicional del tejido de collares de chaquira (*okama*), con algunos diseños que repiten los de la cestería y otros nuevos (ilustración 184). Pero las chaquiras no están disponibles con facilidad (aun en Pereira son escasas) y su costo es demasiado elevado, alrededor de 4.500 pesos por kilo.

Unos pocos hombres, con fines estrictos de autoconsumo, conocen y practican el trabajo de la madera, tanto en balsa como en chonta o macana. Se elaboran bancos y bastones para las actividades del *jaibaná*; los primeros con representaciones de animales, ya muy simplificadas y difíciles de reconocer, los segundos con las usuales figuras antropeo y antropozoomorfas.

Durante su peregrinar, algunos indígenas adquirieron el conocimiento para la producción de algún objeto material, trabajo que practican cada vez

que es necesario para satisfacer alguna necesidad. Dos ejemplos bastarán para mostrar esta circunstancia, aunque hay algunos otros.

Un hombre de la parte de arriba residió en Pereira durante varios años; allí aprendió carpintería en bambú, técnica con la cual hace algunas veces ciertos tipos de muebles: cunas para bebé, mesas y otros. Una mujer desarrolló la forma de tejer canastos con tiras de corteza de guadua biche, pues si está jecha resulta demasiado dura y quebradiza para tejerla; de todos modos, hay que colocar la guadua al sereno para que ablande.

INTERCAMBIO Y COMERCIALIZACION

Las condiciones de aguda carencia de tierras que permitan una subsistencia basada fundamentalmente en la producción agrícola de bienes de consumo, la necesidad de depender del cultivo comercial del café y de la venta de la fuerza de trabajo en forma asalariada, han llevado a la comunidad de La Betulia a insertarse profundamente en la economía de mercado, dependiendo de ella para la satisfacción de sus necesidades. La insuficiente producción de plátano y, en muy pequeña escala, de otros productos, la escasa recolección y la pesca, no siempre abundante, son excepciones a esta situación.

La producción de cestería y cerámica ubica a los miembros de la comunidad en ambos campos. Por un lado, en el de la fabricación de productos culturales para el consumo propio, que llena sus necesidades de algunos recipientes; por el otro, la producción en un volumen importante de artesanías con el objetivo de comercializarla a través de los mercados de la región.

Las relaciones de intercambio con los embera-chamí de Risaralda (Mistrató y San Antonio del Chamí) también son importantes, aunque tienen

menor incidencia. Igual ocurre con la circulación de productos en el seno de la propia comunidad.

Ya se anotó cómo se produce para la venta una amplia variedad de tipos de cerámica, muchos de ellos de reciente creación, otros derivados de los tradicionales, a causa de las perspectivas mismas de comercialización. En el caso de la cestería, el volúmen de producción es semejante, pero la variedad es mínima, reduciéndose a variantes de un único tipo de canastilla.

Durante un tiempo, cada ceramista elabora poco a poco sus productos, los pone a secar al sol, primero, y en el zarzo de la vivienda, después. Cuando acumula una cantidad considerable, que puede llegar a 100 o más vasijas, las quema en el patio, frente a la casa, las limpia, las empaca en costales y con ayuda de su marido las lleva al mercado, vendiéndolas todas de una vez a los intermediarios. Si la producción es menor, puede ocurrir que recorra las calles ofreciéndolas de puerta en puerta o anunciándolas a gritos, procedimientos que le permiten obtener mejores precios, aunque muchas veces no compensan la lentitud de las ventas; de todas maneras, a veces tiene que recurrir a ellos, pues los sitios en que se comercian estos productos son pocos y no alcanzan a comprar toda la oferta.

Algo similar se da para la cestería, la cual se lleva a los mercados en volúmenes considerables; sólo se apela a la venta directa cuando la cantidad de objetos es pequeña o cuando no hay tanta urgencia para venderlos.

La producción para el mercado tiene un carácter cíclico en un doble sentido. Ya se explicó cómo, por causas económicas o climáticas, hay épocas en que no se elabora. Pero lo es también en el sentido de que las familias de la comunidad coinciden en producir alternativamente uno u otro tipo de objetos. En ocasiones, casi todas las familias producen cerámica, en otras, todas se dedican a la cestería, con las naturales excepciones debidas a situaciones particulares: hay casas en las cuales sólo se hacen canastos,

otras únicamente fabrican recipientes de barro; a veces hay un encargo especial que debe satisfacerse de inmediato o surge la necesidad de un producto que no puede esperar (porque un cántaro se quiebra, por ejemplo, y hay que reemplazarlo). Un indígena explica así la situación: "Se trabaja turnado. Una vez se hacen ollas y, cuando la gente se aburre, comienza a hacer canastos; la gente del pueblo también se aburre de comprar ollas y ya no compran, entonces hay que llevar canastos".

Esto parece ser la manifestación de dos factores. Por un lado, la organización del trabajo entre los embera, ajena a las formas de especialización de la producción, y en la cual la participación en las diferentes actividades es un factor de realización personal; trabajar en una sola cosa empobrece la personalidad. Por el otro, la estrechez del mercado, que hace que éste se sature muy rápido. Una vez se satisface la demanda de uno de los productos, ollas por ejemplo, la gente deja de comprar. Durante ese tiempo, los canastos se han deteriorado, dando origen a una nueva demanda de ellos. Y así se repite el ciclo.

Aunque también las mujeres concurren al mercado, casi nunca solas, lo usual es que sean los hombres quienes participan en él. Se dice, como justificación, que ellas casi no saben de eso y las engañan con facilidad; de todas maneras, son los hombres quienes manejan el dinero y lo distribuyen para la adquisición de los distintos productos.

Esto crea dos imágenes, una femenina y otra masculina, acerca del peso que tiene la comercialización de artesanías en el conjunto de la economía de La Betulia. Para los hombres, las mujeres los "ayudan" dándoles los productos para que vayan a venderlos y con ese dinero compren la remesa. Cosa que ocurre en los períodos en que ellos no consiguen trabajo asalariado. Las mujeres tienen la visión contraria. Son ellas, con la venta de artesanías, quienes sostienen el hogar, pues el trabajo de los hombres es muy irregular.

Ellas dan la plata para que se compren la remesa y la ropa para la familia; los hombres "ayudan" con el resto.

Es claro, en uno y otro caso, que una demanda estable y permanente, unos precios justos y una capacitación para mejorar la calidad de los productos, serían sumamente importantes en la vida económica de esta comunidad.

Un aspecto de menor importancia económica, pero de gran peso social, es el intercambio entre embera, sea en el seno mismo de la comunidad, sea en la relación con otras.

La fabricación de los cántaros *chokó* no está generalizada; no todas las mujeres saben hacerlos y no todas de buena calidad. Así, lo esencial de su demanda se satisface con la producción de sólo una o dos alfareras, quienes trabajan por encargo y mediante pago en dinero, aunque a veces puede darse intercambio por otros productos. También mujeres de otras comunidades embera consiguen sus cántaros aquí. Por ejemplo, algunas veredas del Chamí han visto desaparecer la producción de cántaros por carencia de la greda adecuada, según afirman sus pobladores; muchos de ellos encargan en La Betulia la elaboración de los recipientes, a través de sus familiares que residen aquí. Igualmente, indígenas de otras comunidades pasan por la carretera y compran los productos que de La Betulia sacan a vender a Acapulco.

Los *e* circulan en sentido opuesto, pues las materias primas para hacerlos, como ya se dijo, son escasas en La Betulia; así que estos canastos se consiguen en el Chamí por compra, regalo o cambio, según las circunstancias.

En estos casos, resulta claro el papel que la producción cultural desempeña todavía en las relaciones y procesos tradicionales de intercambio entre distintos grupos embera.

Es posible que estos productos, en especial la alfarería, circulen también entre las dos mitades que componen la comunidad. De acuerdo con la observación, en la parte alta se producen sobre todo los tipos de vasijas que se destinan casi con exclusividad al mercado, aunque algunas mujeres dijeron que también saben elaborar los otros. Pero la cerámica de allí es visiblemente de menor calidad que la de abajo. Igual ocurre con la cestería: menos bien cortadas las tiras, menos apretado el tejido, menos gusto en la combinación de colores, menos pulida la envoltura de las manijas. Estas circunstancias podrían fundamentar una circulación de productos de abajo hacia arriba, pero no se detectó durante la investigación.

CAPITULO VI

LA DESTRUCCION

En la última mitad de este siglo, numerosas comunidades embera han sufrido los embates de una agresiva colonización de sus tierras por parte de colonos blancos y, en el Chocó, negros. La primera de estas oleadas invasoras los ha despojado de sus mejores tierras y, en algunos casos, de la casi totalidad de ellas, arrinconándolos en minúsculos fragmentos de sus antiguos territorios, en condiciones de vida que no posibilitan el ejercicio de la tradición.

En algunos lugares tal situación ha fragmentado las comunidades y obligado a la migración a la mayor parte de sus miembros, o los ha reducido a las condiciones de un esclavizante trabajo asalariado como único mecanismo para mantener su mera sobrevivencia biológica. En muchos casos, ciertas comunidades han estallado en múltiples familias nucleares, dispersas entre las fincas de los blancos y sin mayores relaciones entre sí.

Está de más decir que estas circunstancias no permiten la reproducción de la cultura embera y por lo tanto conllevan un avanzado proceso de despersonalización cultural, del cual se resiente también la producción cultural.

Este es el caso, para efectos de nuestro estudio, de algunas comunidades de la carretera Quibdó-Medellín y de la población indígena de San Antonio del Chamí y Villa Claret. Cuando hablo de destrucción en relación con ellas, quiero hacerlo con una perspectiva de futuro a mediano plazo, que es inevitable de no mediar alguna circunstancia excepcional, como que se les dote de tierras suficientes para vivir, por ejemplo, como resultado de las

transformaciones que a nivel nacional viene experimentando la situación indígena general.

En el próximo capítulo se verá el caso de algunas familias que, roto o a punto de hacerlo el lazo con sus respectivas comunidades, han hallado en la artesanía una forma de mal vivir durante un tiempo.

EL NOVENTA³⁶

Cuando íbamos a salir hacia El Noventa, entre la gente de El Veintiuno hubo todo un caos de informaciones al respecto. Las distancias, la ubicación, la configuración del terreno, todo era campo de conceptos y puntos de vista encontrados; incluso, se nos previno en contra de inciertos e innominados riesgos y peligros. Cosa que, entre embera, es índice de que no hay muy buenas relaciones entre las dos comunidades.

La comunidad de El Noventa, como la de El Veintiuno, tiene un letrero que la anuncia y que está ubicado en la orilla de la carretera, a la entrada del camino que, después de recorrer una hora y cruzar las quebradas de El Noventa y Charco Azul, llega hasta el caserío (ver Mapa No. 6). La conforman indígenas que salieron de Aguasal (límites de Chocó y Risaralda, en el Andágueda) hace unos 15 años. El sitio de La Puria constituyó, para algunos, una escala en su proceso de emigración, y hoy sigue siendo un polo de referencia para ellos. Los de El Noventa llaman *chamí* a los de las comunidades de El Doce y El Veinte y ellos, a su vez, los denominan *eabida*.

Las razones de su migración hacen de ella una verdadera huida: la escasez y el agotamiento de las tierras, el dominio del cura del Internado Misionero, que se extendía aun al campo de lo económico, con relaciones de intercambio muy desfavorables para los indios, y para las mujeres, la tiranía

³⁶ Con posterioridad a la investigación, esta comunidad fue trasladada por el gobierno al río Baudó, "para poderla dotar de tierras".

transformaciones que a nivel nacional viene experimentando la situación indígena general.

En el próximo capítulo se verá el caso de algunas familias que, roto o a punto de hacerlo el lazo con sus respectivas comunidades, han hallado en la artesanía una forma de mal vivir durante un tiempo.

EL NOVENTA³⁶

Cuando íbamos a salir hacia El Noventa, entre la gente de El Veintiuno hubo todo un caos de informaciones al respecto. Las distancias, la ubicación, la configuración del terreno, todo era campo de conceptos y puntos de vista encontrados; incluso, se nos previno en contra de inciertos e innominados riesgos y peligros. Cosa que, entre embera, es índice de que no hay muy buenas relaciones entre las dos comunidades.

La comunidad de El Noventa, como la de El Veintiuno, tiene un letrado que la anuncia y que está ubicado en la orilla de la carretera, a la entrada del camino que, después de recorrer una hora y cruzar las quebradas de El Noventa y Charco Azul, llega hasta el caserío (ver Mapa No. 6). La conforman indígenas que salieron de Aguasal (límites de Chocó y Risaralda, en el Andágueda) hace unos 15 años. El sitio de La Puria constituyó, para algunos, una escala en su proceso de emigración, y hoy sigue siendo un polo de referencia para ellos. Los de El Noventa llaman *chamí* a los de las comunidades de El Doce y El Veinte y ellos, a su vez, los denominan *eabida*.

Las razones de su migración hacen de ella una verdadera huida: la escasez y el agotamiento de las tierras, el dominio del cura del Internado Misionero, que se extendía aun al campo de lo económico, con relaciones de intercambio muy desfavorables para los indios, y para las mujeres, la tiranía

³⁶ Con posterioridad a la investigación, esta comunidad fue trasladada por el gobierno al río Baudó, "para poderla dotar de tierras".

despersonalizadora de su reclusión en una institución que hasta les prohibía hablar su lengua, substrayéndolas, además, a las formas educativas propias que les podrían permitir una formación dentro de su cultura. Muchas de ellas se casaron con la finalidad expresa de escapar de su prisión.

Aquí, las escasas tierras son propiedad comunitaria, bajo la modalidad del resguardo que concedió el Incora hace unos dos años; en él, la tierra se utiliza en forma familiar, pero hay un terreno que se cultiva por la comunidad en su conjunto y cuyo producto se destina a gastos colectivos.

El maíz y el plátano son los cultivos básicos de subsistencia, pero hay otros productos, la yuca y la piña por ejemplo. Esta última y algunos más se venden a la comunidad de El Dieciocho, integrada exclusivamente por blancos.

Además de la venta ocasional de productos agrícolas, el trabajo asalariado para vecinos negros amigos (quienes les pagan \$500 diarios, dándoles la comida si amanecen en el sitio de trabajo), y el barequeo en el río Atrato (una persona puede sacar en un día un grano de oro que vale \$500), cuyo producto van a vender dos veces por semana a Quibdó, son las fuentes de ingreso del dinero con que se abastecen de remesa en Quibdó y en Carmen del Atrato: arroz, manteca, cigarrillos, galletas, panela, jabón, café, caldos, ropa y herramientas.

Las gentes se visten con ropas de corte occidental, circunstancia que les sirve para marcar su diferencia con otros grupos embera, como el de El Veintiuno, a los cuales denominan *apurchobe* ("que casi no usan ropa", "que no se visten") o *ankadabú* ("que se les ve el culo") y con los cuales tienen poco trato, además de presentar algunas diferencias dialectales con ellos. Con los de El Consuelo, en cambio, tienen muy buenas relaciones, con frecuentes visitas e intercambios de trabajo en convite. Pero su relación fundamental se da con su comunidad origen, Aguasal, sea en la forma directa

de visitas de parte y parte, sea indirectamente a través de las gentes de La Puria.

El caserío de El Noventa está conformado por un núcleo de nueve viviendas y el local de la escuela (cerrada en el momento de la investigación por ausencia de la maestra negra); más cerca a la carretera, entre las quebradas de El Noventa y Charco Azul, se encuentran otras dos casas, ahora vacías. Todas las construcciones están sobre el suelo, con paredes de madera y techo de zinc, excepto dos de ellas que tienen techo de hojas de palma, ahora casi agotadas en la región. Esto constituye una clara indicación del avance de su proceso de despersonalización cultural.

PRODUCCION CULTURAL

El mismo proceso se refleja en el campo de su producción cultural, pues muchos de sus elementos originales han sido reemplazados por objetos provenientes de nuestra sociedad o han desaparecido. La comunidad no alcanza a producir en su totalidad aquellos que permanecen y se ve obligada a obtenerlos de otras mediante diversos procesos de intercambio (como regalo o compra). El Doce, La Puria y Aguasal son sus principales contrapartes, pero se obtienen productos aun de comunidades tan distantes como aquellas de las cercanías de Bolívar, en Antioquia.

Alfarería

En referencia a la cerámica, sólo hay una señora de El Noventa que conoce sus procesos de fabricación, pero no trabaja en ellos porque, según dice, no se consigue tierra buena en las cercanías. En consecuencia, los cántaros que se necesitan se compran en Bolívar o a señoras de El Doce, o no se tienen, como sucede en varias casas. Los conocimientos de la alfarera le permitirían elaborar cántaros *u* para tostar maíz y cántaros *chokochaké* y

bichokochaké (tipo mocasín) para fuertiar chicha, ambos con figura antropomorfa. Acerca de estos últimos, afirma que representan a los embera de antigua y que sus caras son de *aribadauarra* (mohanas), pero agrega que son femeninos porque tienen aretes. Así mismo, conoce la elaboración de otra clase de cántaro para fermentar chicha, el *oberatechokochaké*, cuya forma es la de dos cuerpos globulares de diferente diámetro, con el menor superpuesto al mayor. Cuando la chicha está fuerte, este cántaro produce un sonido como el canto de la rana *memburea*.

El hecho de no conocer la alfarería lo atribuyen las mujeres interrogadas a su reclusión en el Internado Misionero de Aguasal, en donde tuvieron que estar entre los 7 u 8 años y el momento en que se casaron, sitio en donde no sólo no se les enseñaba su cultura, sino que ésta se reprimía con fuerza. Sólo la más anciana no alcanzó a pasar por esa institución y por eso conoce las técnicas de factura de los productos culturales propios.

Cestería

Cosa semejante ocurre en lo que concierne a la cestería. Sólo cuatro mujeres saben fabricarla, dos de ellas muy ancianas; si a ello añadimos la aparente escasez de materias primas en las cercanías, pues el *bodre* blanco (no muy fino) y la iraca son las únicas disponibles, la producción no alcanza a cubrir las necesidades del grupo. De este modo, la mayor parte de la cestería o de los bejucos para hacerla se traen de Aguasal. El mismo fenómeno afecta también a las bodoqueras, los collares de cuentas de metal y demás productos culturales.

La cestería de aquí se diferencia bastante de la de El Veintiuno en cuanto a tipos de objetos, materias primas y técnicas de fabricación; en cambio, es mucho más parecida a la de los embera de Risaralda o a la de las comunidades de El Doce y El Veinte, también de la carretera.

Entre los canastos más usuales se encuentran los *e* y *echaké*, que se emplean para llevar el maíz, el plátano, la leña y otras cargas pesadas (como la bienestarina que reciben para las familias y para la escuela). Para hacerlos se utilizan dos técnicas y dos materiales diferentes: el mimbre, que es la tradicional de los chamí y se trabaja con *bodre* y *sinsu*, y el tejido cuadrilateral, cruzado o no, que corresponde más a los grupos del Chocó y tiene la iraca como materia prima. También para cargar, existe el denominado *kará e*, que se teje en iraca con técnica cuadrilateral cruzado doble y cuya base y borde se hacen por asargado.

En todas las casas hay un buen número de *impurre* e *impurrú* para llevar el maíz desgranado y el producto de la pesca. La mayor parte de ellos se teje en técnica mimbre y con *bodre* como fuente para las tiras, pero el *sinsu* también se usa con cierta frecuencia; algunos de estos recipientes se hacen en tejido cuadrilateral, con tiras de iraca.

Los *jabara* presentan una gran variedad: los hay en técnica mimbre con tiras de *bodre* y *sinsu*; otra variedad la constituyen los asargados, hechos con iraca y sin dibujos; unos cuantos se fabrican con *joro*, que se trae desde Aguasal, y se usan estrictamente para guardar harina (*monía*). Finalmente, existen los denominados *po jabara*, cuya forma corresponde a la de los *impurr*, pero se tejen por asargado y con hojas teñidas con *kisha*.

Para guardar la comida o la loza (esmaltados, cubiertos, ollas) se tienen los *kará*, en tejido hexagonal y con tiras de iraca.

Como recipientes que tienen carácter incidental, es decir, que su presencia es atípica, se encontraron: un *jabara* asargado, tejido con iraca y con dibujos, que se trajo de Motordó, una *petá* de iraca y una *borosuka* elaborada en técnica cuadrilateral cruzada con bordes asargados; esta última la enseñó a fabricar aquí una mujer que vino desde Neguá.

Una de las tejedoras de cestería desempeña un papel preponderante en este campo, pues vende a las otras mujeres su producción. Ella distingue las distintas técnicas con las siguientes denominaciones: hexagonal, *korá kamambú*; cuadrilateral, *bisósí e*; cuadrilateral cruzado doble, *korá e*; mimbre, *echaké punambú*.

Otros productos

En algunas casas se encontraron en uso saleros de guadua con tapa de cestería asargada (*tankuru*), pero no se producen aquí sino que se traen de Aguasal.

En cambio, son de elaboración local las totumas que intervienen en la producción y consumo de los alimentos. Lo propio sucede con las hamacas anudadas en que acuestan a los niños pequeños (*chiraboa*), pero no se hacen con cabuya sino con fibras artificiales como la terlenka. Los hombres de este lugar sacan el veneno de rana que se unta a las flechas de la bodoquera y lo suministran a la gente de El Veintiuno-Ichó, en donde no se consigue, posiblemente por ausencia de ranas adecuadas.

Pese a su inserción amplia en los procesos de intercambio y mercado, la manufactura de productos culturales en El Noventa es muy baja y sus perspectivas apuntan a una disminución aún mayor, lo que aumentará su dependencia de otras comunidades para garantizar el abastecimiento de tales elementos y del mercado nacional para la obtención de productos foráneos.

EL CONSUELO

La comunidad de El Consuelo habita en un caserío un poco mayor que los de El Veintiuno y El Noventa y sito en una hondonada, con 14 casas construidas con esterilla de guadua y palma buchona y con techo de hoja de palma, la mayor parte de ellas no sobre pilotes sino directamente en el suelo.

Se llega a ella desde El Doce, que queda al borde de la carretera, por un camino que se recorre en unos 25 minutos después de cruzar un puente sobre el Atrato. Además de las viviendas, existen un salón para reuniones y otras actividades comunitarias y una escuela de ladrillo y cemento en donde enseñan dos maestras indígenas. El origen de sus moradores es también la región de Aguasal, en cuyo internado estuvieron casi todas las mujeres.

A diferencia de lo que sucede en El Veintiuno y en El Noventa, la fonda de aquí, que trae la remesa desde Quibdó, sí funciona y las gentes del caserío se abastecen en ella a crédito, pagando posteriormente con el producto de la venta del oro que barequean en el Atrato; estas ventas se hacen en Quibdó, a joyeros o a intermediarios que se dedican a este oficio. No les gusta vender en el Banco de la República, pues aunque esta entidad garantiza precios más altos, "el papeleo es mucho y después no pagan con plata sino con papeles (cheques)".

Las formas de intercambio de trabajo en convite con la gente de El Noventa son importantes y tienen su base en el origen común en Aguasal. Incluso, es posible que la comunidad de El Noventa se haya conformado con familias que se desprendieron de El Consuelo, pues se dice que "algunas familias vivieron aquí durante algunos años antes de trasladarse a esa comunidad".

PRODUCCION CULTURAL

La única mujer que conocía la fabricación de la cerámica murió hace algún tiempo sin que nadie la reemplazara. Por esta razón, cuando los cántaros se quiebran, la gente compra pailas de aluminio para tostar el maíz. No está claro por qué no compran los recipientes de barro en El Doce o en Bolívar, como hacen las señoras de El Noventa.

En casi todas las viviendas hay mujeres que saben fabricar los canastos *e*, con tejido tipo mimbre y con *sinsu* (chusque) como materia prima para las tiras; los dibujos son líneas horizontales en zigzag (*orututué*). Ellas mismas elaboran las *pepena* o sopladoras asargadas con idéntica materia prima.

En cambio, pese a que se dispone de *joro*, pues se trajo la semilla desde Aguasal, no se fabrican casi *jabara* y mucho menos aquellos pintados característicos de los embera. La causa que se aduce es la misma de El Noventa: la permanencia de las jóvenes en el internado les impidió aprender sus técnicas de elaboración.

Cuatro hombres mantienen el conocimiento, que adquirieron en Aguasal cuando eran niños, para elaborar collares de cuentas metálicas, y los hacen para vender a otros indígenas, previo encargo, a un precio de \$2.000 cada uno. Aunque no trabajan todo el tiempo, calculan que cada "platero" podría terminar cuatro collares al mes. Su nombre embera es *kurusu* (cruz) y se conocen cuentas de cuatro formas distintas: *dokankai* (cocuyo), *kusara* (cuchara), *hua* (mano, aunque *hua* quiere decir pierna) y *uatae* (horqueta) (ilustración 185).

Uno de los habitantes de El Consuelo sabe fabricar las bodoqueras, pero hay un constante flujo de hombres hacia Aguasal para comprar la mayoría de las que se usan aquí. Para hacer una se necesitan seis días de trabajo continuo, pero lo normal es trabajar a ratos durante un mes o más. El conjunto completo de una cerbatana, si se vende como artesanía, tiene un costo cercano a los \$5.000, que se distribuyen así: la propia bodoquera vale \$3.500, el tarro para las flechas \$500, el calabazo para guardar la lana de ballso \$50, las flechas son a \$2 cada una y el chuzo para sacar el veneno de la rana a \$20. Cuando se vende entre indígenas, sólo se cobra la bodoquera y no el resto de los elementos, con lo que su precio oscila entre \$2.500 y \$3.500.

Los bordones de *jaise* fabrican aquí con maderas que se encuentran en las cercanías y se les colocan anillos de plata, lo mismo que se hace en el Chamí con los bastones que emplean los gobernadores del Cabildo.

OTRAS COMUNIDADES DE LA CARRETERA QUIBDO-MEDELLIN

Según la información que recibimos, las demás comunidades de la carretera viven en circunstancias similares a aquellas que se anotaron para éstas últimas, con formas avanzadas de despersonalización cultural. Sus miembros provienen casi todos de las distintas zonas chamí de Risaralda y del Andágueda, aunque no todos se autodenominan así.

Su producción cultural se mantiene en los límites mínimos para la satisfacción de las necesidades de algunos elementos, no de todos, y no está orientada hacia el mercado, ni es lo suficientemente amplia como para acceder a éste; en tal sentido, la de El Veintiuno-río Ichó es un caso excepcional.

Tradiciones de otra naturaleza, el jaibanismo por ejemplo, se conservan en mucho mayor medida, así como las formas de relación entre los grupos familiares y los procesos básicos de subsistencia. Son notables las diferencias lingüísticas entre estas comunidades, dándose aun el caso de que tengan dificultades para entenderse. Esto, que indica su pertenencia a diferentes grupos y lugares de origen, es obstáculo para que puedan unirse, pese a su vecindad geográfica y su pertenencia común a los embera. Ni siquiera sus relaciones mútuas con la OREWA y el trabajo de organización de ésta en tal dirección han permitido establecer vínculos amplios y permanentes entre ellas.

LOS CHAMÍ DEL ALTO SAN JUAN

En la zona chamí del alto San Juan existen sectores en donde el proceso de invasión colonizadora blanca sobre las tierras indígenas amenaza con extinguir las comunidades asentadas allí. Aunque sus integrantes conservan todavía la producción y uso de algunos de sus elementos culturales, éstos están en proceso de franco deterioro, bien porque las actividades económicas no permiten a los indígenas dedicar tiempo suficiente para su elaboración, bien porque la ocupación blanca ha destruído las fuentes de materias primas para ellos.

Además, sólo con dificultad puede hablarse de comunidades con respecto a las gentes que habitan estos lugares, pues más bien se da un proceso de dispersión y aislamiento de quienes no han migrado, y las relaciones entre ellos son escasas y débiles. En las condiciones de su sometimiento, cada grupo familiar debe velar por sí mismo, sin hacer descansar su subsistencia de los lazos con los demás, y si necesariamente con sus miembros sometidos al trabajo en las fincas de colonos y terratenientes.

San Antonio del Chamí y Villa Claret, dos corregimientos, son ejemplo claro de la mencionada situación, aunque la creación de los resguardos que limitan con el primero ha incitado en sus pobladores indios la esperanza y un grupo de ellos comienza a organizarse para pedir que se los incluya en el resguardo de la Margen Derecha o se les cree su propio resguardo. En el segundo, que es vecino del resguardo de la Margen Izquierda, en cambio, la situación no parece haber variado con tal acontecimiento y sus moradores apenas si resisten en los últimos pedazos de tierra que les quedan.

SAN ANTONIO DEL CHAMI

Este corregimiento se encuentra a dos horas en carro de Mistrató (ver Mapa 2) y es un centro de una alta población blanca y de grandes haciendas. Limita hacia el suroccidente con los resguardos de la Margen Derecha y Margen Izquierda del San Juan, pero aquí los indígenas han emigrado poco a poco y ya sólo se los encuentra en unas pocas veredas: Palestina, Atrarraya, Citabará, Cuema, Albania, Cantarilla y Buenos Aires, en algunas de las cuales sólo hay uno o dos tambos. Precisamente este hecho sirvió de pretexto para que fueran excluidos en el momento de la creación de los resguardos.

De hecho, únicamente dos veredas tienen una población indígena compacta y, para esta región, numerosa: Palestina y Citabará. Pero la extensión de tierra en manos de los indígenas es mínima y no alcanza a fundamentar una agricultura de subsistencia, por lo cual todas las familias dependen del trabajo asalariado para obtener sus medios de vida. Otros indígenas no tienen tierra y son agregados en las fincas de los blancos.

Quienes poseen alguna tierra, propia o "prestada" por su patrón, cultivan maíz y plátano para el consumo y, unos pocos, café para la venta. La pesca y la caza desaparecieron como formas básicas de producción, aunque la segunda puede suministrar alguna carne si se busca en los sitios más retirados, en las cabeceras de los ríos y en las montañas. La escasez de tierra impide su rotación y el cultivo de la misma parcela año tras año la agota.

En casi todas las viviendas se crían cerdos y gallinas, más con fines de tener una reserva que permita conseguir dinero en caso de necesidad, que para su consumo directo.

Las formas de trabajo colectivo a través del convite dejaron de ser indígenas y, bajo la orientación de las juntas de acción comunal, se

transformaron en actividades de vecinos blancos e indios para el arreglo de puentes, caminos y escuelas que favorecen sobre todo a los primeros.

El hombre se emplea como asalariado en limpieza y mantenimiento de cercos y potreros, en la producción de panela, en el cuidado del ganado y en la recolección de café y lulo. Los jornales varían mucho de acuerdo con la demanda, que no es sostenida ni se da todo el tiempo. Los agregados, por el hecho de tener vivienda y una diminuta parcela "por cuenta del patrón", deben a éste servicios personales (traer leña, hacer mandados) y el cuidado de las instalaciones de la hacienda; es un empleo permanente.

Las indígenas se dedican a las tareas domésticas y al cuidado de la casa y de las pequeñas parcelas. Las más jóvenes pueden también asalariarse o realizar tareas, como el lavado de ropas, para las mujeres blancas, con el propósito de aportar su cuota de dinero a la familia. Además, las mujeres invierten a diario una considerable cantidad de tiempo en llevar la alimentación a los hombres hasta los sitios de trabajo.

La cercanía a San Antonio de Chamí y la facilidad de transporte por carretera hacia otras localidades han contribuido a la inserción profunda de estos chamí en la economía de mercado, originando nuevas necesidades y nuevas formas de satisfacer las ya existentes. Por otra parte, la intensa despensalización cultural y la penetración de los colonos y hacendados blancos, produce amplias transformaciones y hace avanzar el proceso de integración, aun a nivel de creencias y valores.

PRODUCCION CULTURAL

Todo lo anterior conlleva un deterioro considerable de la producción cultural tradicional, una gran parte de la cual ya no existe y ha sido reemplazada por objetos que se compran en el mercado nacional.

La disminución del consumo del maíz, a cuyo alrededor giraba la utilización de gran parte de los objetos materiales propios, ha provocado el abandono de la fabricación de estos. Cuando se necesitan, se compran o consiguen por intercambio. Así ocurre, por ejemplo, con la cerámica, que ya no se fabrica por carencia de arcillas apropiadas, según dicen las ancianas que conocen el proceso. Las cada vez más escasas familias que tuestan el maíz para convertirlo en harina consiguen sus cántaros con familiares que residen en la La Betulia y en Playa Rica (Mistrató) o lo hacen en utensilios metálicos, como ollas y peroles.

Sin llegar a tal extremo, la cestería sigue poco a poco el mismo camino. Ya hay casas en donde no se encuentra ningún canasto; en otras se tienen algunos que se adquirieron de otros indígenas por compra o regalo, pero son pocos en cantidad y en variedad, limitándose casi siempre a los *e* para cargar. Sus fabricantes, con algunas excepciones, son mujeres ancianas.

La situación anterior se explica porque casi todas las mujeres jóvenes pasaron gran parte de su vida encerradas en el internado misionero, por lo cual quedaron fuera del alcance de las formas tradicionales de aprendizaje en el seno del grupo familiar y bajo una intensa presión en contra de los productos culturales propios, que las monjas calificaban de nocivos y "propios de salvajes". En consecuencia, no aprendieron a elaborar ni a usar la producción cultural propia, siendo impulsadas, más bien, a despreciarla y a reemplazarla por elementos de "civilización".

Los canastos de uso más general son los *ey echaké*, hechos con *sinsuy* con técnica de tejido mimbre. En esta región casi no se encuentran *jabara* pintados; los pocos que existen provienen de otras veredas del Chamí, aunque una señora de Atarraya conoce la manera de fabricarlos. El significado de los dibujos se desconoce por completo. En la vereda Cantarilla, las mujeres de una familia fabrican esteras de iraca en tejido asargado recto, con dibujos

que combinan los dos lados de las tiras (ilustración 186). Con el mismo material o con *konka* hacen *jabara* asargados o *petá* con manijas o colgaderas, estas últimas para la venta a las señoras blancas de la región (ilustración 187). Las chinas, en sus formas de recatón y de lanza, se elaboran con las mismas materias primas y sirven, a la vez, para el consumo propio y para la venta; es frecuente que se decoren mediante la combinación de tiras blancas con tiras teñidas de negro y/o rojo (ilustración 188).

La *konka* es poco abundante y después de cortarla puede tardar hasta tres meses en retoñar. A veces, cuando una mujer viene a recoger los tallos, descubre que otra se le ha adelantado; entonces queda en la imposibilidad de trabajar o tiene que ir a buscar su material muy lejos. Las tiras de *konka* se arrancan del tallo, se cocinan y se asolean para que queden blancas. Después se tiñen, si se desea, con los procedimientos tradicionales, y se asolean de nuevo para fijar el color. El *sinsu* en cambio, se pela bien y se coloca a secar sobre el fogón para que el calor y el humo le den elasticidad, conservación y brillo.

Algunas señoras tejen collares de chaquiras en hilo común o en nylon, con dibujos de rombos o de líneas en zigzag (*ibí*) (ilustración 189). Pero tienen serias dificultades para conseguir las chaquiras, pues tienen que ir hasta el lejano internado de Purembará, en donde se venden ensartadas por vueltas, lo que las hace muy costosas, o a Pereira. Hacer un collar puede tomar tres días de trabajo continuo. Las mujeres los llevan como adorno, pero no se consideran objetos de lujo.

Dos hombres, uno de ellos viudo y el otro un joven soltero, conocen también el modo de tejer los collares de chaquira, pero sólo el primero los hace con regularidad. Desde hace años tiene relación con un matrimonio blanco que vivió en San Antonio y le compra los collares para llevarlos a

Bogotá. Considera que hacerlos es un trabajo muy difícil y que las chaquiras son escasas y caras; por eso el precio de sus collares es elevado.

En algunas casas se encuentran objetos tradicionales, como los bancos de madera de balsa (*ankau*) que hacen los hombres y las bodoqueras, que no son de aquí sino de Santa Cecilia, donde las compran. De todos modos, la caza es inexistente y el veneno de rana para los dardos no se consigue en las cercanías. También hay collares de chaquiras con cuentas metálicas, los cuales no se elaboran en la actualidad sino que se heredan de madres a hijas durante generaciones. La actitud más usual en relación con estos objetos es la de considerar que no son actuales ni tienen vigencia, pues se trata de cosas de "antigua". También los cántaros de barro, las piedras de moler y otros objetos tradicionales caen bajo la misma consideración.

Algunos hombres aprendieron fuera de la región la manera de hacer atarrayas por el sistema de nudos. Las elaboran para la venta, pero son pocas porque la pesca casi no existe.

En la vereda Buenos Aires vive un hombre anciano que sabe hacer cestería con técnica de enrollado en espiral y cosido, con la cual elabora canasticas de formas variadas (ilustración 190) y hasta sombreros. Sea por venta, sea por regalo o trueque, sus productos se encuentran presentes en las distintas veredas. En la actualidad ha dejado de trabajar a causa de una grave enfermedad y es posible que su muerte esté cercana. Ningún otro indígena aprendió esta técnica, por lo cual es cierta su pronta desaparición.

En toda la zona, la participación de los chamí con sus productos en el mercado es cosa diaria. Aunque no en gran escala, la presencia de los blancos constituye desde hace años una demanda de objetos de cestería indígena, satisfecha por las mujeres embera, que se han habituado ya a vender sus productos.

VILLA CLARET

En los alrededores del corregimiento de Villa Claret, la escasa población indígena se ha refugiado en las veredas más distantes e inaccesibles. Con una magra agricultura de subsistencia, en parcelas de tierra muy pequeñas, su vida material depende casi por completo del trabajo asalariado. Algunos indígenas carecen de tierras y ahora viven como mayordomos o agregados en las fincas de los blancos.

La producción cultural tradicional es ínfima y no alcanza a proveer ni siquiera lo necesario para el consumo propio. Sólo en una vereda muy lejana y de difícil acceso, tanto desde Villa Claret como desde Mistrató, una mujer elabora canastos para la venta en esta última población, actividad que está próxima a abandonar pues la demanda y los precios no justifican su trabajo ni el transporte de los productos a un lugar tan alejado. Los colonos blancos utilizan este tipo de canastos para el transporte de carga, pero en pequeña escala, por lo cual su necesidad no es amplia ni permanente. Las materias primas están en trance de agotarse a causa del desmonte de la zona por parte de los blancos, cuya producción se centra en la caña de azúcar y la ganadería. Los sitios en donde todavía es posible obtener el chusque y la iraca están hacia las cabeceras y son cada vez más escasos.

CAPITULO VII

PRODUCCION ARTESANAL FAMILIAR

En los procesos de atomización de algunas comunidades embera, ciertas familias han encontrado en las técnicas de la producción cultural tradicional un medio para sobrevivir o, al menos, para complementar los recursos monetarios que provee el trabajo asalariado. Esta especialización ha convertido a las mujeres de estos núcleos familiares en artesanas de tiempo completo o está en camino de hacerlo, según los desarrollos que tenga el mercado.

Uno de los resultados de tal situación es la diversificación de los productos, con la creación de objetos nuevos, muchos de los cuales responden a las demandas y necesidades de los compradores, fenómeno que resalta la capacidad creativa de los embera.

En sitios como Santa Cecilia e Itaurí, las familias que se han dedicado a esta actividad todavía pertenecen a sus respectivas comunidades, aunque comienza a darse en ellas un desprendimiento social que se refleja en la separación espacial. En Santa Cecilia, la familia de artesanos se ha trasladado a vivir en la Casa Indígena del pueblo, aunque mantiene y trabaja sus tierras en los alrededores. En Itaurí-Leticia, las familias dejan sus tierras en la comunidad para venir al local de la carretera a comercializar sus productos.

Esta parece ser una situación transitoria para grupos que, como muestran los casos de Playa Rica y Pueblo Rico, terminarán por alejarse de sus comunidades de origen en forma definitiva, arrastrados por una situación de escasez de tierras que no controlan y que la creación de resguardos no ha podido ni podrá solucionar.

SANTA CECILIA

Los habitantes de Santa Cecilia son sobre todo negros de origen chococano, los cuales se concentran en su mayor parte en la cabecera del corregimiento y en algunos caseríos vecinos (Guarato, Agüita, etc.); los que viven en la zona rural son muy pocos. Existe también una población embera numerosa, dispersa a lo largo de ríos y quebradas, que prolonga su habitat hacia el Chocó, bien hacia Aguasal y Alto Andágueda, bien hacia Tadó, Lloró y otros lugares (ver mapa No. 9).

Una parte de esta población indígena pertenece al resguardo de la Margen Derecha del río San Juan, otra al de la Margen Izquierda y otra, finalmente, sólo tiene la posesión ancestral de tierras que jurídicamente se definen como baldías.

Casi todas las familias embera elaboran los elementos de producción cultural que necesitan para cubrir sus necesidades, pero existe la tendencia a reemplazarlos por otros de origen occidental; así, una reconocida tejedora de canastos de la vereda Sinaí acababa de abandonar su trabajo en la época de esta investigación.

Pese a ello, Santa Cecilia presenta una cierta demanda de productos con miras al creciente mercado artesanal de la zona, en especial ahora, con motivo de la apertura de la carretera Santa Cecilia-Tadó-Quibdó, que comunica Risaralda con el Chocó. Desde hace varios años, algunos almacenes del pueblo han comprado a los indios una cantidad limitada de canastos *petá* grandes, bodoqueras de tamaño reducido y menos bien hechas que las de uso propio, tambores de madera de balsa cubiertos con látex de caucho, chinas o venteadoras y algunos más, para venderlos directamente a los habitantes del pueblo, pues muchos negros los utilizan en su vida diaria, o a turistas que vienen sobre todo de Risaralda y Valle del Cauca.

Otro mecanismo a través del cual opera el flujo de productos culturales de los indios hacia los negros, lo constituyen las muy frecuentes relaciones de compadrazgo que se establecen entre unos y otros; la modalidad del regalo del indio al compadre negro es la más usual en este caso.

Es bueno resaltar cómo los negros compran cosas que van a utilizar en la vida diaria, mientras los turistas lo hacen con fines decorativos y otros semejantes, circunstancia que incide en la calidad y presentación de los productos. Por ejemplo, las bodoqueras que se venden a los turistas son inútiles para la cacería, pues son demasiado cortas y el canal central no está pulido ni calibrado.

Diferente es el caso de una familia embera que habita en la Casa Indígena de Santa Cecilia, a donde llegó desde la cercana comunidad de Jitó. Ella mantiene una producción grande para la venta, sobre todo de los tambores que ya mencioné. Estos son una adaptación del tambor pequeño de tipo tradicional que tocan las mujeres mientras bailan, pero tienen menor altura, en tanto que el diámetro se ha aumentado hasta invertir la proporción anterior. Así mismo, se les agregan dos aros de bejuco que se entrelazan con una cabuya que avanza en zigzag entre uno y otro (ilustración 191). Se venden con dos palitos de madera para tocarlos, en tanto que los tradicionales se hacen sonar con los dedos. Además de la venta en los almacenes del pueblo, el hombre de la familia acumula a veces una cantidad considerable y sale para participar con ellos en las ferias artesanales que se celebran en distintos sitios del país, como Pereira, Cali, Medellín, Bogotá y hasta Santa Marta y Cartagena.

El proceso de producción de los tambores es colectivo y en él participan todos los miembros de la familia. Los árboles de balsa se cortan en cualquier época y se los busca de los tres diámetros básicos que tienen

los tambores: 15, 20 y 25 centímetros. Derribarlos es tarea masculina y se efectúa con hacha; se les quita la corteza y se llevan a la casa, en donde se cortan en trozos con un serrucho; la altura de cada pedazo da la del respectivo tambor. Luego se raspan por fuera y con un machete se les saca el corazón para obtener cilindros huecos; esta tarea debe hacerse con la madera recién cortada, pues si se deja secar, se endurece y el trabajo se torna muy difícil. Después se ponen al sol para que sequen y endurezcan (ilustración 192). Un árbol de balsa produce entre 25 y 30 tambores (más o menos la producción de un día)

El látex de caucho se extrae de árboles que se dan silvestres en tierras de los embera; si escasean, los hombres (pues es trabajo masculino) van a sacarlo en fincas de negros, quienes cobran \$500 por el derecho. En un día, dos árboles suministran una ollada de látex, que alcanza para unos 100 tambores. Cuando el látex se ha endurecido un poco, se extiende sobre una tabla de unos 2 ó 3 metros de longitud y se deja secar un tiempo. Si se deja al sol, se calienta y queda de color blanquecino, si se seca de noche, su color es café.

Para envolver el tambor, se levanta una punta del caucho que está sobre la tabla, se estira, se coloca sobre el balsa y se tiembla, poco a poco se despega de la tabla y se envuelve en el tambor, hasta que lo cubre del todo (ilustración 193). Esto lo hacen tanto hombres como mujeres. Una vez culmina este trabajo, se le colocan dos aros de bejuco cestillo (que los hombres traen del monte en cualquier época y las mujeres pelan y rajan), uno en cada extremo; luego éstos se unen con cabuya, que se compra por rollos, y se deja un cabo largo que sirve para colgar el tambor.

Con machete, los muchachos rajan y pulen los palillos en trozos de guadua de unos 25 centímetros, que se cortan entre dos divisiones.

El mismo indígena recoge entre sus familiares y allegados algunos canastos que también vende, pero las condiciones de su relación con ellos, así como la forma en que adelanta su tarea, no permiten que esta comercialización se haga estable ni que se amplíe.

El rango de los productos que comercializa incluye los llamados robamuchachas, objetos tubulares de tejido de iraca muy elástico, que fueron elementos tradicionales en las prácticas matrimoniales de los chamí; hoy se consideran como juguetes.

Pese a que esta familia posee tierras, en las cuales siembra plátano, yuca, maíz y chontaduro para su consumo, las actividades de venta de artesanías representan un factor importante en su economía, pues su vida en el pueblo ha creado a sus integrantes un conjunto de necesidades nuevas, ofreciéndoles con el comercio el medio de satisfacerlas, siempre que dispongan del dinero suficiente para ello.

Sin que fuera posible confirmarlo, parece que la comunidad de Jitó es la fabricante de las bodoqueras que se venden en el pueblo.

Una señora que vive también en la Casa Indígena sabe tejer manillas de chaquirá, pero su producción no es alta.

ITAURI-LETICIA-LA PRADERA

En la vereda Itaurí, a mitad de camino sobre la carretera Pueblo Rico-Santa Cecilia, existe una casa que construyó una entidad oficial y que habitan por épocas algunas familias cuya residencia permanente está en las veredas La Pradera y Leticia, en el resguardo de la Margen Izquierda del San Juan. Esta casa se utiliza con fines meramente comerciales: la elaboración y venta de artesanías, cestería en particular, a clientes que transitan por la carretera. Cuando la demanda no es suficiente, las mujeres van con los niños

a vender por las calles de Pueblo Rico y Apía o a los almacenes de Santa Cecilia.

Los principales productos son canasticas para huevos y arepas, chinas asargadas, *impurr* en tejido cuadrilateral cruzado (ilustración 194) y sombreros y petaquitas de iraca hechos con técnica de enrollado y cosido (ilustración 195). A veces se tejen canastos con fibras diferentes a la iraca, por ejemplo la *konka*, que se da silvestre en el monte. También hay ocasiones en que se hace algún dibujo a los recipientes, con el empleo de tiras pintadas de rojo con "hierba de monte", *kishalo* más probable.

Potencialmente, la producción de estas familias podría ser alta, así como su calidad, pero en realidad la demanda es baja, lo cual disminuye la cantidad de productos; la calidad deja que desear, por razones que no son claras. Esto, aunado a negativas experiencias de comercialización, los han conducido a trabajar sobre todo por encargo.

Aunque poseen tierras dentro del resguardo, el trabajo asalariado y la producción de cestería para la venta son las bases de la subsistencia de las pocas familias que utilizan la casa de la carretera. Las gentes vecinas atribuyen esta situación a la cercanía a los pueblos que, junto con la acción de las misioneras lauras de Cundumí, ha inducido en los embera una necesidad creciente de productos del mercado nacional, que sólo pueden obtenerse por medio de dinero. Incluso, afirman que no cultivan la totalidad de sus tierras, cosa que no pudo comprobarse. Existe un alto grado de alcoholismo y se consumen en mayor cantidad licores industriales que chicha de maíz o panela y colada de chontaduro, fenómeno que agudiza la necesidad de dinero.

Con una demanda muy baja, esporádica, se fabrican con cabuya y técnica de anudado hamacas para bebé. También elaboran escobas de iraca

para venderlas, con o sin palo y con diferencias de precio mínimas entre unas y otras, a sus vecinos blancos o en el pueblo.

VEREDA PLAYA RICA

A 15 minutos en carro de Mistrató y por la carretera que de esta población conduce a San Antonio del Chamí, se encuentra la vereda Playa Rica. En ella, y en una mínima extensión de tierra que las fincas de los blancos rodean por completo, habita una familia chamí, cuyo origen está en las cercanías de San Antonio y que cuenta con parientes en las veredas Canchibare y Palestina de ese mismo corregimiento. Unas cuantas matas de plátano y un poco de café no bastan para fundamentar la subsistencia de sus miembros, por lo cual los hombres deben dedicarse de tiempo completo al trabajo asalariado en las fincas vecinas, ingreso que les permite comprar sus medios de vida. Familias indígenas que habitaban cerca, salieron de la región, pues no tenían tierras propias sino que eran agregadas en fincas de propietarios blancos.

Una mujer viuda de este grupo dedica casi todo su tiempo a fabricar objetos de cerámica, con el propósito de venderlos tanto a sus familiares del Chamí como a compradores blancos de las cercanías o de los pueblos de Mistrató y Belén de Umbría. De este negocio deriva, casi exclusivamente, su subsistencia.

En medio de campesinos blancos, lejos de otros indígenas, esta familia guarda aún muchas de las formas de vida tradicionales, que permiten reconocerla de inmediato como embera-chamí. Quizás la dedicación a la alfarería sea un permanente elemento de enlace con una tradición que permea también los otros aspectos de su vida.

La labor alfarera de esta mujer comprende toda la amplia gama de la cerámica tradicional, a la cual se aunan tipos nuevos que responden a la

demanda de los clientes blancos. En su patio, mientras se secan, se mezclan bajo el sol los cántaros para tostar el maíz (*u*), los *chokó* y *chokochaké* para fuertiar al chicha, los *kurupara* para cocinar (o, entre los blancos, para guardar la carne), con las materitas, los asadores de arepas, las alcancías, los platos y otros objetos que gustan a las señoras del pueblo (ilustración 196).

Con el dinero de sus ventas, la alfarera y su familia adquieren productos de consumo inmediato: telas, ropa, zapatos, arroz, sardinas, manteca, sal, azúcar y otros. Se gasta enseguida lo que recibe, sin que tenga lugar para guardar una reserva; por ello, trabaja casi siempre por encargo, pues no puede darse el lujo de invertir su esfuerzo en elaborar objetos cuya venta se demore un largo tiempo. Antes de cerrar el trato, el comprador debe especificar muy bien el tipo, características y tamaño de los cántaros que desea y ella exige que se le pague contra entrega. Pese a ello, cuando tiene urgencia, la ceramista produce y se marcha a recorrer el pueblo para buscar sus clientes. Los precios dependen del tamaño y naturaleza del recipiente, pero presentan grandes variaciones.

Entre las alfareras que encontramos en este estudio, ésta es la única que prepara el barro mezclando entre sí dos clases de *iuru* diferentes. Siempre en luna menguante, única época apta para la recolección, extrae una cierta cantidad de tierra de la ladrillera del pueblo, de un lote abandonado saca otra cantidad igual, y transporta todo en canastos que carga a la espalda.

Ya en su casa, revuelve porciones iguales de cada tierra, la humedece y la esparce por el suelo sobre hojas de plátano. Desmenuza uno a uno los terrones y, mientras la tierra permanece al sol, se preocupa por conservarla húmeda. Al atardecer, la recoge y la guarda en el zarzo de la casa para evitar que se serene. Al segundo día, repite la operación. Al tercero, comienza a amasar la arcilla sobre una tabla, mientras saca las raíces y otras impurezas

(ilustración 197); luego fabrica bolas (ilustración 198), que guarda sobre hojas de plátano en un rincón del tambo. Después de amasar todo el material, muele cada bola en la piedra de moler (la misma del maíz) (ilustración 199), al mismo tiempo que saca las piedras más grandes y duras, aquellas que no se parten con la piedra, pues, de otro modo, el objeto se rajará cuando lo queme. Cuando termina la molienda, almacena la tierra dentro del tambo para evitar que se seque con exceso. Treinta bolas, de dos kilos cada una, demandan 8 horas de trabajo continuo para su preparación. Ahora, las tierras roja y negra se han unido en una greda café amarillosa, muy plástica.

La alfarera emplea la técnica de enrollado en espiral y trabaja sobre bases de madera que reviste con hojas de plátano para que los objetos no se peguen. Inicia con una bola de greda, que aplana como una "arepa" (ilustración 200), a partir de la cual levanta por modelado el comienzo del cuerpo de la vasija (ilustración 201); luego, agrega rollos, que adelgaza con los dedos para formar las paredes. Una vez que éstas alcanzan cierta altura, deja secar el recipiente al sol por un rato antes de colocar nuevos rollos (ilustración 202). Como trabaja en varios recipientes al mismo tiempo, puede avanzar en uno mientras los otros se secan; así eleva la productividad de su trabajo. En relación con otras ceramistas, ésta trabaja muy rápido, lo cual disminuye un poco la calidad de sus productos.

Efectúa todo el proceso a mano, mientras alisa y pule con pedazos de calabazo que corta de formas diversas. El agua es muy importante, pues con frecuencia debe mojarse los dedos, humedecer los calabazos o remojar los bordes antes de poner nuevos rollos. Para conseguir la figura deseada, apreta o pellizca con los dedos (ilustración 203) o hace incisiones con un palito (ilustración 204). Crea la "carita" de los *chokó* por pastillaje, agregando pedazos de greda de formas distintas y modelándolos con los dedos (ilustración 205).

Cuando los objetos están listos y secos, les da el acabado final, alisándolos con una semilla grande, dura y lisa (ilustración 206), que llama *birú*. Luego los lleva al interior de la casa, de preferencia a un zarzo sobre el fogón, para que terminen de secarse poco a poco. Cuando lo juzga conveniente, procede a quemarlos en el patio durante unos 40 a 60 minutos, con caña brava como combustible (ilustración 207); a veces debe echar más leña porque producen un ruido opaco y sordo al golpearlos con un palito, indicación de que no están deshidratados lo suficiente para ser finos.

La capacidad creativa de esta ceramista es grande. Ella asegura que puede hacer cualquier tipo de vasija si se le da una muestra o se le indica con claridad de qué se trata. En ocasiones anteriores, siempre encontró la manera para fabricar lo que le encargaron, incluso cuando eran objetos nuevos, cuyo proceso de elaboración desconocía por completo.

En este lugar no se conocen las técnicas de elaboración de cestería, aunque en las cercanías se consiguen las materias primas, aun el *bodre*. De modo que los canastos vienen desde San Antonio por compra, regalo o cambio por objetos de barro. En un asentamiento cercano, Río Arriba, una indígena fabrica *pepena* y otros objetos con tiras de corteza de cañabrava, pero éste material no es conveniente a causa de su poca elasticidad.

Se supo que en otras veredas de Mistrató, El Tambo y La Robada, vivieron unas alfareras que hacían cántaros y cayananas. Incluso, una de ellas salía con su producción a recorrer las calles de Mistrató y Belén de Umbría en busca de compradores. Pero no fue posible localizarlas ni obtener referencia cierta de su destino dentro del ya tradicional peregrinar de los embera.

CABECERA MUNICIPAL DE PUEBLO RICO

En el casco urbano del municipio de Pueblo Rico habita desde hace varios años una familia embera, emparentada con algunas de las que conforman el sector bajo de La Betulia. Aunque inicialmente vivió en la Casa Indígena, hace poco se trasladó a otra vivienda.

Las dos mujeres adultas de esta familia nuclear se dedican a producir objetos de barro para la venta, bien a los blancos del pueblo o de la vecina localidad de Apía, bien a otros indígenas que perdieron el conocimiento de su técnica, pero que usan todavía algunos recipientes de barro tradicionales. En ambos casos, trabajan casi siempre sobre la base de encargos previos.

Aunque su capacidad potencial de producción es alta, pues es casi su único oficio en las condiciones de la vida urbana y de una subsistencia que se deriva en forma exclusiva de su trabajo artesanal y del trabajo asalariado del hombre, encuentra un límite en las dificultades para obtener una greda apta para la elaboración de los cántaros (nombre genérico que dan a todos sus productos), la cual no existe en los alrededores del pueblo o, al menos, no han podido hallarla, viéndose obligadas a traerla de las cercanías de Apía, a una hora de distancia en bus. El peso y los costos de transporte establecen obstáculos que ellas no han podido salvar en sus actuales condiciones. La leña para quemar las vasijas, cañabrava en lo fundamental, es escasa en estos contornos, y constituye otro factor restrictivo para su nivel de producción.

La cerámica que ellas producen incluye recipientes tradicionales, como los *u* (ilustración 208), los *chokó* (ilustración 209) y los *chokochaké* (ilustración 210) (éstos los adquieren hasta los blancos), y nuevos, como cayananas, materas (ilustración 211), ollas para la carne o para cocinar frijoles, ceniceros (ilustración 212), velones o candeleros (ilustración 213) y otros que exija la demanda.

Lo mismo que entre los demás indígenas de la zona del Chamí, la técnica de elaboración es manual, por enrollado en espiral. Para obtener una base plana y de espesor uniforme en las cayanás, se emplean moldes-bases.

Al quemar el barro que usan, queda de un color blanco-crema que se considera feo, razón por la cual buscan cambiarlo por el rojo. Para ello, antes de quemar las vasijas, las pintan con un baño de tierra roja desleída en agua (ilustración 214), que se aplica en la parte externa con un trapo; este material, rojizo con tintes morados, se saca de un barranco de la carretera cercano al cementerio.

Sus productos son bien hechos, pero presentan un defecto que se deriva de la calidad de la arcilla y que no han logrado resolver: se rajan al quemarlos, algunos de ellos hasta hacerse inservibles. Sin embargo, se vió que este fenómeno no es general y que ocurre casi siempre en los cántaros "con carita", es decir, en los *chokóy chokochaké*, sobre todo en aquellos que se destinan para venderlos a los blancos. Como en la tradición embera se trata de elementos de tipo "ritual", es posible que la calidad de la greda no sea la causa de esta anomalía, como las fabricantes afirman.

Estas mujeres conocen también las diversas técnicas para la manufactura de la cestería y la emplean para hacer los elementos que necesitan para su uso doméstico. A veces elaboran canastos *e. koráy jabara*, pero su calidad no es buena, cosa que sucede también con las *pepena*; las materias primas, iraca y chusque, son escasas. Por eso, obtienen muchos de sus propios canastos de otros indígenas, mediante el trueque por objetos de barro o como regalos de sus familiares.

CAPITULO VIII

PRODUCCION CULTURAL Y TRANSFORMACION SOCIAL

De los capítulos anteriores, que muestran las condiciones económicas de diversas comunidades embera y waunana, así como la ligazón de aquellas con la producción cultural y la manera como los estos indígenas significan y valoran conceptualmente la misma, podemos extraer algunas conclusiones de importancia.

Se trata de sociedades cuyas condiciones de vida tradicionales las ubican como economías de autosubsistencia, con una producción de bienes que se orienta al autoconsumo inmediato, característica que es válida también para los productos culturales. Estos no son sólo objetos útiles sino que tanto ellos como sus procesos de elaboración poseen un significado importante dentro del pensamiento y la vida de sus productores. No se trata pues de simples procesos de trabajo concreto y de sus resultados.

Los indígenas ponen en los objetos que fabrican y en aquellos que utilizan una parte de su propio ser, hasta tal punto que a través de los objetos es posible actuar sobre la persona, tan fuerte es la conexión que se establece. Por eso, una mujer no botará en cualquier lugar los pedazos de un cántaro roto, pues otra persona podría recogerlos y hacerle un maleficio actuando sobre ellos, así que los guardará cuidadosamente, para luego ir a arrojarlos lejos, al río o a la quebrada o, en algunos casos, a un lugar apartado de los caminos y por donde nadie pasa.

Lo anterior incide en el estrecho arraigo de las personas en los objetos y viceversa, lo cual crea fuerte resistencia a desprenderse de ellos, a que salgan fuera de la comunidad.

Es preciso entender que la autosubsistencia, el autoconsumo a los que me refiero tienen lugar dentro del conjunto de cada comunidad o de varias comunidades o, al menos, dentro de las familias que conforman un grupo de parientes que se asienta en un mismo lugar (río, vereda, caserío, etc.), pero estos fenómenos no se presentan si se considera sólo cada familia o cada grupo doméstico. Siempre hay una circulación interna de productos y mecanismos tradicionales que la hacen posible; se mencionaron algunos, como trueque y regalos.

La producción cultural no tiene como finalidad una oferta que busque crear o encontrar una demanda, al contrario, es la demanda la que genera la producción, ya que la mayor parte de ésta se hace para responder a la necesidad del fabricante y su familia, o mediante encargo previo por parte de quien o quienes requieren los objetos.

Algunos productos, los *chokó* por ejemplo, se elaboran en función directa de la persona que los encarga o, mejor, de aquella a quien van destinados y va a ser su dueña. De este modo, se trata de objetos únicos, personalizados, aunque la apariencia de cada uno pueda ser semejante a la de otros; no son resultado de una producción "en serie" que arroja elementos idénticos e indiferenciados en lo fundamental. La madre que encarga el *chokó* se guía también por las peculiaridades que cada alfarera pone en él (pues siempre es posible reconocer en los productos culturales la "marca" de su fabricante), basándose en ellas para optar entre una y otra ceramista en el momento de hacer su encargo; aunque las relaciones que existan entre ellas, de parentesco por ejemplo, también cuentan en el momento de la elección.

Todo lo anterior origina una especie de "bloqueo" en el productor a quien se solicita fabricar un objeto para un destinatario que no conocen ni él ni quien hace el encargo, tal como ocurre en la producción de mercancías. Esto es más marcado en el caso de la cerámica, pero lo que se encontró en el

Alto Andágueda indica que se puede generalizar la situación al conjunto de la producción cultural.

Otros objetos tienen un carácter particular, son instrumentos de un trabajo especial. Los bastones y muñecos que emplea el *jaibaná*, así como los palos y bancos de balsa, las totumas en que se bebe la chicha, los cántaros *chokó* y *chokochaké* y algunos otros elementos, tienen un carácter de esta naturaleza. Y éste hace a los embera reacios no sólo a desprenderse de ellos sino aun a mostrarlos. Fue posible ver y fotografiar los bastones y muñecos del *jaibaná* siempre y cuando fueran manipulados por él, pero era muy difícil tocarlos, e imposible hacerlo para las mujeres. Estas tampoco pueden presenciar el proceso de fabricación de una bodoquera, ni mirar por el cañón de la misma, ni tocarla estando embarazadas o menstruando., pues la dañan y la hacen inservible. La venta de objetos de esta clase quita al indígena el control sobre el uso de los mismos y por lo tanto le impide prevenir las consecuencias que puedan derivarse del mal uso de los mismos.

Otro ejemplo se refiere a la tierra para la cerámica. Se encontró una gran resistencia a permitir la extracción de muestras de la arcilla útil cuando se supo que éstas se iban a sacar de la región, pues cualquier contacto de esta tierra con sal, orines, sudor, etc., la daña y los recipientes se rajan al quemarlos; ésto no sólo afecta a la tierra que se contamina directamente, sino también a toda la veta, haciendo totalmente inservible la tierra que se extraiga de ella en adelante.

La economía embera tradicional no conoce el uso del dinero en los procesos de cambio, los cuales operan por reciprocidad inmediata, o a más largo plazo cuando su circulación hace parte de la red de relaciones recíprocas entre parientes.

Pero no todos los embera de hoy guían su vida por la tradición; muchas comunidades o fracciones de ellas se ligan cada vez más con la sociedad y

los procesos económicos nacionales, integrándose parcialmente y en grados variables al régimen de trabajo asalariado, consumo y, en menor medida, producción de mercancías, agricultura comercial, mercado y conversión de elementos de su producción cultural en artesanías.

Aquí hay que establecer diferencias entre dos situaciones en el proceso de venta de producción cultural por fuera de la comunidad. Una es la venta a colonos blancos, vecinos y conocidos de los indígenas, o en los pequeños pueblos cercanos a las comunidades; en este caso, los compradores ven en esos objetos elementos de utilidad directa en su vida cotidiana y requieren de ellos una garantía de cierta eficacia en su funcionamiento y una duración mínima en relación con su precio (muy bajo, por cierto); estas consideraciones predominan sobre el acabado o la belleza que puedan tener, cosa que no estimula en su productor un alto nivel de calidad estética (Incluso tiende a disminuir su interés en este aspecto).

La otra es la producción de objetos-mercancías para un mercado de compradores desconocidos y distantes, quienes posiblemente van a emplearlos con fines de adorno o decoración; aquí los criterios estéticos y de acabado predominan generalmente. No se compran porque sean útiles sino porque "son bonitos". Se presenta entonces una contradicción clara y visible, pues esta última circunstancia tampoco representa un estímulo para que los indígenas hagan productos que sean notables desde el punto de vista de su calidad estética. En casi todos los lugares se pudo observar una gran diferencia entre la calidad y belleza de los productos que se hacen para el uso propio o por encargo de parientes y vecinos, y aquellos que se hacen para la venta o se elaboraron expresamente como muestras para esta investigación, pese a que se advirtió que de su calidad dependía la posibilidad de que se compraran. Se trata de criterios y circunstancias extrañas y ajenas para los productores, que no logran realizarse en un

producto despersonalizado, cuyo destinatario y suerte no conocen y no logran tampoco imaginar.

Pues bien, la vinculación de algunos sectores embera con la economía nacional ha producido cambios en su vida tradicional. En tales grupos, los mecanismos de compra y venta se han hecho corrientes y el conocimiento y utilización del dinero no son ya algo lejano, misterioso y complicado que no pueden manejar, la fabricación y venta de productos culturales (por lo mismo, transformados en artesanías) cobra amplitud e importancia variables en su vida económica.

Pero, en la mayor parte de ellos, el encargo previo sigue siendo el mecanismo que desencadena el proceso productivo. Son excepción aquellos pocos que fabrican para ofrecer, para buscar una demanda, o que tienen en mente la venta de sus productos, no a los usufructuarios directos de ellos, sino a intermediarios en los grandes mercados. Incluso, en algunas comunidades, este proceso de fabricación y venta de objetos materiales es ahora un elemento esencial de su vida económica y de la posibilidad de obtener los productos necesarios para su propia subsistencia, pues dependen de la venta de ellos y del trabajo asalariado (por lo general irregular y mal remunerado) ante la carencia de tierras suficientes.

En estos lugares y comunidades se aprecia una preocupación por mejorar los productos para captar mejor el mercado, por hacerlos más bellos (dentro de sus criterios, por supuesto) y, aun, por crear objetos nuevos, diferentes de los tradicionales, como respuesta a las peculiaridades culturales de la demanda. Aunque en la mayor parte de los casos este proceso avanza por ensayo y error, no siempre con los mejores resultados.

En fin, que es creciente el proceso de inserción de los embera y waunana en la producción de mercancías, es decir, que avanza entre ellos el poder de las relaciones capitalistas, en especial las de mercado.

Pero no es por azar que este producir objetos-mercancías va paralelo a la vinculación de otros miembros de los grupos en que ocurre al trabajo asalariado o la producción de oro, pues el capitalismo no avanza exclusivamente en un campo, sino que avasalla en todos los niveles de la vida tradicional de las nacionalidades indígenas. Por un lado, la producción de artesanías implica un avance y fortalecimiento capitalista; por el otro, la penetración del mercado nacional, con su cadena de nuevos productos y necesidades, impulsa la transformación de la producción cultural en artesanía.

Sólo cabe esperar que la vitalidad de lo propio en estas sociedades sea capaz de mantener su vida tradicional en forma vigorosa, al tiempo que logra crear, como en El Veintiuno-Ichó-Tigres y en Togoromá y Pichimá, formas nuevas de producción con las cuales hacer frente a la relación con la sociedad nacional colombiana sin desmoronarse.

BIBLIOGRAFIA

- Arosemena, Marcia A. de, 1972: "El rito mágico de la 'chicha' cantada entre los Chocóes", en revista **Hombre y Cultura**, T. 2, No. 3, Universidad Nacional de Panamá, Panamá, pp. 9-23.
- Cháves, Milcíades, 1945: "Mitos, tradiciones y cuentos de los indios chamí", en **Boletín de Arqueología**, Vol. 1, No. 3, Bogotá, pp. 133-159.
- García Canclini, Néstor, 1987: **¿Quiénes usan el patrimonio? Políticas culturales y participación social**. Ponencia presentada en el Simposio sobre "Patrimonio y política cultural para el Siglo XXI, México.
- García Canclini, Néstor, 1989: **Las culturas populares en el capitalismo**. 4a. ed. Nueva Imagen, Colección Antropología, México.
- Hames, Raymond B. y Ilene L. Hames, 1976: "Yekwana basketry: its cultural context", en **Antropológica**, No. 44, Caracas, pp. 3-58.
- Herrera R., Neve Enrique, 1992: **Artesanía y organización social de su producción. Estructura de su organización gremial**. Centro de Investigación y Documentación de Artesanías de Colombia "Cendar", Santafé de Bogotá.
- Henley, Paul y Marie-Claude Mattéi-Muller, 1978: "Panare basketry: means of commercial exchange and artistic expression", en **Antropológica**, No. 49, Caracas, pp. 29-130.
- Mora de Jaramillo, Yolanda, 1974: "Clasificación y notas sobre técnicas y el desarrollo histórico de las artesanías colombianas", en **Revista Colombiana de Antropología**, Vol. XVI, Bogotá, pp. 283-354.
- Murcia García, Misael, 1993: **Poder y resistencia entre los katíos del Andágueda**. Trabajo de Grado, Departamento de Antropología, Universidad Nacional de Colombia, Santafé de Bogotá.
- Nordenskiöld, Erland, 1929: "Les rapports entre l'art, la religion et la magie chez les indiens Cuna y Chocó", en **Journal de la Société des Americanistes**, Nouvelle serie, T. XXI, París, pp. 141-158.
- Osborn, Ann, 1979: **La cerámica de los tunebos. Un estudio etnográfico**. Valencia Editores, Publicaciones de la Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales del Banco de la República, No. 2.

Pinto García, Constanclio, 1974: **Los indios katíos. Su cultura, su lengua. Vol. II: La lengua katía.** Granamérica, Medellín.

Reichel-Dolmatoff, Gerardo, 1945: "La manufactura de la cerámica entre los chamí", en **Boletín de Arqueología**, Vol. 1, No. 1, Bogotá, pp. 425-430.

Reichel-Dolmatoff, Gerardo, 1960: "Notas etnográficas sobre los indios del Chocó", en **Revista Colombiana de Antropología**, Vol. IX, Bogotá, pp. 73-158.

Reichel-Dolmatoff, Gerardo, 1962: "Contribuciones a la etnografía de los indios del Chocó", en **Revista Colombiana de Antropología**. Vol. XI, Bogotá, pp. 171-187.

Reichel-Dolmatoff, Gerardo, 1968: **Desana. Simbolismo de los Indios Tukano del Vaupés.** Universidad de los Andes, Bogotá.

Reichel-Dolmatoff, Gerardo, 1985: **Basketry as metaphor. Arts and crafts of the Desana Indians of the Northwest Amazon.** Occasional Papers of the Museum of Cultural History, University of California, No. 5, Los Angeles.

Sheppard, Anna O., 1968: **Ceramics for the Archaeologist.** Carnegie Institution of Washington, Washington.

Torres de Araúz, Reina, 1961: "Vestidos y adornos de los indios Chocóes", en revista **Lotería**, Panamá, pp. 45-44 (fotocopiado).

Torres de Araúz, Reina, 1962: "El chamanismo entre los indios Chocóes", en revista **Hombre y Cultura**, T. 1, No. 7, Universidad Nacional de Panamá, Panamá, pp. 16-43.

Turok, Marta, 1988: **Cómo acercarse a la artesanía.** Plaza y Valdés/Secretaría de Educación Pública/Gobierno del Estado de Querétaro, Colección Cómo Acercarse A, México.

Ulloa Cubillos, Elsa Astrid, 1992: **Kipará. Dibujo y pintura, dos formas embera de representar el mundo.** Centro Editorial, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.

Vasico Uribe, Luis Guillermo, 1975: **Los chamí. La situación del indígena en Colombia.** Margen Izquierdo, Colección Minilibros, No. 1, Bogotá.

- Vasco Uribe, Luis Guillermo, 1978: "Un mandamiento para el indio: ódiate a tí mismo", en **Semanario Cultural**, la revista de El Pueblo, No. 119, 20 de agosto, Cali, pp. 10-11.
- Vasco Uribe, Luis Guillermo, 1982: **Nacionalidades minoritarias en Colombia**. Edit. por el Autor, Bogotá.
- Vasco Uribe, Luis Guillermo, 1985: **Jaibanás. Los verdaderos hombres**. Banco Popular, Textos Universitarios, Bogotá.
- Vasco Uribe, Luis Guillermo, 1987: **Semejantes a los dioses. Cerámica y cestería embera-chamí**. Centro Editorial, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
- Vasco Uribe, Luis Guillermo, 1988: **Producción cultural en sociedades indígenas**. Conferencia dictada en el Banco de la República de Pasto, noviembre.
- Vasco Uribe, Luis Guillermo, s. f.: "Los embera-chamí en guerra contra los cangrejos", en François Correa Rubio (ed.): **La selva humanizada. Ecología alternativa en el trópico húmedo colombiano**. Instituto Colombiano de Antropología/CEREC/Fondo FEN Colombia, Serie Amerindia, 1, Bogotá, pp. 123-145.
- Vasco Uribe, Luis Guillermo - Abelino Dagua Hurtado y Misael Aranda, 1993: "En el segundo día, la gente grande (*Num/sak*) sembró la autoridad y las plantas y, con su jugo, bebió el sentido", en François Correa Rubio (ed.): **Encrucijadas de Colombia Aborígen**. Instituto Colombiano de Antropología, Santafé de Bogotá.
- Wassen, S. Henry, 1933: "Cuentos de los indios chocós recogidos por Erland Nordenskiöld durante su expedición al istmo de Panamá en 1927 y publicados con notas y observaciones comparativas", en **Journal de la Société des Americanistes**, Nouvelle serie, Tomo XXV, París, pp. 103-135.
- Wassen, S. Henry, 1988: **Apuntes sobre grupos meridionales de indígenas Chocó en Colombia**. El Greco Impresores, Bogotá.
- Whitten, Norman E. Jr. y Whitten, Dorothea S., 1992: "Reflections on ethnoaesthetics and art worlds", en Maarten van de Guchte (ed.): **Masquerades and Demons. Tukuna Bark-Cloth painting**. Krannert Art Museum and Kinkead Pavilion, University of Illinois, Urbana-Champaign, pp. 25-32.

Wilbert, J., 1975: **Warao basketry: form and function.** University of California Press, Occasional Papers of the Museum of Cultural History, Los Angeles.