

INSTITUTO CARO Y CUERVO

FACULTAD

SEMINARIO ANDRÉS BELLO

TRABAJO DE GRADO

MAESTRÍA EN LITERATURA Y CULTURA

**MARÍA ANGÉLICA CABIATIVA
SARMIENTO**

REDUCCIONES DEL TERRITORIO MUYSKA DE SUBA:

RECONFIGURACIONES SOCIALES Y CULTURALES

BOGOTÁ, D.C.

2021

Instituto Caro y Cuervo

Facultad

Seminario Andrés Bello

Trabajo de Grado

Maestría en Literatura y cultura

María Angélica Cabiativa Sarmiento

Reducciones del Territorio Muysca de Suba:

Reconfiguraciones Sociales y Culturales

Bogotá, D.C.

2021

Agradecimientos

Quiero ofrecer este logro a los elementos sagrados a la vida; al creador, por permitir reunir la sabiduría de un pueblo en la memoria de los abuelos de Suba; el saber de ellos ha recorrido el espiral de la vida y en su retorno se encuentran brechas, su conocimiento se considera obsoleto. Por ello, yo y muchos comuneros, que nos identificamos como descendientes indígenas muysca de Suba, valoramos y replicamos la sabiduría de nuestros ancestros, la cual ha permanecido en la palabra, reclamando su perpetuidad.

Los abuelos, incluidos mis padres, hicieron posible la entrega de este legado a mi comunidad muysca Suba. No sólo relataron una historia, una enseñanza, una experiencia, un recuerdo; dejaron su esencia, el amor por el territorio, por los seres vivos y por todo lo que conforma la madre Tierra; nos dejan una enseñanza de conservación, de arraigo, de un ser espiritual que ve y encuentra su territorio, intacto a pesar de las transformaciones modernas.

A nuestros jóvenes, incluidos mis hijos, Juliana y Miguel: recuerden sus raíces, las enseñanzas de sus mayores, son los guías de la vida.

A mi comunidad, autoridades, comuneros: no dejen de luchar por nuestra identidad, que no se extinga la esperanza de sembrar la semilla del cambio; aprendan con humildad, respeto y retornen al territorio, él orienta siempre el saber.

A mi familia, a mis abuelos, en especial, a los que partieron: Florinda, Rafael. Gracias por su conocimiento, por permitir aprender de la tierra, hacer parte de su vida.

A mis padres, por el apoyo y la ayuda que siempre me brindaron. A mis hermanos, por tenderme su mano cuando lo necesité.

A mis amigos, en especial a René Cabiativa, quien partió. Gracias por el apoyo incondicional, amor, paciencia y confianza depositada en mí para ofrecer este legado.

Al Instituto Caro y Cuervo, por contar con personal tan valioso: Luz marina Rivas, Graciela Maglia, Javier Fandiño, Alberto Bejarano y Adriana, mi directora, por su entrega y compromiso. Su conocimiento de mi territorio permitió una conexión de saberes.

A todos, por el apoyo recibido, por lograr perpetuar saberes únicos para nuestra identidad, y dejar aquí la verdadera esencia de un ser muysca.



**AUTORIZACIÓN DEL AUTOR PARA CONSULTA
Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL
TRABAJO DE GRADO**

Código:

Versión: 5.0

Página 1 de 1

Fecha:

BIBLIOTECA JOSÉ MANUEL RIVAS SACCONI

INFORMACION DEL TRABAJO DE GRADO

1. TRABAJO DE GRADO REQUISITO PARA OPTAR AL TÍTULO DE:
MAGISTER EN LITERATURA Y CULTURA

2. TÍTULO DEL TRABAJO DE GRADO:
REDUCCIONES DEL TERRITORIO MUYSKA DE SUBA: RECONFIGURACIONES SOCIALES Y CULTURALES.

3. SI AUTORIZO **NO AUTORIZO**

A la biblioteca José Manuel Rivas Sacconi del Instituto Caro y Cuervo para que con fines académicos:

- Ponga el contenido de este trabajo a disposición de los usuarios en la biblioteca digital Palabra, así como en redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio la Facultad Seminario Andrés Bello y el Instituto Caro y Cuervo.
- Permita la consulta a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para usos de finalidad académica, ya sea formato impreso, CD-ROM o digital desde Internet.
- Socialice la producción intelectual de los egresados de las Maestrías del Instituto Caro y Cuervo con la comunidad académica en general.
- Todos los usos, que tengan finalidad académica; de manera especial la divulgación a través de redes de información académica.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, **“Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores”**, los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables. Atendiendo lo anterior, siempre que se consulte la obra, mediante cita bibliográfica se debe dar crédito al trabajo y a su autor.

IDENTIFICACIÓN DEL AUTOR

Nombre completo:
MARIA ANGELICA CABIATIVA SARMIENTO

Documento de Identidad:
52489075

Firma: _____

DESCRIPCIÓN TRABAJO DE GRADO

AUTOR

| Apellidos | Nombres |
|---------------------|----------------|
| CABIATIVA SARMIENTO | MARIA ANGELICA |

DIRECTOR (ES)

| Apellidos | Nombres |
|------------------|---------|
| CAMPOS UMBARILLA | ADRIANA |

TRABAJO PARA OPTAR POR EL TÍTULO: MAGISTER EN LITERATURA Y CULTURA

TÍTULO DEL TRABAJO DE GRADO: REDUCCIONES DEL TERRITORIO MUYSKA DE SUBA: RECONFIGURACIONES SOCIALES Y CULTURALES.

NOMBRE DEL PROGRAMA ACADÉMICO: MAESTRIA EN LITERATURA Y CULTURA

CIUDAD: BOGOTÁ AÑO DE PRESENTACIÓN DEL TRABAJO: 2021

NÚMERO DE PÁGINAS: 181

TIPO DE ILUSTRACIONES: Ilustraciones Mapas Retratos Tablas, gráficos y diagramas Planos Láminas Fotografías

MATERIAL ANEXO (Vídeo, audio, multimedia):

Duración del audiovisual: _____ Minutos.

Otro. ¿Cuál? TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Sistema: Americano NTSC _____ Europeo PAL _____ SECAM _____

Número de archivos dentro del CD, en caso de incluirse un CD-ROM diferente al trabajo de grado: _____

PREMIO O DISTINCIÓN (En caso de ser Laureadas o tener una mención especial):

MERITORIA

DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVES: Son los términos que definen los temas que identifican el contenido. (En caso de duda para designar estos descriptores, se recomienda consultar a la dirección de biblioteca en el correo electrónico biblioteca@caroycuervo.gov.co):

ESPAÑOL

memoria viva, territorio muysca,

saberes ancestrales,

microterritorios, y descendencia.

INGLÉS

Living Memory,

Muysca Territory, Micro-territory,

ancestral Knowledge, offspring.

RESUMEN DEL CONTENIDO Español (máximo 250 palabras):

Este artículo es el resultado de una investigación situada que reconstruye, en primera

Persona, la *memoria viva* del territorio muysca de Suba (actualmente ubicado en Bogotá, Colombia).

Doy cuenta de la memoria de este territorio por medio de los relatos de mi familia y de otras familias, que nos reconocemos como descendientes muysca, así como de los relatos

de la niñez de algunos mayores de la comunidad. A través de esta aproximación, se busca Enriquecer

los conocimientos sobre los oficios, los saberes y las prácticas del territorio en las diferentes actividades

que demandaba el diario vivir, así como algunas circunstancias históricas sobre la reducción de este territorio muysca.

RESUMEN DEL CONTENIDO Inglés (máximo 250 palabras):

This paper is the result of an on-site investigation which reconstructs, in first person, the

living memory of the Muysca territory and its people living in Suba –which is currently located

in the Northeast of Bogotá, Colombia. It also looks at the collective memory of this territory through oral narrations of both the author and other families who considered themselves to be descendants of the Muysca. Additionally, it describes some of the individual stories as narrated by some of the elders of the community. Overall, this paper aims at enhancing our knowledge concerning the Muysca culture, i.e., their daily work, their knowledge and experience, and cultural practices in everyday life. This paper thus sheds light on the historical events that led to the shrinking of the Muysca territory.

Tabla de contenido

| | |
|--|-----------|
| Resumen | 7 |
| Palabras clave..... | 7 |
| Abstract | 8 |
| Keywords..... | 8 |
| Introducción | 9 |
| 1 Del resguardo indígena muisca de Suba a los <i>microterritorios</i> | 17 |
| 2. Memoria viva: recuerdos de la niñez de los abuelos muisca sobre el territorio de Suba... .. | 31 |
| 3. Los saberes de los abuelos muisca desaparecidos y hoy resignificados | 44 |
| A modo de conclusión | 54 |
| Bibliografía..... | 59 |
| Referencias fotográficas | |
| <i>Figura 1.</i> Mapa del antiguo resguardo indígena de Suba (1832) | 18 |
| <i>Figura 1.</i> Escritura pública 3414 (1957), venta del terreno de El Cerro..... | 23 |
| <i>Figura 3.</i> Árbol genealógico de María Angélica Cabiativa, elaborado sobre panorámica de Parque Principal de Suba..... | 26 |
| <i>Figura 4.</i> Registro Civil Fidelina Yopasa | 28 |
| <i>Figura 5.</i> Escritura n.º 1033 del año 1877, folio 605, del Estado Soberano de Cundinamarca, de los Estados Unidos de Colombia, Entrega y repartición del Resguardo indígena | 29 |
| <i>Figura 6.</i> Bendición de semillas, limpieza con los elementos sagrados | 39 |
| <i>Figura 7.</i> Siembra de huerta. Casa de Pensamiento Muisca | 41 |

Figura 8. Médico ancestral muisca, Ignacio Rozo42

Figura 9. Huerta comunitaria de El Santuario 42

Figura 20. Planta de Uche, y sobre esta una trenza
tejida con sus fibras, llamada *cuam*..... 46

Figura 11. Celebración de la Fiesta de las flores en el río Juan Amarillo 52

Reducciones del territorio muisca de Suba:

reconfiguraciones sociales y culturales

*María Angélica Cabiativa**

Resumen

Este artículo es el resultado de una investigación situada que reconstruye, en primera persona, la *memoria viva* del territorio muisca de Suba (actualmente ubicado en Bogotá, Colombia). Doy cuenta de la memoria de este territorio por medio de los relatos de mi familia y de otras familias, que nos reconocemos como descendientes muisca, así como de los relatos de la niñez de algunos mayores de la comunidad. A través de esta aproximación, se busca enriquecer los conocimientos sobre los oficios, los saberes y las prácticas del territorio en las diferentes actividades que demandaba el diario vivir, así como algunas circunstancias históricas sobre la reducción de este territorio muisca.

Palabras clave: *memoria viva, territorio muisca, saberes ancestrales, microterritorios, descendencia.*

* Estudiante de la Maestría en Literatura y Cultura del Instituto Caro y Cuervo. Este artículo ha sido realizado para optar al título de magíster en Literatura y Cultura.

Reductions of the Muysca territory:

Realignment in society and culture

María Angélica Cabiativa

Abstract

This paper is the result of an on-site investigation which reconstructs, in first person, the *living memory* of the Muysca territory and its people living in Suba –which is currently located in the Northeast of Bogota, Colombia. It also looks at the collective memory of this territory through oral narrations of both the author and other families who considered themselves to be descendants of the Muysca. Additionally, it describes some of the individual stories as narrated by some of the elders of the community. Overall, this paper aims at enhancing our knowledge concerning the Muysca culture, i.e., their daily work, their knowledge and experience, and cultural practices in everyday life. This paper thus sheds light on the historical events that led to the shrinking of the Muysca territory.

Keywords: *Living Memory, Muysca Territory, Micro-territory, Ancestral Knowledge, Offspring.*

Introducción

Mi nombre es María Angélica Cabiativa. En lengua nativa muysca, *ca* significa «cercado» y *tyba*, «líder» o «capitán». Entonces, mi apellido quiere decir «capitán de cercado». Soy descendiente indígena muysca.¹ Hago parte del Cabildo Muysca de Suba,² ubicado en la localidad once, al noroccidente de Bogotá D. C., Colombia. Me propongo en este artículo reconstruir la *memoria viva* del territorio muysca de Suba a partir de los testimonios de los mayores de mi comunidad, nacidos entre las décadas de los treinta y cincuenta del siglo pasado, es decir, en tiempos que este territorio se consideraba zona campesina. Este texto relata una memoria, la mía, y a través de mi propia reconstrucción de la memoria del territorio, cuento también la de mi familia y la de otras familias del territorio, de la mano de los relatos de la niñez de algunos abuelos de la comunidad.

En este sentido, en el artículo me centro en responder estas preguntas: 1) ¿cuál es la memoria que conservan los abuelos muysca sobre el territorio de Suba que les pertenecía hace noventa años?, y 2) ¿cómo ha resignificado la generación actual la memoria, los saberes, los rituales y las prácticas de los abuelos muysca con respecto a su territorio de origen, teniendo en cuenta la significativa pérdida que ha sufrido hasta hoy?

¹. Según Arango (1998), “los muysca son un grupo indígena que ha habitado el altiplano cundiboyacense y el sur del departamento de Santander, en la actual República de Colombia, desde aproximadamente el siglo VI a. C., hasta la actualidad, cuyos descendientes directos viven principalmente en los departamentos de Cundinamarca y Boyacá. Las comunidades que hoy son reconocidas por Estado Colombiano como indígenas muysca son: comunidad del resguardo de Cota (Cundinamarca); comunidad de las veredas de Fonquetá y Cerca de Piedra, comunidad de Chía (Cundinamarca); comunidad de Bosa (Bogotá D. C.), y comunidad de Suba (Bogotá, D. C.). Otras comunidades, como las de Ubaté y Sesquilé (Cundinamarca), aunque todavía no son reconocidas como indígenas, se encuentran adelantando interesantes dinámicas de reconstrucción social y cultural” (52).

². El cabildo es una forma propia de organización indígena, decretada en la Ley 86 de 1890.

Me encuentro ligada al territorio muysca, ya que mi nacimiento fue en la casa paterna del barrio Suba Rincón el 10 de agosto de 1977. Allí fue asistido por una partera llamada Elvinia. La placenta donde permanecí hasta ese gran día fue enterrada cerca de un árbol de cerezo en la huerta familiar que aún conservamos.³ Los ritos o pagamentos muysca, como este, representan simbólicamente una retribución a la Madre Tierra, puesto que, de acuerdo con mi cultura, el recién nacido queda ligado al lugar donde esté su placenta. Estas tradiciones de arraigo practicadas por mi familia permiten que exista una conexión con el territorio. Por todo esto, para mí y mi familia es imposible pensar vivir en otro lugar.

El Cabildo Indígena Muysca de Suba ha sido guiado por varios líderes indígenas: Carlos Caita (1991-1995), Gonzalo Chaparro Cabiativa (1995), Roberto Galvis (1996-1998), Rosalba Mususu (1999-2000), Antonio Torres (2001-2008), Miryam Martínez (2009-2011), Claudia Yopasa (2012-2016) y, el actual gobernador, Iván Mendoza Niviayo (2017-2020). Ellos fueron elegidos por una máxima asamblea: la comunidad. Asumieron la responsabilidad de guiar y proteger los derechos de las familias muysca de Suba, que suman aproximadamente ocho mil personas. Aunque tienen gobierno propio, no cuentan con los recursos económicos para accionar todos los proyectos que garanticen los derechos y el buen vivir, dado que están sujetos a decisiones del gobierno nacional y local.

El Cabildo Muysca, como entidad propia autónoma, fortalece su identidad en varios escenarios que demandan la atención de la población: salud, canasta alimentaria, educación, gobierno propio, sabiduría, entre otros. Las autoridades, por medio de consejos consultivos

³. La sabedora Inés Yopasa (2017) comenta que su padre enterraba las placentas debajo del fogón, evitando así que la mamá sufriera de *intuertos*; esto es, dolores de estómago muy fuertes después del parto.

(grupos conformados para guiar, según el tema relacionado), buscan estrategias culturales que permitan el autorreconocimiento de las familias, la unión y solución a las diferentes problemáticas de la comunidad.

El Cabildo, actualmente en cabeza del gobernador Iván Francisco Mendoza Niviayo, y el Consejo de Educación muisca de Suba, del cual participo, ha apoyado la sistematización de los saberes, los usos y las costumbres de las abuelas y abuelos muisca, a través de un compartir de saberes en pro de la construcción de un Proyecto Educativo Propio (PEC). Con esto, se busca dar continuidad al proceso de formación, de la primera infancia a básica secundaria y media. Aunque este plan todavía no se ha consolidado y ni se ha puesto en marcha, cuenta con aportes importantes de la comunidad, ya que es una construcción de todos, y así debe seguir su curso. Esta investigación busca contribuir a la conformación del PEC.

Las tradiciones que la comunidad ha logrado mantener se han adaptado a los nuevos contextos de ciudad, permitiendo que su cosmovisión se conserve, se adapte, dialogue con otras, potencie espacios y hábitos de vida en su espacio geográfico. A pesar de tener política pública para los pueblos indígenas en Colombia, acuerdos internacionales suscritos y ratificados, así como la diversa normatividad nacional y local sobre el tema, todo esto no se cumple ni se dan decisiones que favorezcan a esta población. Aun así, estos pueblos, como el mío, luchan por sus derechos, porque, aunque los líderes indígenas mueran en su intento, miles más nacerán y continuarán con ese legado reivindicatorio.

La reconstrucción de la memoria del territorio muisca de Suba que expongo en este artículo la realicé a partir de los recuerdos de la niñez de los abuelos. Para ello, recogí los relatos

de algunos mayores de la comunidad en los meses de abril y mayo de 2017, incluidos mis padres. Los mayores que participaron se dedican a diferentes oficios como describo a continuación. Florinda Triviño Cabiativa nacida hacia 1933, fue una sabedora del territorio, que se dedicó a las labores propias de este, como el cultivo y el comercio de plantas medicinales de acuerdo con sus propiedades y beneficios.

Las hermanas María Inés, nacida en 1946, y María del Carmen Sarmiento Yopasa, nacida en 1948, son sabedoras del territorio, dedicadas a las labores propias de este como el cultivo y el comercio de plantas medicinales y conocedoras de sus propiedades y beneficios. Rafael Antonio Cabiativa Tenjo, nacido en 1944, es sabedor del territorio dedicado al cultivo y comercio de plantas medicinales y conocedor de sus propiedades y beneficios. Rafael Yopasa Bulla (nacido en 1933) se dedicó al cultivo y cuidado del territorio. Pedro Antonio Chisaba Riconació hacia 1945, se dedica al cultivo y cuidado del territorio. Daniel Niviayo Cabiativa nació hacia 1931, se dedica al cultivo y cuidado del territorio. Ignacio Rozo nació hacia 1950, es un sabedor del territorio, que se dedica al cultivo y comercio de plantas medicinales, es sabedor de las propiedades y los beneficios de las plantas; actualmente, prepara medicina ancestral, tiene una casita de sanación dentro del Cabildo Muysca y es considerado por la comunidad como médico ancestral.

Gonzalo Gómez Cabiativa, nacido hacia 1959, es un sabedor del territorio, que se ha dedicado al estudio y recopilación de la tradición oral ancestral y de los saberes muysca, además es poeta y conocedor de la lengua materna muysca. Flor María Nivia, nacida hacia 1946, se dedicó al cultivo y cuidado de su familia. Cecilia Nivia, nacida hacia 1943, se dedicó al cultivo y cuidado del territorio. Finalmente, María Concepción Nivia, nacida hacia 1946, se dedicó al

cultivo y cuidado del territorio.⁴ Ellos heredaron los saberes del territorio de sus ancestros de forma recíproca, puesto que se aprenden, se practican y, a través de ellos, se devuelve el saber, ya que se lega de generación en generación. Debido a esto, no hay una formación en un oficio específico, puesto que se trata de la formación para la vida.

Actualmente, los abuelos habitan en los siguientes barrios: Suba Centro, Rincón, Escuela, Japón, Rubí, Salitre y el Humedal la Conejera. He denominado a las pequeñas zonas de los barrios donde viven como *microterritorios*, debido a la reducción del espacio que conformaba el resguardo muisca de Suba anteriormente, un poco más adelante explicaré en más detalle esta noción. En los años treinta, cuarenta y cincuenta, cuando nacieron, su territorio se extendía a la zona campesina de Suba.

Estos abuelos son importantes en esta investigación por pertenecer al Cabildo Indígena Muisca de Suba y por poseer apellidos nativos como Caita, Cabiativa, Cera, Chisaba, Cuenca, Bulla, Yopasa, Triviño, Nivia, Niviayo o Mususú. Estos apellidos son reconocidos como nativos muisca en la escritura n.º 1033, folios 140, 145-146, 180, de los años 1875-1877-1878 del Estado Soberano de Cundinamarca. Allí fueron adjudicados a los descendientes con apellidos indígenas algunos de los terrenos del antiguo Resguardo de Suba.

He dividido este artículo en tres apartados, que son: 1) Del Resguardo Indígena Muisca de Suba a los *microterritorios*, 2) Memoria viva: recuerdos de la niñez de los abuelos muisca en el territorio de Suba y 3) Los saberes de los abuelos muisca desaparecidos y hoy

⁴ Ya no contamos con las voces de los mayores, Florinda Triviño y Rafael Yopasa. Pero, aunque ellos fallecieron, a sus descendientes nos legaron la palabra viva de este territorio.

resignificados. Con esta división, busco hilar y analizar los relatos recogidos de los abuelos, dado que son vitales para reconstruir la memoria viva de los lugares simbólicos, los saberes, las prácticas y los rituales del territorio indígena muysca de Suba, así como algunas de las causas sociales e históricas que llevaron a su pérdida y a que hoy sea un Cabildo.

Para reconstruir estos relatos, partí de una serie de entrevistas que llevé a cabo en los años 2017 y 2018, a hombres y mujeres nacidos entre los años treinta y cincuenta del siglo XX, que se identifican como indígenas muysca de Suba. Estas entrevistas —realizadas con el formato de una comunicación personal, con consentimiento y autorización para usar sus datos— buscaron que los mayores hicieran un ejercicio de rememoración centrado en sus años de infancia y juventud, vividos en la primera mitad del siglo pasado.

El modelo de comunicación personal que utilicé puede consultarse en el anexo 1 de este trabajo; así mismo, sus transcripciones pueden leerse en el anexo 2. Es importante señalar que las transcripciones de las entrevistas siguen de forma fidedigna el discurso oral de los participantes y que, por tanto, sólo se realizaron las ediciones necesarias para su comprensión necesaria. Dado que estas entrevistas, que componen el corazón de mis fuentes primarias, se citan en el cuerpo del artículo de manera fragmentaria, remito al lector o lectora de este artículo a que las consulte directamente en su totalidad en el anexo 2.

He diseñado la noción de *microterritorios* para contribuir al análisis crítico de la memoria de este territorio a partir de los relatos de los mayores nacidos entre los años treinta y cincuenta del siglo pasado. He denominado *microterritorio* a los vestigios de la ruptura abrupta de la modernización del territorio. Construyo esta noción teniendo en cuenta que los terrenos

del antiguo resguardo fueron reducidos a fracciones asignadas por la escritura pública escritura pública núm. 1033, folio 143 de 1875, que se encuentran distribuidas hoy en algunas manzanas y cuadras de algunos barrios de la localidad de Suba.

Complemento esta noción con la de *territorio simbólico*, de Alicia Barabas (2003). Además, con el fin de abordar los relatos de niñez de los abuelos entrevistados, empleo las nociones de *memoria colectiva*, de Maurice Halbwachs (2011); *palabra viva*, de Miguel Rocha (2014), y *validación de saberes*, de Macas (2005).

En primer lugar, la noción de *memoria colectiva*, de Halbwachs (2011) hace referencia al ejercicio de remembranza individual, cuyo fin es la construcción de una memoria colectiva. El autor propone que “en el momento en que considera su pasado, el grupo siente claramente que ha seguido siendo el mismo y toma conciencia de su identidad a través del tiempo” (Halbwachs, 218). En este trabajo, esta noción es útil para dar cuenta de la memoria de los abuelos en su niñez, puesto que permite encontrar similitudes de hechos que logran reunir un saber colectivo de su territorio, su identidad y su permanencia en él.

En segundo lugar, Barabas (2003) denomina *territorio simbólico* a aquel que está marcado por la cosmovisión y la mitología de un grupo, y a partir de las cuales se puede delimitar un territorio cultural, en el que se han adoptado prácticas y creencias comunes, es decir, donde el grupo se reconoce con el territorio que sus antepasados habitaron. En este sentido, según Barabas,

los territorios poseen puntos geográficos simbólicos muy significativos, que son sagrados para quienes los construyen y usan: son emblemáticos y se identifican como lugares (23).

Esta noción es muy pertinente en este trabajo, pues permite dar cuenta de lugares simbólicos de Suba, como los cerros y los nacimientos de agua, que son reconocidos por la comunidad como sitios de sabiduría y permanencia.

En tercer lugar, Miguel Rocha (2014) acuña el término *palabra viva*, para enfatizar cómo las palabras de los abuelos se reconocen en otros lenguajes de expresión, con lo que evidencia la transformación y la interpretación de oralidad en el ámbito literario. El autor establece que esos tipos de manifestaciones comunicativas se agrupan en palabras de abuelos, palabras vivas y tradiciones orales que se han puesto en letra escrita como dinámicas cambiantes de la oralidad. Esta noción es útil para establecer la importancia de los relatos de nuestros abuelos, resignificarlos en las nuevas prácticas en el Cabildo Indígena Muysca de Suba y reconocerlas, finalmente, como palabra viva.

Por último, retomo en este estudio la noción de *validación de saberes* de Macas (2005) que hace referencia a la memoria de un territorio, a través de la que se reconstruyen los saberes del pasado y se plantea socialmente, con diversidad de comunidades, un nuevo tipo de saber, nuevas categorías, nuevas referencialidades, que son un aporte al conocimiento humano y una nueva forma de concebir el mundo en su historicidad. La noción de validación de saberes es importante para este estudio, ya que permite entender cómo el pueblo indígena de Suba articula su saber a las nuevas prácticas en su territorio transformado.

1. Del resguardo indígena muisca de Suba a los *microterritorios*

En este apartado relato la significativa pérdida del territorio del antiguo resguardo indígena muisca de Suba, con el fin de dar cuenta de cómo las familias descendientes quedaron con propiedades individuales que se pueden entender como *microterritorios*.

El territorio muisca del altiplano cundiboyacense en la época de la conquista se transformó considerablemente, así como su población indígena, que disminuyó notablemente, razón por la cual, como afirma María Luisa Gómez Ramos (1998), “entre 1591 y 1592, la creación de los resguardos vendrá a ser la respuesta que intenta poner freno a la disminución demográfica de los muisca” (104). El resguardo es un territorio delimitado otorgado por los españoles a un gobernador para acoger a los indios.

Para proteger a la población indígena, se les otorgaba un territorio delimitado, que permitiera conservar la supervivencia del grupo. Estos grupos fueron obligados a desplazarse de sus territorios originarios y a ocupar otras tierras que les designaron, pero que no eran tan productivas como las suyas. Sin embargo, muchas veces los encomenderos se aprovecharon de las comunidades muisca, para disponer de tierras y mano de obra, con lo que, paulatinamente, cercenaron su cultura y los esclavizaron. El resguardo de Suba comprendía un extenso territorio (figura 1).

De acuerdo con el sabedor Gonzalo Chaparro (1990), que realizó la transcripción de la escritura 1033, el resguardo indígena muisca de Suba, en ese entonces, lo componían las tierras denominadas cerros de Suba (Conejera, Cerros de norte y sur), todo el Valle del Distrito de Suba

y todo lo que hoy corresponde a los barrios San José de Bavaria, La Laguna, El Cerro, Capellanía, Britania, Casablanca, La Tórtola y Salgado.

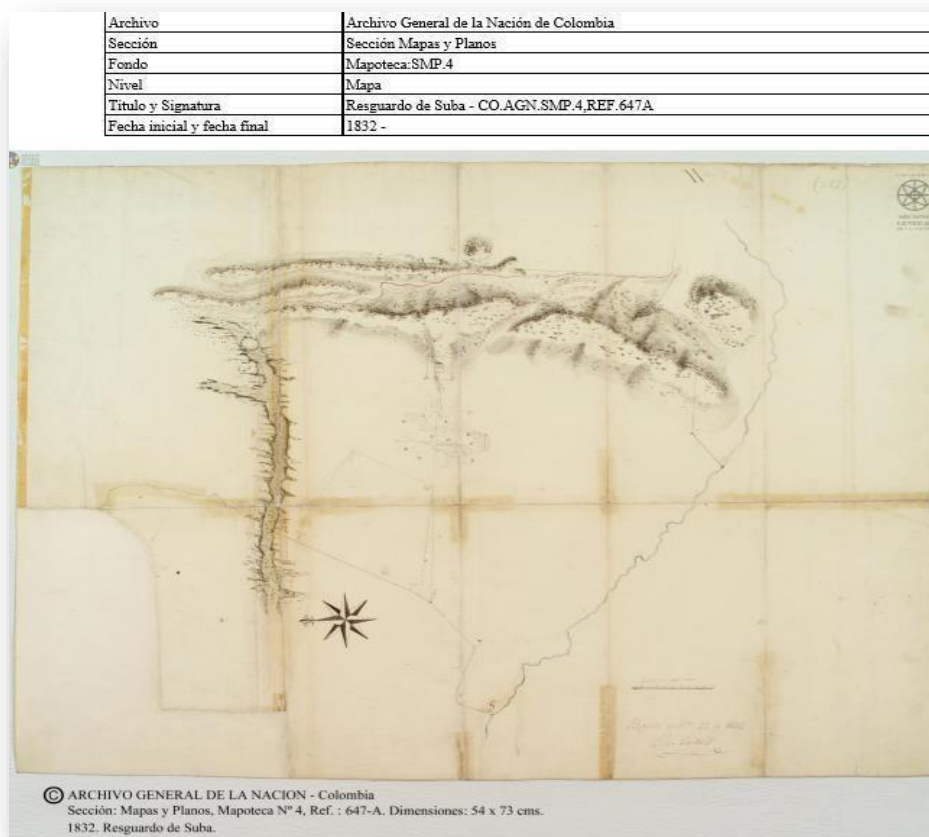


Figura 1. Mapa del antiguo resguardo indígena de Suba (1832)

Fuente: Archivo General de la Nación

Por décadas, el territorio conservó esta figura de dominación. Después de la Independencia (1810), los resguardos indígenas siguieron en disputa y se expidieron varias leyes para disolverlos: la ley 11 de 1821, el decreto 1828, la ley 22 de junio, el decreto 1850 y ley 89 de 1890. Posteriormente, se levantaron escrituras de repartición y se entregaron a los descendientes de Suba terrenos heredados con títulos individuales.

Así, el Resguardo de Suba fue disuelto mediante el decreto 108 del 5 de noviembre de 1875. Para la fecha de la disolución del resguardo, Suba fue declarado un municipio. Así, el 16 de noviembre de 1875 Suba perdió formalmente su estatus de resguardo indígena para convertirse en uno de los municipios satélites de Bogotá y ser posteriormente erigido como municipio por decreto del Estado Soberano de Cundinamarca (hoy departamento de Cundinamarca). El territorio rural fue compartido por terratenientes y campesinos.

Las familias descendientes de los indígenas muisca en la actualidad están distribuidas en *microterritorios* ubicados en la localidad de Suba. Esta asignación fue realizada por el plan de ordenamiento territorial de Bogotá. Cuando se disolvió el Resguardo Indígena de Suba, se entregaron a los descendientes muisca terrenos individuales, con lo que se pierde la tenencia colectiva del territorio. En la actualidad, estos *microterritorios* son habitados por familias del mismo clan, tales como Yopasa, Cabiativa, Niviayo, Nivia, entre otros, y sus casas pueden conformar una cuadra o manzana del barrio. Los abuelos entrevistados aún señalan a quién perteneció o pertenece el territorio.

Nuestros ancestros tuvieron que adaptarse a poseer un territorio individual, articulado a las dinámicas del campesinado, puesto que para la época Suba no hacía parte de Bogotá, sino que era un pueblo lejano y apartado de la civilización urbana. Para el caso del resguardo de Suba, Luis Yopasa (2019) refiere:

El 5 de noviembre de 1875 con el gobernador Gabriel Sandino se realizó un contrato para la disolución del resguardo. Contrato que tenía como paga a Sandino cincuenta hectáreas de terreno

en los Cerros de Suba y este se encargaría de la medición, repartimiento, escrituración del resguardo, como consta en la escritura Pública N° 1033, folio 143 (1876). (35)

La disolución del resguardo conlleva el que Suba sea reconocido en 1875 como un territorio prometedor para urbanizar a futuro. Esto da pie para que terratenientes y hacendados vean un futuro prometedor en esta tierra. Consecuentemente, inicia la compra inescrupulosa del territorio. Poco a poco, los descendientes indígenas perdieron la mayor parte del territorio, pues en su despertar tardío y por su inhabilidad en las letras, fueron engañados y llevados a ceder sus terrenos valiosos en condiciones inequitativas. La mayora María Nivia, descendiente muysca de Suba, relata cómo perdió el territorio su familia:

¡Los terratenientes cómo se aprovechaban de los pobres indios brutos! Mi papá dice que él tuvo mucha tierra aquí en el Rincón, pero que la perdió con mujeres. Tomaba chicha. Regaló las tierras: ¡las regaló! A él, todo borracho, le decían: “Firme aquí, muestre a ver...”. Recuerdo que por aquí había un lote, unos lotes que eran de él, se los vendió al difunto Santiago Guerrero y al difunto Carlos Bello. Se los vendió porque no conocía el valor de la tierra. Seguro los cogían y firme. Tenga algo de plata y hasta luego (Comunicación personal, Bogotá, 16 de mayo de 2017).

Los abuelos recuerdan que los terratenientes y hacendados de la época obligaron y engañaron a los pobladores originales, dándoles, a cambio del terreno, electrodomésticos, carros, buses, animales, chicha y dinero. Así, la ciudad vino hacia nosotros como un gran monstruo que nos invadió el territorio. El mayor Ignacio Rozo, médico tradicional muysca de Suba Salitre, recuerda así cómo se perdió el territorio:

El distrito nos arropó las construcciones, las empresas, los terratenientes, todos nos arroparon, nos fueron sacando del territorio y ya realmente el día de hoy no tenemos territorio, pero yo

llegué a sostenerme aquí, tengo un territorio de 360 metros, donde cultivo todas mis plantas medicinales para preparar la medicina ancestral (Comunicación personal, Bogotá, 22 de abril de 2018).

En la actualidad, Suba es una de las localidades más pobladas de la ciudad de Bogotá, y su crecimiento demográfico ha conllevado que nuestras familias deban trasladarse a otro lugar en contra de su voluntad. Myriam Martínez Triviño (2015) relata dos momentos de la pérdida del territorio por la ampliación de avenidas en Suba:

El señor Félix Cabiativa fue prácticamente obligado a vender el terreno de su propiedad, debido a la ampliación de la infraestructura del Colegio Gerardo Paredes (antigua escuela del barrio El Rincón). Las autoridades de la comunidad en su momento apoyaron la defensa del comunero,⁵ pero, finalmente este mayor tuvo que vender su terreno y aceptar las condiciones económicas ofrecidas por la Secretaría de Educación (59).

Hoy solo existen pequeñas fracciones del antiguo resguardo distribuidas en la localidad 11 de Suba. Los abuelos entrevistados habitan el territorio en diferentes zonas, que hoy denominamos *microterritorios*, ya que las familias que conservaron sus terrenos heredados quedaron distribuidas en diferentes zonas, pero con la particularidad de que una manzana de la zona pertenece a familias de apellidos nativos. La colectividad se perdió, a la vez que la añoranza de un territorio sostenible solo quedó enmarcada en la memoria de sus herederos como un fantasma. Iván Niviayo (2017) expone al respecto que,⁶

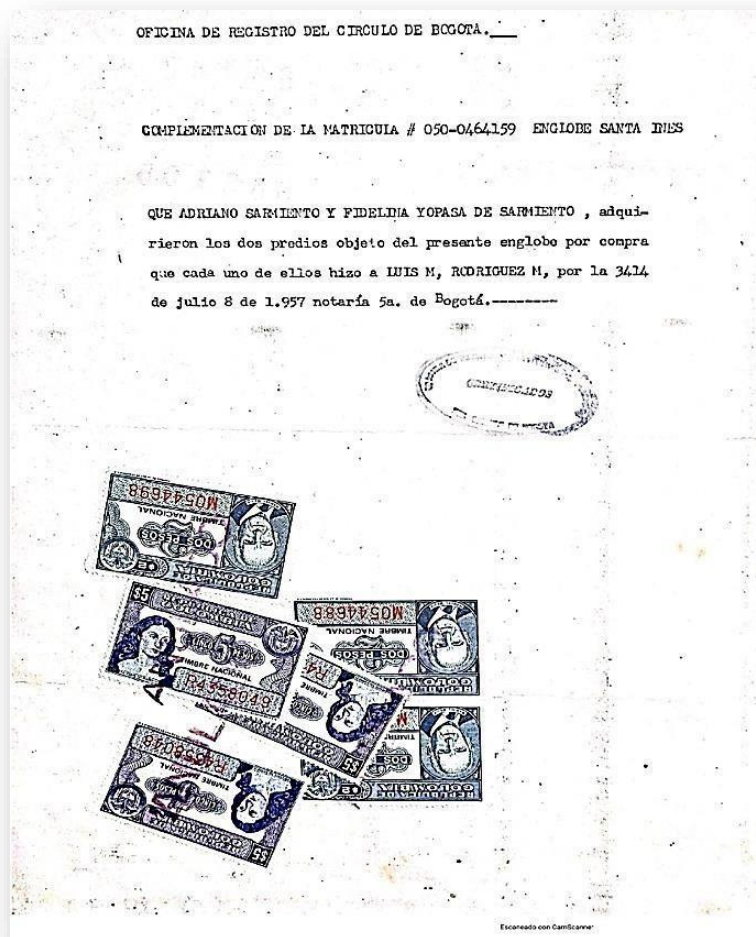
⁵. Actualmente, para nosotros, el término *comunero* designa a un miembro del cabildo muisca que pertenece a la comunidad indígena muisca de Suba.

⁶. El abuelo Antonio Cabiativa (comunicación personal, Bogotá, 2017) define *convite* de la siguiente manera: “Era la reunión de varias personas para un fin en comunidad; por ejemplo, si yo tenía que desyerbar o cosechar, entonces se hacía convite, después se le devolvía al otro, era un trueque de trabajo, sin recibir dinero a cambio”.

las familias ya no poseen territorio colectivo, sino individual. Siguen viviendo en los lotes y parcelas heredadas de sus abuelos y tatarabuelos, subdivididas en grupo de casas como unidades individuales, que, una seguida de otra, forman barrios completos de familias en el interior de Suba. Si por un momento se dejara de tomar las casas como unidades individuales y aisladas legalmente y se observara el conjunto de familias extensas y clanes que viven conjuntamente – geográfica, cotidiana y familiarmente–, se observaría un paisaje más cercano a lo que denominamos territorio. Pero, por supuesto, como nuestros hogares y relaciones cotidianas se encuentran en las dinámicas y lógicas de ciudad, legalmente no somos más que vecinos que vivimos en un fantasma llamado resguardo (83).

Mi ascendencia atestigua la posesión y la pérdida del territorio de forma particular. Mi tatarabuelo, León Yopasa, quien aparece en el patrón, escritura núm. 1033 del año de 1877, del Estado Soberano de Cundinamarca, expedida por el archivero de resguardo de indígenas, diligencia número 34, con la que se hizo una adjudicación a favor de León Yopasa, su mujer, Cipriana Bulla, y su hijo, José Yopasa.

Mi abuela materna, Fidelina Yopasa, heredó el título de propiedad de Jacinto Yopasa, hijo de León Yopasa. Por su parte, mi abuelo materno, Adriano Sarmiento, heredó otro título de su primera esposa, Rosario Niviayo. En 1957, esto dos títulos se englobaron y se permutaron, con una diferencia de área de considerable, pues el terreno del cerro (originalmente heredado de las dos familias yopasa y niviayo) tenía mayor extensión que el que resultó englobado. Ellos aceptaron la permuta, porque no tenían más opción, y aunque la escritura describe lo que parece ser una venta, es claro que estos señores se dedicaban en ese entonces a adquirir los terrenos que pertenecían a nuestros abuelos (figura 2); y dado que esto no fue un fenómeno aislado, sino generalizado, se entiende cómo se perdió el territorio.



*Figura 3. Escritura pública 3414 (1957), venta del terreno del Cerro
Fuente: Archivo personal*

Después de que el Resguardo Suba se disolvió, el Cerro del Rincón, que hizo parte de aquel, despertó un interés particular en el señor Luis M. Rodríguez, que presionó a mis abuelos maternos a vender. Ellos le manifestaron que no deseaban dinero, ya que el terreno tenía un valor más importante para ellos; por esta razón, el señor Rodríguez les ofreció una permuta por medio de la escritura número 3414 de 1957.

Se trató del cambio del terreno del Cerro por uno ubicado en la planicie del Rincón, denominado Santa Inés, con la escritura número 1099 de 1978, que limitaba con nuestra casa paterna y que era de menor extensión que el terreno del Cerro.

La heredad del territorio donde habitamos se dio de la siguiente manera: la casa paterna fue heredada por mi abuela Hermencia Tenjo, mediante la escritura número 1291 de 1974. Después de investigar todo lo relacionado con el terreno del cerro que el señor Rodríguez había permutado a mis abuelos maternos, observé que este se lo había comprado al señor Carlos Bejarano Díaz, mediante la escritura número 3041 de 1957, y que, a su vez, el señor Bejarano se lo había comprado a mi bisabuelo, Pedro Cabiativa, mediante la escritura número 6423 de 1949.

Sin embargo, este terreno fue heredado, primero, por mi bisabuela, Alejandrina Cabiativa, quien falleció, y luego lo heredaron sus hijos, Ana Bertilda, Tomás Cabiativa y Rosa María Cabiativa y Pedro Cabiativa. Estos datos dan cuenta de que, aunque personas no raizales podían adquirir el terreno, las escrituras muestran la heredad y descendencia muisca del territorio de Suba.

Es muy importante para mí entregar a las nuevas generaciones este legado de descendencia que corrobora tanto la permanencia como el linaje familiar en nuestro territorio de Suba. Poseemos una gran estirpe muisca, nuestros abuelos mantuvieron las costumbres, pero estos terrenos no se lograron mantener como propiedad comunitaria. Además, luego sucedieron varios planes de ordenamiento territorial (POT) que afectaron nuestras experiencias. El POT es

el instrumento básico definido en la Ley 388 de 1997, para que los municipios y distritos del país planifiquen el ordenamiento de su espacio.

Los POT contienen un conjunto de objetivos, políticas, estrategias, metas, programas, actuaciones y normas que orientan el desarrollo físico y la utilización o usos del suelo. También se expidieron leyes para lotes de engorde, prohibición de siembra y crianza de animales dentro de la ciudad. Además, el fisco ideó un porcentaje alto en los impuestos para estos lotes, con lo que obligaron así a nuestras familias vender su propiedad. Así, fueron desapareciendo del territorio los aljibes, los bebederos y el molino en piedra, los animales, los árboles frutales, las plantas medicinales, nuestros lugares secretos, los columpios en los árboles, la siembra, la cosecha y las comidas tradicionales.

Expongo, a continuación, mi árbol genealógico, que corrobora una descendencia de varias décadas soportada en documentos eclesiásticos. Me siento orgullosa de poseer los nombres de mis abuelos, bisabuelos, tatarabuelos y trastatarabuelos.⁷ Tal vez sea tediosa su lectura, pero es necesario nombrarlos para corroborar la existencia de varias generaciones en el territorio de Suba.

⁷ Los apellidos de mi familia, si bien se conservaron, pueden tener variaciones ortográficas en los documentos que cito (por ejemplo, a veces aparece *Cabiativa*, escrito como *Caviativa*, o *Yopasa* es tildado en la última sílaba), debido a que sus escribientes, los de la ciudad letrada, no sabían cómo escribirlos. Sin embargo, yo normalizo en este documento su ortografía.

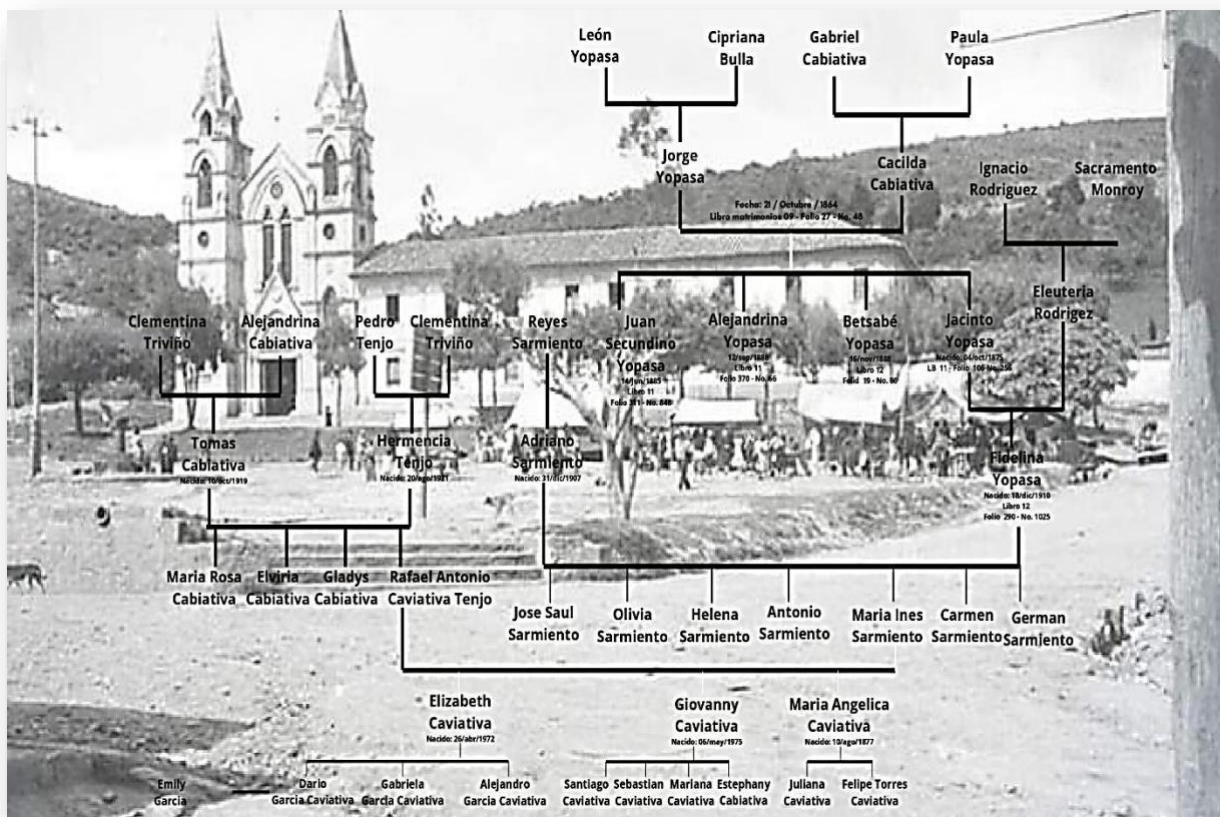


Figura 3. Árbol genealógico de María Angélica Cabiativa, elaborado sobre panorámica de Parque Principal de Suba por Juliana Payares Rojas. 20 de septiembre de 2021

Para comenzar, mi abuela materna, Fidelina Yopasa, era hija de Jacinto Yopasa y Eleutería Rodríguez y estaba casada con Adriano Sarmiento, mi abuelo materno (figura 3). Los abuelos paternos de Fidelina eran Jorge Yopasa y Casilda Cabiativa, los padres de Jacinto, y los abuelos maternos, Ignacio Rodríguez y Sacramento Monroy, como aparece en el Libro de bautismos número 12, folio 290, número 1025 (partida de bautismo de Fidelina Yopasa). Es decir que mis tatarabuelos paternos fueron Jorge Yopasa y Casilda Cabiativa; los padres de estos, es decir, mis trastatarabuelos maternos, fueron las parejas conformadas por León Yopasa y Cipriana Bulla (padres de Jorge) y por Gabriel Cabiativa y Paula Yopasa (padres de Casilda),

quienes se encuentran en el Libro de matrimonios número 9, folio 27, número 48 (acta de matrimonio de Jorge Yopasá y Casilda Cabiativa).

Los nombres de ellos igualmente se soportan en la escritura de repartición número 1033 del año 1877, folio 605 del Estado Soberano de Cundinamarca, de los Estados Unidos de Colombia, como parte del reparto de clanes de los indígenas naturales del municipio de Suba (figuras 4).

En las escrituras número 6423 de 1949 y 1291 de 1974 se encuentran los nombres de mis abuelos y bisabuelos paternos. En el acta de bautismo de mi papá, Rafael Antonio Caviativa Tenjo, libro número 14, folio número 433, acta número 13, se acredita que es hijo de Tomás Caviativa y Hermancia Tenjo; de igual forma, aparecen mis bisabuelos paternos, los padres de Tomás, que eran Pedro Caviativa y Alejandrina Caviativa y los padres de Hermancia, que eran Pedro Tenjo y Clementina Triviño.

Todo lo anterior reitera mi ascendencia indígena y que el territorio de Suba ha pertenecido a los indígenas muysca. Nosotros, sus descendientes, hoy nos ubicamos en *microterritorios*, pero aún conservamos la memoria de las sucesiones, puesto que consideramos el territorio como parte de nuestras vidas.



El infrascrito Vicario Económico de la parroquia de la Inmaculada Concepción de Suba CERTIFICA que en el libro de bautismos Nro. 12 que se guarda en este archivo parroquial, al folio 290 y bajo el Nro. 1.025 se encuentra una partida que a la letra dice:

Al margen - 1.025 - M^{ra} Fidelina Yopasá (h. l.) - Casó en Suba con Adriano Sarmiento el 13 de septiembre de 1928".

Al centro " En Suba a veintiocho de agosto de mil novecientos diez bauticó a una niña que nació el dieciocho de julio de este año, a quien llamé M^{ra} FIDELINA hija legítima de Jacinto Yopasá y Meutería Rodríguez. Abuelos paternos Jorge Yopasá y Casilda Cabiativa; maternos Ignacio Rodríguez y Sacramento Monroy. Pablo Colmenares y Rosa Triviño a quienes advertí lo necesario. Doy fe. Fr. Marcos Bartolomé de la Soledad. (Rubricado)"


Expedida en Suba a los veintinueve días del mes de enero del año mil novecientos cuarenta y siete.



Fr. Victoriano Goñi
de la V. del Carmen
P. R. S. A.

Figura 4. Registro Civil Fidelina Yopasa
Fuente: Archivo personal

No. 003998630



deros a los interesados. - - El señor Juez teniendo en cuenta la importancia del asunto, la distancia y el tiempo empleado por los peritos - asigna al perito partidario con honorarios la suma de seis pesos y al otro perito la suma de - cuatro pesos. - - - Las servidumbres anteriormente especificadas quedan o constituidas dentro de los lotes principales sometidos a la presente repartición para el servicio de los comuneros. - En consecuencia se termina esta diligencia siendo la hora de los cinco y media p. m. y se firma por todos los que en ella intervinieron. - Para verificar esta diligencia de partición y entrega y como fundamento jurídico se tuvieron a la vista los títulos siguientes: - 1o.- Copia de la escritura número 806 de la Notaría 2a. de Bogotá de fecha 14 de junio de 1861 hecha a favor de Casilda Cabiativa por Félix Yopasú. - 2o.- Copia de la escritura pública No. 650 de la Notaría 2a. de Bogotá el día veintitrés de abril de 1860 a favor de Félix Yopasú. - 3o.- Copia de la escritura pública No. 571 otorgada en la Notaría 2a. de Bogotá el día 29 de abril de 1861 a favor de Bravio Cabiativa por Félix Yopasú. - 4o.- Copia de la escritura pública No. 1,033 otorgada en la Notaría 4a. de Bogotá el día 7 de diciembre de 1888 a favor de León Yopasú, Cipriano Eulla y Jorge Yopasú y 5o.- Un Certificado expedido el día 14 de noviembre de 1887 por el Archivero del Resguardo de indígenas, Diligencia No. 3a en el cual consta una adjudicación hecha a León Yopasú, su mujer Cipriana Eulla y su hijo Jorge Yopasú. Así se firma. - El Juez, (firmado) A. Fulido Espinosa. - Los Peritos, (firmados) Macelario Reyes. - José Adonof Cabiativa. Los Interesados, (firmados) Gerardo Nivia, Pedro León Cabiativa, Secundino Yopasú, Rogado de Jacinto Yopasú, analfabeto, (fdo) Angel M. González G. - Guillermo Tenjo, - Rogado de Rosa Eulla Tenjo, analfabeto, (fdo) Luis A. Pardo. - Rogado de Arturo Tenjo, analfabeto, (fdo) Fernando Gavales. - Rogado de José Tenjo, analfabeto, (fdo) Fernando Gavales G. - (fdo) Luis Contreras. - Eric.

Figura 5. Escritura n.º 1033 del año 1877, folio 605, del Estado Soberano de Cundinamarca, de los Estados Unidos de Colombia, Entrega y repartición del Resguardo indígena
Fuente: Archivo personal.

Ahora bien, la nueva Constitución Política de Colombia de 1991 favoreció el reconocimiento y la protección de comunidades étnicas.⁸ Para este reconocimiento las familias raizales de Suba se unieron para demostrarle al Estado que somos legítimos herederos de los muysca y que, por tanto, gozamos de los derechos que proclama la Constitución. Para esto, fue determinante un hecho que refiere Luis Yopasa (2019):

En 1985, Carlos Caita, al buscar unas escrituras de su abuelo por unos terrenos en Suba, encuentra la escritura 1033 del Resguardo Indígena Muysca de Suba y desde allí comienza a estudiarla, ayudado por un abogado, encontrando fuentes importantes para la conformación de la Junta Directiva (55).

Algunos líderes que conservaban títulos de propiedad antiguos como los de mi familia, demostraron que las familias que poseían apellidos nativos como *Caita*, *Cabiativa*, *Cera*, *Chisaba*, *Cuenca*, *Bulla*, *Yopasa*, *Triviño*, *Nivia*, *Niviayo* o *Mususú*, habían sido reconocidos en la escritura número 1033 del año de 1877, del Estado Soberano de Cundinamarca, en la que fueron adjudicados terrenos del antiguo resguardo de Suba. De esta manera, se logró demostrar que aún existe un grupo raizal, que resiste, visibilizándose y reclamando el legado ancestral de su cultura y su derecho autónomo. Hoy en día, el grupo está protegido mediante la sentencia C-932 de 2007 de la Corte Constitucional. Esta permitió que, aunque sin territorio comunitario, se conformara el Cabildo Muysca de Suba. Al respecto, Luis Yopasa (2019) afirma que

el Cabildo es una entidad pública especial, cuyos integrantes son miembros de una comunidad indígena, elegidos y reconocidos por ésta, con una organización sociopolítica tradicional, cuya

⁸. *Constitución política de Colombia de 1991*. Donde se reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la nación colombiana en el título I, artículos 7, 8,10 y el título II, capítulo 1, artículos 18, capítulo 2, artículo 68, 72, entre otros.

función es representar legalmente a la comunidad, ejercer la autoridad y realizar las actividades que le atribuyen las leyes, sus usos, costumbres y el reglamento interno de cada comunidad (18).

El trabajo de campo evidencia así aportes únicos, como la progresiva pérdida del territorio del resguardo y la posterior conformación del cabildo. Todo ello es soportado en documentos antiguos, eclesiásticos, que reafirman la onomástica de la comunidad muisca de Suba.⁹ También permite rastrear la posesión de un territorio y el recuerdo de él, así como las huellas de la comunidad conformada en diferentes clanes, pues, aunque el tiempo ha trascendido, aún se conservan signos de la existencia de la cultura muisca.

2. Memoria viva: recuerdos de la niñez de los abuelos muisca sobre el territorio de Suba

En este apartado relato mis recuerdos y aquellos de los abuelos muisca entrevistados. En la memoria de mi niñez, en el territorio de Suba, donde yo nací, se conservaban tradiciones del campo. El terreno que habitábamos era de mis abuelos maternos y paternos. Recuerdo sembrar con ellos, cosechar y preparar alimentos, disfrutar de los frutos de los árboles, ayudar a cuidar los animales, es decir, el terreno nos proporcionaba todo para vivir. Nuestros abuelos recuerdan de su niñez un territorio rural poco poblado, frío y con muchos cultivos, ellos lo relatan como un territorio de agua. Al respecto, el abuelo Gonzalo Gómez, sabedor tradicional muisca de Suba Chosica, relata:

⁹ La onomástica comprende el estudio de los nombres propios. Se trata de una disciplina de la lingüística que puede proporcionar datos históricos, sociológicos, psicológicos y arqueológicos de una región. Triana y Antorveza (1961) expone: “El interés particular de estudiar la onomástica indígena chibcha, encontrando los vestigios lingüísticos que, para esa época, no era tan relevante, además de encontrar el rastro lingüístico muisca con antecedentes de peso, como ser declarada en 1580 lengua general del Nuevo Reino, y contar con cátedras del idioma para evangelizar”.

El territorio de Suba es considerado territorio de agua, ya que las ofrendas y ceremonias se realizaban en las lagunas. Igualmente, hoy replicamos leyendas de la creación muisca: “Bachué e Iguaque, la serpiente de oro”. Relacionadas con el elemento sagrado agua. (Comunicación personal, Bogotá, 19 de abril de 2017).¹⁰

Los abuelos entrevistados de la comunidad muisca poseen una edad aproximada de entre 68 a 93 años (nacidos, pues, entre finales de la década del veinte y comienzos de los cincuenta del siglo pasado). Han habitado y recorrido el territorio desde su niñez. Sus padres y abuelos les contaban que el territorio había sido heredado de generación en generación. El abuelo Ignacio Roza recuerda:

Tengo 66 años, voy a cumplir 67. Nací el 22 de julio de 1950. Recorrí todo este territorio, lo recorrí a pie. Conocí a mi Suba querida porque era un pueblo de paz, un pueblo de alimento tradicional, originario del territorio. Había muchas fincas ganaderas, muchos chivos, cabros, conejos, curíes, gansos, patos. Todas esas especies se fueron desapareciendo acá del territorio, porque no supimos cuidarlas. (Comunicación personal, Bogotá, 22 de abril 2017).

Lo que caracteriza a los relatos de los abuelos de la comunidad es la *memoria viva*, que da cuenta de un legado de tradición oral que ha perdurado en el tiempo. La memoria viva de los abuelos está íntimamente ligada con los espejos de agua que conformaban a Suba, con nombres de lugares y personas de épocas pretéritas. Había muchas vertientes que desembocaban en los ríos Juan Amarillo, Salitre y Bogotá, así como lagunas, pozos, zanjas, chucuas, humedales, que permiten denominar al territorio de agua, ya esta que les brindaba alimento y plantas. Un

¹⁰. Cuando el abuelo cuenta los relatos de creación se refiere a la ley de origen muisca, particularmente, al inicio de la creación en el agua. Según estos relatos de origen, surge una serpiente dorada en las lagunas de Iguaque y Tibabuyes y al llegar a las orillas se transforma en mujer. Cuando cumple su ciclo o misión se transformaba de nuevo en serpiente dorada. Estos relatos orales hacen parte de nuestra ley de origen y se replican en los diferentes espacios de aprendizaje de la comunidad; cada integrante del cabildo los conoce y relata.

ejemplo de esto es la laguna de Tibabuyes, que en lengua chicha significa ‘tierra de la labranza’ o ‘labradores’. En esta laguna actualmente se realizan las fiestas y ofrendas al elemento agua. El abuelo Ignacio Rozo, médico tradicional muisca de Suba Salitre, recuerda el territorio de Suba así:

Bueno, yo tuve la oportunidad de conocer el río Bogotá cuando realmente el río era totalmente limpio. ¡Sí! En tiempo de lluvia, el -se desbordaba y el agua salía a los potreros. A veces no tenía necesidad de ir a pescar, sino que el pescado salía a los potreros. Entonces, yo, tan pronto veía que el río estaba desbordando- estaba pendiente y llegaba a esos sitios y cogía el pescado más rápido y el cangrejo. (Comunicación personal, Bogotá, 22 de abril 2017).

Los abuelos de Suba relatan que el suyo era un territorio de paz. El topónimo de Suba conserva raíces de su lengua originaria.¹¹ Aunque se cree que la palabra *Suba* pudo tener transformaciones en su escritura, los abuelos de la comunidad no recuerdan otro nombre.

El territorio de Suba hace parte de la vida de cada mayor. Miriam Martínez Triviño exgobernadora del cabildo (2015), al respecto dice que,

en particular recuerdo la expresión de un mayor de la comunidad muisca de Suba que decía: “en esta tierra nací, en esta tierra me crié, en esta tierra tuve a mis padres y familia, tuve a mis hijos y en esta tierra moriré” (Comunicación personal, Bogotá, 2015).

Los entrevistados no cambian su lugar de procedencia. Así, el ciclo de vida de cada uno inicia y termina en Suba. En sus relatos de la niñez, añoran de nuevo esos lugares, rodeados de

¹¹. Joaquín Acosta (1938), quien contribuye al significado en el idioma chibcha, explica que *Suba* (*zuba*) está compuesta por *su*, que significa «mi compañero», «mi frente» (lo que tengo a mi frente). A la vez, *ba* (conjunción) significa «digno merecedor».

sembrados, animales domésticos y abundante agua. Para ellos, fue una vida muy dura, pero sabrosa. Sobre esto, la abuela Flor Nivia (2017) dice:

Nosotros éramos pequeños, a mi hermano, cuando ya estuvo grande, de 8 a 10 años, mi papá lo llevó a trabajar... En el tiempo de antes sí lo enseñaban [a uno] a trabajar desde muy chiquito, no como ahora. Todo eso se acabó, era una época de respeto (Comunicación personal).

También, Pedro Chisaba —sabedor tradicional muisca de Suba Salitre—, recuerda:

A nosotros nos levantaban muy temprano, a las cinco de la mañana; desayunábamos chocolate y caldo. Salíamos a ordeñar las vacas, había cuatro vacas, se entraba la leche y nos mandaba mi mamá donde una tía, con dos cantinas de seis botellas. Tocaba subir allá por el peñón, arriba por el lado de Emaús. Cuando llegábamos a las siete y media, tocaba sacar el ganado, ponerle pasto, darle de comer a los cerdos, sacar las ovejas, a las ocho y media, nueve de la mañana-, ya debería tener la olla encima para la mazamorra, llenarla de agua y recoger las habas, el fríjol y las mazorcas, desgrane y eche a la olla. Tocaba echarle papas, tallos y el paladar, el maíz se molía en piedra. (Comunicación personal, Bogotá, 2 de mayo 2017).

Cada recuerdo se relata tradicionalmente alrededor de una hornilla, en la que se comparten la palabra sabia, cantos, coplas o, simplemente, en la organización de las tareas que demandaba el territorio. Al realizar la remembranza con los abuelos ubicados en diferentes lugares del territorio de Suba, se encontraron relatos contenidos en usos, costumbres, conocimiento de su lugar de origen y vivencias en el territorio. En un círculo de palabra con la abuela Florinda Triviño, sabedora tradicional muisca de Suba Rincón escuela, ella relataba que:

Recuerdo cuando iba a la escuela. Nos íbamos descalzos. Llevamos un trapo, lo dejábamos por ahí debajo de una piedra o dentro de una mata. Hasta la tarde cuando nos veníamos, nos quitábamos los alpargates, los echábamos a una talega y camine descalzos hasta que llegáramos

otra vez a la casa. De camino a la escuela llevábamos pepas de la planta de tinto de la casa, para hacer la tinta, cargábamos la pluma y con eso se escribía. La llevábamos porque la tinta se nos derramaba en las mochilas, pero eso sí que no se diera cuenta la profesora. Entonces, llevábamos las pepitas con cuidadito para que no se nos fueran a espichar. Se mojaba la plumita y escribía. No nos hacía quedar mal las pepas de tinto. (Comunicación personal, Bogotá, 2 de mayo de 2017).

Los abuelos que relataron la memoria viva de su niñez relacionada con el territorio se refieren a prácticas realizadas en el *microterritorio*, donde habitan hoy. Los abuelos que viven en Suba Salitre, o cerca, relatan memorias sobre una hermosa laguna de Aguas calientes. El abuelo Ignacio Rozo, médico tradicional muisca de Suba Salitre, dice:

Yo conocí la laguna del Salitre, era una laguna muy bonita. Tenía agua pura, se le veía el asiento de la laguna. Ese sitio era un nacedero de pescado, surtía todas las zanjas que van a salir a Villa Hermosa y van a parar al río Bogotá. De esa laguna cogían agua para alimentarse la vereda de El Salitre, Tuna Alta e inclusive Suba. Iban todos con burros, con ollas de barro, llevaban su ropa, tenían sus lavaderos. Mi padre me contaba que en esa laguna aparecía una gallina nadando con unos pollitos amarillos. Me contaba que cuando él estuvo estudiando ahí, veía eso. Yo tuve la oportunidad de estudiar en esa escuelita también, recordé lo que mi padre me había dicho. Cuando salía a recreo, mirábamos a ver si era cierto que veía la gallina, y sí la veíamos. Pero entonces nos íbamos corriendo rápido a ver si podíamos coger la gallina. Cuando faltaban veinte metros o treinta metros, la gallina desaparecía. Eso demostraba que la laguna tenía un tesoro. (Comunicación personal, Bogotá, 22 de abril 2017).

Los encantos hallados por ellos son relatados en medio del territorio de agua. Su vivencia en estos lugares es única y se conserva en su memoria. La laguna de aguas calientes ya no existe, debido a que, cuando se apropiaron de los terrenos del Resguardo en Suba Salitre, quisieron lucrarse económicamente con esta laguna, con fines recreativos, por lo que la laguna se secó y

este lugar rodeado de naturaleza quedó sin vida natural. La abuela Flor Nivia, sabedora del territorio muysca de Suba, dice a propósito:

Recuerdo que mi mamá nos bajaba a las seis de la mañana y nos bañaba con en esa agua tan rica, tibiecita. Eso nacía como una ollita cuando hierve. Eso era así rico. Eso bajaba, así era esa laguna hermosísima. Eso la tenía mucha gente como piscina, porque esa agua era rica y además había pescado. Desde aquí bajaba una zanja, derecho hasta el río Juan Amarillo y bajaban unos pescados grandes. En tiempo de invierno esa agua era limpiecita era azuladita y azufrada. Pero los ricos la compraron- acabaron con ella, un día prendió fuego y nunca más la volvimos a ver. (Comunicación personal, Bogotá, 1 de mayo 2017)

La memoria viva de nuestros abuelos muysca permite configurar un *territorio simbólico*, marcado por la mitología antigua, la tradición oral y las leyendas, que se conservaron a través de la palabra que de generación en generación se ha compartido hasta hoy. Esta es una práctica simbólica, en la medida en que, con el voz a voz, hay un esfuerzo de conservación de saberes y que tiene una gran importancia en la estrecha relación que el pueblo muysca ha establecido desde antaño con el agua, específicamente con los ríos, lagos y lagunas que caracterizan a la región cundiboyacense. En Bogotá, estos espejos de agua nos delimitan como un territorio cultural en Suba. Estos lugares la mayoría de las veces están contenidos de palabra, aunque estén extintos (como en el caso de la lagunas de aguas calientes), pero la comunidad se reconoce en ellos, porque nuestros antepasados dejaron su huella allí, porque los recorrieron y vivieron su niñez en el agua y, hoy, a través de su palabra, los rememoran y, así, los vuelven a experimentar en el relato que, a su vez, provoca una experiencia colectiva en las nuevas generaciones: el agua, en la palabra de los mayores, se convierte así en seña de nuestra identidad muysca. Aunque el territorio actual de Suba no cuente con la cantidad de agua que lo caracterizó antes de su urbanización y el crecimiento de la ciudad de Bogotá, la conexión del agua y la tierra en nuestra comunidad producen una filiación simbólica al territorio, vivida a través de los recuerdos y capaz de reconectar nuestros microterritorios; es decir, se realiza un especie de escáner de la memoria, a través

del cual experimentamos la ausencia de límites geográficos, puesto que, aunque existen bloques de cemento, que separan, invaden e imposibilitan el desarrollo de nuestra comunidad como antaño era, la comunidad ha adoptado los lugares naturales que aún sobreviven a este brutal crecimiento demográfico, siguiendo el camino del agua, transparente, vital, para equilibrar la madre tierra.

Según los recuerdos de los abuelos muysca, realizar las prácticas de siembra era una actividad que iniciaba desde la infancia. Las enseñanzas heredadas se convertían en la educación para la vida. De todo se aprendía un poco. Así, de la participación en actividades diarias y su acompañamiento pudieron adquirir una idea del territorio, la historia, del comportamiento de los astros, el cultivo y propiedades de las plantas, la sostenibilidad y medicina tradicional, los relatos de procedencia, mitos, encantos, tradición oral y comportamiento. La abuela Inés Yopasa, sabedora tradicional muysca de Suba Rincón, recuerda sobre la siembra de maíz y la bendición de las semillas lo siguiente:

Mi papá tenía sus tiempos de siembra para el maíz y cierta agricultura la sembraba en tiempo menguante. Para el fruto, el curubo, *uchuas*, calabaza, las sembraba en tiempo creciente para que granara. Para el maíz y todo lo fuera de grano, a él le gustaba sembrarlo el dos de febrero, el día de la Virgen de la Candelaria. Nos íbamos todos a Suba o nos mandaba con mi mamá y llevábamos un canasto con todas las semillas. El padre les daba la bendición. Ese día se sembraba todo, todo lo que había que sembrar (Comunicación personal, Bogotá, 16 de abril 2017).

La práctica propia de bendición de semillas para la época se ofrendaba a la Iglesia católica. Esto se debe a que la evangelización provocó un sincretismo, que hizo que muchos saberes no se olvidaran, pero que sí implicó que se fusionaran con los occidentales, según las necesidades del contexto. De todas formas, las tácticas de conservación, el almacenamiento, clasificación y provisión de las semillas permitieron que aún existan descendientes en el

territorio. Las abuelas Cecilia y María Nivia, sabedoras tradicionales muisca de Suba Rubí, relatan cómo se hacían en Suba las fiestas y la bendición de las semillas:

Nosotros bendecíamos las semillas, en las fiestas de San Isidro, porque esas las patrocinaba el difunto Epuceno García. María, y decían: “San Isidro quite el sol y ponga el agua”. Y si había mucho invierno: “San Isidro quite el agua y ponga el sol”. Y hágale, era de mucha romería. María, sí, hacían fiesta por todo lado, Cecilia. Por las veredas, por donde fuera. Era muy bendito San Isidro. María, eso era un tiempo muy lindo, los indios nos divertíamos muy bonito. ¡Ya no volverán esos tiempos! (Comunicación personal, Bogotá, 17 de abril 2017).

Actualmente en las huertas comunitarias muisca, realizamos la bendición de semillas,¹² la limpieza y pedimos permiso a la Madre Tierra (figura 5). Estas tradiciones se comparten en estos espacios con los niños(as), jóvenes y adultos, que realizan las prácticas de siembra de los abuelos a partir de sus recuerdos. Se trata de releer y reinterpretar la memoria de los abuelos en el territorio transformado, con el fin de resignificar el entorno donde la comunidad realiza sus actividades culturales comunes.

Para la conservación de las semillas, los abuelos recordaron que sus padres y abuelos almacenaban en ollas de barro las semillas, que previamente habían dejado secar al sol y clasificado. Algunas semillas de la próxima cosecha las dejaban en las plantas y cuando estaban secas las recogían, otras las dejaban secar colgadas en los zarzos de las casas,¹³ otras- para el

¹². Las huertas siempre han existido en las casas de los descendientes muisca; mis padres han conservado esta tradición y, por ello, en mi casa se cuenta actualmente con plantas ancestrales. Por otro lado, las huertas comunitarias se han concebido para el aprendizaje de los saberes de siembra de los abuelos, además de resignificar prácticas olvidadas. Una huerta comunitaria nace en cualquier lugar natural de Suba, siempre que permita su intervención.

¹³. Un zarzo es un lugar alto de la vivienda, donde antiguamente se colocaban a secar semillas, comidas, junco. De esta manera aislaban los productos de los lugares comunes.

consumo diario y otras más para intercambiar por productos que no poseían. Al respecto Florinda Triviño, sabedora tradicional muysca de Suba Rincón escuela, afirma:

Mi papá guardaba las semillas. Por ejemplo, la papa se guardaba en una troja allá en un cuartico para el gasto diario, otro cuartico para sembrar, otro cuartico para intercambiar. Así, eso eran cuarticos que se hacían de adobe y llamábamos la *troja*.¹⁴

El maíz, las habas, todos se secaban. Se extendían esteras en el patio, se colocaban al sol para que se secaran ligero, se colocaban en ollas de barro y se tapaban para evitar los ratones. Si se necesitaban semillas para consumir, la noche anterior se dejaban en agua y al otro día para hacer la sopa. Esas semillas se distribuían bien, ya que debían alcanzar para tres o cuatro meses, mientras se volvía a recoger cosecha. (Comunicación personal, Bogotá, 15 de abril 2017)



*Figura 6. Bendición de semillas, limpieza con los elementos sagrados.
Lugar Huerta Casa de Pensamiento Muysca (2019)
Fuente: Archivo personal*

¹⁴. El adobe era barro pisado con elementos naturales; se esparcía como hoy día, como el cemento.

Desde la memoria de mi niñez, la huerta siempre ha existido en la casa. Mis padres han conservado el cultivo de plantas medicinales. Actualmente, nuestra familia posee un conocimiento sobre las propiedades y los remedios de las plantas que se cultivan para curar dolencias del cuerpo (figura 6).

La mayor parte de las familias muysca conservan una huerta, en la que cultivan plantas para el consumo diario como el cilantro, la lechuga, el laurel, el tomillo, las acelgas, la rebanca, entre otras. Otras, de carácter medicinal, permiten la protección de la casa, la huerta y la familia como la ruda, el mirto, el hinojo, los siete cueros, el manrubio, el sígueme, entre otras.

Otras plantas medicinales también tienen propiedades para el bienestar del cuerpo como el yantel, la verbena, la yerbabuena, la manzanilla, las guacas, el paico, entre otras. Mi familia comercializa todas estas plantas medicinales y, además, asesora a los vecinos y conocidos en tratamientos originarios que pueden mejorar su salud, ayudando a sus dolencias y evitando los males del cuerpo y el espíritu.

Por otro lado, el mayor Ignacio Rozo, médico tradicional muysca, posee una huerta en la que cultiva plantas que usa para preparar medicinas que distribuye en la Casita de Curación, un consultorio en el Cabildo Muysca de Suba, para guiar y curar (figura 7).

La comunidad trabaja en conjunto para fortalecer huertas comunitarias de Suba, como la de los Caitas, ubicada cerca al Mirador de los Nevados, que pertenece al Estado. La comunidad muysca inició en el año 2018 un proceso de cuidado de lugares sagrados, como esta

huerta, donde se han fortalecido saberes propios como la palabra, las prácticas de siembra, la recuperación de plantas nativas, sus propiedades y la tradición oral. Esta huerta es trabajada por las abuelas, los abuelos, las niñas, los niños y el grupo en formación de la Guardia Indígena.

La comunidad trabaja también en otras huertas, como la del Cerro del Santuario y la huerta de Casa de Pensamiento Muysca (Jardín Infantil Muysca) (figura 8).



*Figura 7. Siembra de huerta. Casa de Pensamiento Muysca
Fuente: Cortesía de Gonzalo Gómez Cabiativa*



Figura 8. Médico ancestral muisca, Ignacio Rozo
Fuente: Cortesía de Jonatán Sánchez



Figura 9. Huerta comunitaria de El Santuario
Fuente: Cortesía de Gonzalo Gómez Cabiativa

Una de las prácticas resignificadas hasta nuestros días es el saludo y el agradecimiento a los elementales, dado que para nosotros es importante rememorar lugares, sucesos y ancestros. Así, realizamos un saludo siempre antes de iniciar un encuentro o círculo de palabra. Se agradece al creador y a los cuatro puntos cardinales iniciando por el oriente. Además, se ofrece día a los elementales sagrados: agua, fuego, viento y madre tierra.

El ritual de inicio o saludo a los elementales es una actividad de la comunidad, un ritual de inicio y de cierre. Así, se dispone en el lugar un mándala natural de elementos sagrados, se realiza un palabreo de su significado, se invita a todos los participantes a agradecer a los elementos sagrados, al creador. Y se recuerdan lugares simbólicos, ancestros que ya no están, pero que fueron símbolo de permanencia en el territorio. Nuestros hijos hacen parte de esta práctica, pues desde muy pequeños aprenden y agradecen por la vida. Al respecto, Gonzalo Gómez, sabedor tradicional, comenta:

Los elementales hacen parte de nuestra vida, por ello nuestros ancestros hacían estos saludos, ubicando los puntos cardinales, relacionados con un elemental, y en los cerros levantaban las manos hacia arriba y agradecían al espíritu creador Chyminigagua [mito de creación muysca]; lo saludaban, le daban gracias por la creación, por los beneficios recibidos; después saludaban a la Madre Tierra, teniendo contacto con el suelo, dándole gracias por ser madre fértil y pidiéndole perdón por el daño que le hacemos a diario; después se saluda al norte que se relaciona con el elemental fuego, luego al occidente relacionado con la Madre Tierra y la remembranza a los antepasados, luego al sur relacionado con el agua, parte fundamental de la vida, luego al oriente y se saludaba al viento (Comunicación personal, Bogotá, 20 de septiembre de 2021).

La memoria viva de los abuelos nos muestra así lugares simbólicos del territorio de Suba. Los abuelos nos ubican en estos lugares con relatos propios del territorio. Su memoria ilustra la

historia de los lugares que hoy están urbanizados, resignificándolos para recrear la memoria viva del territorio. Para ello cada mayor muisca relata qué sucedió y dónde tuvo lugar la vivencia, permitiéndonos, así, encontrar un nuevo camino contenido en los elementos orales del diario vivir.

3. Los saberes de los abuelos muisca desaparecidos y hoy resignificados

En este apartado, relato los saberes que los abuelos muisca recuerdan de su niñez. Ellos realizaban actividades en las que compartían el trabajo en los llamados “convites”.¹⁵ El trabajo era compartido y se aprendía en cada labor. Según el saber transmitido en sus familias, ellos acompañaban las actividades diarias en el territorio, como siembra, pesca, cuidado de animales, explotación de minas de carbón, elaboración de utensilios con elementos naturales, casas circulares, teja en los *chircales*,¹⁶ comercialización de productos de la huerta en las plazas de mercado, tejido de esteras y balsas. El mayor Daniel Niviayo, sabedor tradicional muisca de Suba Rincón, explica, con respecto a la preparación de la cocina típica del territorio, que

con las cosechas recogidas se preparaba mazamorra. Para cocinar la sopa se colocaban tres piedras, sobre ellas una olla de barro que llevaba papa, alverja, fríjol, cubios, haba, y maíz se le colocaba de todo lo que se encontrará en la huerta, la sopa debía quedar espesa, que se paraba la cuchara del recado. Recuerdo nos servían una taza grande de sopa mazamorra. (Comunicación personal, Bogotá, 23 de abril de 2017).

¹⁵. Como se dijo arriba, se trata de trabajo en conjunto, por el que no se recibe remuneración.

¹⁶. Los chircales son lugares de Suba para quemar teja.

El maíz fue la base de la alimentación de las familias de Suba. Las técnicas de conservación de las semillas permitieron la preparación de la sopa (mazamorra) y de la bebida tradicional chicha. La mayora María Nivia, sabedora tradicional de Suba Rubí, relata este recuerdo de su niñez:

Yo molía en piedra. Hacía mazamorra de los indígenas. Llevaba cubio, papa de año, criolla, chuguas, tallos, zanahoria, rebancada,¹⁷ espinacas, acelgas. Eso hacíamos un *menjure*¹⁸ con un paladar [parte de la vaca] que mi madre traía de la plaza España, la sopa alcanzaba para perros, cerdos. Había para todos. Tenía que pararse la cuchara de comida. (Comunicación personal, Bogotá, 17 de abril de 2017)

Los abuelos recuerdan un territorio que en los años cuarenta, los de su niñez y juventud, estaba poco poblado. Suba aún no había sido urbanizada. Era un territorio muy frío, pero al mismo tiempo fértil para el cultivo. La mayor parte de familias de los abuelos se dedicaban a la siembra de productos como el maíz, la papa, el trigo, las hortalizas, las plantas medicinales y árboles frutales nativos (figura 10). Estos productos permitían el autosostenimiento, la comercialización local y la transmisión de saberes, pero en ningún momento el terreno se vio como un bien comercial. La mayoría de las familias llevaban los productos a las plazas de mercado de Bogotá ubicadas en los barrios Siete de Agosto, Fontibón, Las Nieves, la Plaza España, estas últimas ubicadas en centro de Bogotá.

¹⁷. *Revançada*: planta nativa que utilizaban para dar un sabor picante a la sopa; también la preparaban como verdura, si la dejaban crecer su fruto servía de alimento para las aves. Se conoce como *planta de nabo*.

¹⁸. *Menjure*: esta expresión de la abuela hace referencia a un *revuelto* de todos los productos que había en cosecha y se podían preparar en la sopa.



Figura 40. Planta de Uche, y sobre esta una trenza tejida con sus fibras, llamada cuam
Fuente: Archivo personal.

La abuela Inés Yopasa, sabedora tradicional muisca, Suba Rincón, recuerda los saberes heredados de sus padres, entre los que se encuentra el tejido del *cuam*, un lazo tejido en *uche*, utilizado para amarrar las estructuras de la vivienda, Actualmente no se teje el *cuam* (figura 10).¹⁹

Mi papá fue Adriano Sarmiento y mi mamá Fidelina Yopasa. Ellos se dedicaban a la agricultura, les gustaba mucho pescar, trabajaban elaborando escobas en esparto o carrizo [plantas nativas del cerro de Suba], escobas que usaban para barrer las hornillas de las estufas. También

¹⁹. *Uche*: planta nativa del territorio de Suba.

elaboraban el cuam. Estos productos mis padres los llevaban para intercambiar por productos que no había en el territorio, los llevaban a las plazas de mercado de la época. Caminaban del Rincón de Suba hasta Plaza de las Nieves, ubicada en el Centro de Bogotá, o a Fontibón. Él también construía las viviendas en forma circular, unos vecinos le ayudaban. Armaban la estructura de la choza, enterraban palos de tuno o caña brava que eran flexibles, las paredes se realizaban con chusque, luego con el cuam amarraban la estructura.²⁰ Los techos de las viviendas los elaboraban con tamo del trigo [tallo del trigo] que quedaba después de ser segado. Cuando se recogía la cosecha del trigo se segaba hasta obtener atados que se apilaban en forma circular. El tallo que quedaba enterrado se arrancaba con raíz para después tejer el techo de la vivienda. (Comunicación personal, Bogotá, 16 de abril 2017).

Los abuelos de la comunidad, de acuerdo con su territorio de origen en Suba, aprendían saberes de sus padres y abuelos. Recuerdan que sus padres les enseñaron estos saberes, ya que, por ejemplo, unos habitaban cerca de los ríos y como necesidad básica requerían de balsas; otros sembraban, porque el terreno era fértil; otros se empleaban en los chircales (lugares de elaboración de teja y ladrillo) y en minas de carbón por cercanía. Ellos se beneficiaban de los saberes adquiridos, porque intercambiaban sus productos o su trabajo por otros productos que no tenían. La abuela Florinda Triviño relata que desde que el Cerro de Suba se volvió privado, no es fácil el ingreso, porque las entidades y personas que se apoderaron de él lo mantienen custodiado.

Por otro lado, la minería fue un empleo para varios abuelos en Suba Salitre. Más tarde tuvo serias consecuencias en ellos, como enfermedades pulmonares que causaron su muerte. El mayor Pedro Chisaba, sabedor tradicional muisca de Suba salitre, recuerda:

²⁰. *Chusque*: planta nativa de los cerros de Suba.

Cuando yo era pequeño trabajaba en las minas de La Conejera en Suba explotando carbón en la Hacienda de la Conejera. Era un trabajo duro. Mi papá me llevaba de vez en cuando. Él trabajaba allí, pero ya no iba porque el gas del carbón perjudicaba los pulmones. Él y todos los que trabajaron allí se fueron muriendo (Comunicación personal, Bogotá, 2 de mayo 2017).

La mayora Flor Nivia, sabedora tradicional muisca de Suba Salitre, relata igualmente que su padre falleció por trabajar en las minas de carbón:

Mi papá era muy divertido. Le gustaba mucho tomar su chichita. Trabajador sí fue. Él trabajó en las minas de carbón por allá arriba en San Hilario, él trabajó hasta que mi Dios se lo llevó. Seguramente, él entró por allá en esos huecos. En esa época, hace años, mi papá se enfermó de los pulmones. Era una tos que se ahogaba de noche, una tos, pero terrible (Comunicación personal, Bogotá, 1 de mayo 2017).

Los abuelos que habitan en el Rincón de Suba acompañaban los chircales, donde se fabricaba teja y ladrillo en arcilla. Es satisfactorio para ellos recordar cada suceso, los diferentes procesos que llevaba la elaboración de una teja, un ladrillo o adobe. El molino era rudimentario, lo utilizaban descalzos y con la ayuda de un caballo molían el barro. Algunos abuelos recordaron que aprovecharon el horno de leña para quemar ollas de barro y utensilios de cocina. El mayor Rafael Cabiativa, sabedor tradicional muisca de Suba Rincón, recuerda:

Me sacaron a trabajar a los 7 años porque mis padres eran alfareros. Ellos hacían la teja de barro. Había un molino, era un caballo que daba vueltas, sacaba el barro procesado. Ellos tenían unas gaveras [molde de teja o ladrillo], le hacían un hueco, por ahí se llenaban las gaveras. Luego las llevaban a vaciar a los patios, la secaban, y ya seca se recogía, se encargaba, se prendían un horno grande y se cocinaba (Comunicación personal, Bogotá, 16 de abril de 2017).

Algunos abuelos describen su niñez con muchas tareas diarias. Fueron a la escuela, pero por falta de recursos desertaban. Aprendían del día a día, de acompañar a sus abuelos y padres a realizar labores que el terreno demandaba. El aprendizaje se heredaba, la práctica de la labor no permitía que se olvidara. Todos aprendían del territorio, pues era el eje de la vida. La mayora Florinda Triviño, sabedora tradicional muysca de Suba Rincón escuela, recuerda:

Llegábamos de la escuela para ver las chivas, los marranos, entrarlos a los corrales, asegurarlos para que no se ahorcara el uno con el otro. Llegaba la noche para hacer tareas, con una esperma. Eso nos ponían unos mechitos que no duraban mucho. Teníamos que hacer ligero lo que pudiéramos, antes de que se acabaran y que quedara ahí oscuro. Por eso digo yo, que ese tiempo era muy bueno, pero muy duro. Al otro día levántenos con el rayo de la luna como la una, dos de la mañana para cargar agua para la revoltura [cuarto especial para hacer la chicha], dejar en la cocina todo listo (Comunicación personal, Bogotá, 15 de abril de 2017).

Los abuelos recuerdan haber pescado. Con el crecimiento demográfico y el cambio climático, este paraíso natural se fue extinguiendo. El agua fue contaminada, las especies emigraron a sitios no urbanizados que con el tiempo fueron denominados humedales.²¹ Los abuelos conservan el recuerdo de este lugar, el cual les proporcionó alimento, fauna y flora. La mayora Carmen Yopasa, sabedora del territorio muysca de Suba Rincón, recuerda cómo lo hacía su papá:

Mi papá pescaba en el río Juan Amarillo. Salían a las dos de la mañana, porque él decía que con la luna salía más pescado. Llevaban un canasto guapucho para la recolección. En la canoa iban dos personas: el apaleador, quien iba adelante, con una vara larga apaleaban el agua, la otra

²¹. De acuerdo con el *Atlas ambiental de Bogotá* (2007), los humedales son ecosistemas, de gran valor natural y cultural, constituidos por un cuerpo de agua permanente o estacional de escasa profundidad, una zona que puede cubrirse por inundaciones periódicas y una franja de terreno no inundable (93).

persona iba atrás, llevaba una red circular tejida por ellos, para lanzarla cuando el apaleador asustara los peces. (Comunicación personal, Bogotá, 16 de abril de 2017).

En este río, los abuelos recordaron la preparación de guapuchas, capitán, carpa y cangrejos. Como el territorio era muy fluvial, las familias implementaron técnicas de pesca, cada clan realizaba la labor según las enseñanzas de sus padres. Pescaban a mano, los atrapaban de la cabeza fuerte, ya que los podían morder, en zanjas pescaban con costales, los llevaban a casa, los arreglaban, los colocaban al sol varios días y los preparaban. Al respecto, Inés Yopasa, sabedora tradicional muysca de Suba Rincón, recuerda:

Las guapuchas eran unos pescados pequeños. Recuerdo que mi mamá lavaba muy bien quitándoles la primera piel con ceniza, luego las abrían y las colocaban al sol con sal. Pasados tres días las tostaban en un tiesto con maíz (Comunicación personal, Bogotá, 16 de abril de 2017).

Las balsas fueron el transporte acuático de la época, eran elaboradas en junco, una planta que aún crece en las orillas de los humedales de Suba, y que lo cortaban y preparaban para tejer balsas y esteras para dormir. Con las balsas podían navegar del Rincón de Suba hasta Cota, y de la calle 91 hacia el sur, donde colindaba el barrio Quirigua, con ayuda de palos remaban, cazaban y recorrían el territorio. El abuelo Rafael Yopasa, sabedor muysca Suba Rincón, recuerda:

En la época de mi juventud nos uníamos varios amigos y hacíamos balsas, cogíamos el junco en la orilla del río Juan Amarillo o Tibabuyes, lo llevábamos a casa se colocaba a orear [secar al sol], se emparejaba bien, se le realizaban nudos como el de los zapatos, se tejía una balsa, como el terreno se inundaba, se lanzaba la balsa al agua, no se hundía, aguantaba peso, nos íbamos cuatro, cinco amigos, hasta Cota a matar pájaros con flechas, los pájaros los llevábamos para la casa a pelar y comer. Nos demorábamos mucho por allá navegando, mis papás afanados, por ahí

porque no aparecíamos por ningún lado, pero estar allá era tan tranquilo, ir en la balsa, el agua era toda parejita, clarita (Comunicación personal, Bogotá, 29 de abril 2017).

La mayora Florinda Triviño, sabedora tradicional muysca de Suba Rincón escuela, recuerda que las balsas tejidas en junco servían para pasar el río Juan amarillo, de la calle 91 hacia el barrio Quirigua. Para la época no había más transporte que este:

Cuando se crecía el río Juan Amarillo, tenían que poner balsas de junco. Don Roberto, alma bendita, don Roberto Bulla, era el que nos pasaba en las balsas de allá del puente hasta alta mar. Nos traía porque el agua subía de lado a lado. Una vez se volcó la balsa y fuimos a correr debajo de la balsa y don Roberto era sáquenos, nos cogía de las camisas y nos echaba encima de esa balsa (Comunicación personal, Bogotá, 15 de abril 2017).

El tejido muysca de Suba es considerado un entramado de creación natural para suplir una necesidad básica.²² Estos saberes, las balsas, el *cuam*, las redes, las esteras son un entramado de creación del ser. Se aprende un saber, se exploran otros, se cuida el entorno.

El saber de la pesca ya no se practica, porque los ríos de Bogotá fueron contaminados. No obstante, actualmente, la comunidad retorna al territorio a realizar ofrendas, homenajes como la Fiesta de las flores en el río Juan Amarillo (figura 11). Esta es una celebración que se realiza en el humedal de Tibabuyes o en el río Juan Amarillo, como agradecimiento a los elementos sagrados (agua, aire, fuego, tierra) por las cosechas que se reciben en las huertas.

²². Las necesidades básicas de la época permitían el aprendizaje de elaboración de casas circulares, el tejido de objetos, como balsas, esteras para dormir, redes para pescar, etc., estos saberes adquiridos permitían heredar un saber de generación en generación.



*Figura 11. Celebración de la Fiesta de las flores en el río Juan Amarillo.
Fuente: cortesía de Jonatán Sánchez.*

Con respecto a la Fiesta de las flores, Gonzalo Gómez recuerda de esta fiesta que durante su niñez “se celebraba en el espejo de agua más grande que tenía el humedal de la laguna de Tibabuyes. En el solsticio, el 20, 21 de junio, en agradecimiento al padre creador por las cosechas abundantes” (Comunicación personal, Bogotá, 19 de abril de 2017). El sabedor expone, además, el lugar de la fiesta de las flores en la tradición oral muisca:

La cultura muisca de Suba conoce la tierra con cuatro edades bien marcadas [...]. Cuando la tierra era una semilla de fuego. Primera edad [...]. Los antepasados utilizaron el solsticio de marzo, conocido como el ata o inicio del año muisca y así sucesivamente [...]. La segunda edad de la tierra, (boza) que ellos llamaron la edad de Hycá, debido a que el magma (lava ardiente) se enfrió y la tierra logró tener una corteza rocosa. Es cuando el Gran Espíritu Creador sopló en ella

y surgió el Güexíca. Fiba, el abuelo viento, tomando todas las direcciones o caminos. Este evento es recordado en el solsticio de junio, cuando igualmente se celebra la fiesta de la cosecha. En la tercera edad, el Gran Espíritu Creador (Chyminigagua) sembró los vientres de agua de animalitos, semillas de diferentes plantas. Los Saiâ, abuelos de tradición oral lo llamaron la edad de la elemental agua. La Madre Tierra ya era una señorita cuarta edad (había tenido su Luna), por eso es cuando llega a ser madre fértil y se le relaciona con el equinoccio de diciembre, se deja descansar, se abona y se prepara para iniciar el ciclo de siembra en marzo, en el inicio del año muysca. En la tercera edad, que es el equinoccio de septiembre, los antiguos muysca, como cultura del agua, recordaban en círculo de palabra todos estos acontecimientos, historias, mitos y leyendas, como la de Huitaca y la serpiente dorada [...], ya que Huitaca al salir de la laguna, en forma de serpiente dorada, al llegar a la orilla, se transformaba ya fuera en una niña, joven o mujer, según la enseñanza que venía a dar. Por eso, la comunidad muysca de Suba, con el motivo de recordar estas historias y leyendas, celebran hoy en día, en el equinoccio de septiembre, el paso de las niñas a mujeres, a las cuales se les da el título o nombre de Huitaca. Además, este equinoccio para los abuelos antiguos y la cultura muysca de Suba, está dedicado al agua. Un motivo más para celebrarlo (Comunicación personal, Bogotá, 20 de septiembre de 2021).²³

Los descendientes muysca mantenían un armonioso equilibrio con la naturaleza, pues utilizaban los elementos del entorno para sus necesidades básicas. Estos saberes heredados son las huellas, los rastros de nuestra permanencia en el territorio. Aún no se han consolidado en forma escrita, salvo como aparecen en este texto. Pero en su totalidad son relatos orales, recuerdos, palabra viva, vivencias de usos y costumbres utilizadas aún en la cotidianidad. Por ello, deben ser considerados reserva cultural del territorio indígena de Suba.

La resignificación de los saberes olvidados es posible en los recuerdos de estos abuelos. Aunque el entorno cambió y el territorio se edificó, los saberes y prácticas de nuestros abuelos todavía se conservan en sus relatos. Para no olvidarlos, la comunidad los recuerda en nuevos

²³. Véase sobre la serpiente dorada y la fiesta de las flores, Chaparro (2009) y sobre la leyenda de Huitaca, Bulla (2010).

lenguajes de expresión, como cantos, coplas y cuentos, así como en prácticas cotidianas y ciertas celebraciones.

A modo de conclusión

El foco de las entrevistas en el periodo de mayores nacidos entre los años treinta y cincuenta del siglo XX obedece a que corresponde con el proceso de modernización de Suba, que empieza en 1875, cuando pierde su estatuto indígena y se convierte en municipio de Cundinamarca. Posteriormente ser absorbida por la ciudad de Bogotá en 1954. Este proceso de modernización se hará evidente en las décadas de 1930, 1940 y 1950 a través de la progresiva y apabullante urbanización del territorio, cuya consecuencia más clara fue la pérdida de la propiedad común indígena de la tierra.

Sin embargo, como intente mostrar en el artículo, esta suerte de despojo no implicará un proceso de aculturación o desarraigo cultural en mi comunidad indígena. En segundo lugar, como es de esperarse, los relatos y las rememoraciones de los mayores estuvieron limitados, en lo que tiene que ver con el discurso histórico, por su edad y fecha de nacimiento, razón por la cual se justifica que mi trabajo se centrara en los recuerdos de los abuelos nacidos en las décadas de 1930, 1940 y 1950, cuando los mayores vivieron su infancia y juventud.

La herencia del territorio del resguardo de Suba, la habitan descendientes distribuidos en microterritorios, que ratifican que la comunidad muysca Suba se agrupa en diferentes lugares de algunos barrios. Según sus apellidos, ocupan un mismo predio, en diferentes casas, pero conservado la unidad familiar.

El término de *microterritorio* lo elaboré, dado que nuestra comunidad se encuentra sumergida en la contemporaneidad, en un nuevo contexto de ciudad, del que hacemos parte, y, sin embargo, de la que nos debemos distinguir, debido a nuestra identidad ancestral. Justamente, se debía crear y recrear nuevos espacios en nuestro territorio, para ser resignificados y referenciados geográficamente, como un escáner visual de lo que hubo y lo que se conserva.

En los recuerdos de la niñez de los abuelos, pude encontrar un saber indemne, aún permeado de otra cultura, pero que es una muestra viva de nuestra existencia y particularidad de ver el mundo. Los relatos de los mayores de mi comunidad conforman, desde mi perspectiva, un corpus textual que puede ser interpretado de diversas formas. Así como es posible observar en los relatos sobre las tradiciones muysca de Suba (por ejemplo, los usos del *cuam*) valores culturales, sociales, religiosos, etc., que, por tanto, dan testimonio de la presencia indígena en un territorio.

En las narraciones sobre el agua (como la de la presencia de una gallina y sus polluelos en la laguna de aguas tibias) es posible hallar no solo una función mitológica, sino, también, un valor literario, de tradición oral viva, rico por ser un tejido de historias, que resulta ser pertinente hoy, pues da cuenta de la cosmovisión de una comunidad que, pese al peso de las letras, las leyes o las escrituras de propiedad, entre otras limitaciones propias de la ciudad letrada, no se desvanece en el aire, sino que está arraigada en la tradición oral de mi comunidad.

Por consiguiente, los relatos que se encuentran en el anexo 2 pueden tener, además de una función literaria, una función testimonial. En ese sentido, estos relatos permiten peinar a contrapelo la historia de la modernización de Bogotá y de la localidad de Suba, para dar cuenta

de una historia que no siempre se quiere escuchar, pero que pervive en las tradiciones de mi comunidad, y a las cuales el lector puede acceder a través de este trabajo. Y, en segundo lugar, estos relatos son el testimonio vivo de una tradición que, aunque parece aculturada, ha sabido sobrevivir a las inclemencias históricas, al sincretismo religioso, al influjo de la modernización, para guardar en su seno saberes de la cultura muysca de esta región. Como descendiente del gran legado muysca, también tengo la responsabilidad de compartir el saber, la interculturalidad y el intercambio, así como la necesidad de mantener el equilibrio y la protección de los elementos sagrados y de la Madre Tierra *tamuy* del mundo.

Justamente por esto, porque, aunque nuestra sabiduría ancestral *parece* no corresponderse con estos tiempos modernos, porque hoy pululan “conocimientos” *new age* (que solo se apropian de conocimientos superficiales sin entender realmente procesos culturales de los pueblos originarios, es decir, nos expropian también de nuestros saberes), la aproximación que hice en este artículo de los relatos de mi comunidad, y sobre todo su recopilación, demuestra que la sabiduría ancestral de los pueblos originarios puede seguir vigente y que resuena con mucha fuerza todavía hoy. Esto se debe a que solo hasta hace muy poco la “civilización” occidental empezó a comprender el carácter esencial y urgente del cuidado del planeta, en el que nuestras comunidades han insistido desde tiempos inmemoriales, resaltando la necesidad de mantener un equilibrio real con el entorno.

Precisamente, resulta evidente hoy que el despojo de tierras que sufrió y todavía padece la comunidad muysca de Suba ha provocado que una región de la sabana de Bogotá que estaba llena de cuerpos de agua corriente y limpia, de cerros verdes y de vistas tranquilas, como Suba, haya terminado convertida en un experimento fallido de urbanización caracterizado por su

contaminación y su violenta relación con el medio ambiente y la naturaleza. Todo esto, porque nunca ni los urbanizadores, ni los gobernantes, ni los entes de control, ni nadie se tomó el trabajo de escuchar el saber ancestral de mi pueblo o, si lo hicieron, no lo validaron, sino que lo ignoraron en pos de lograr réditos económicos. Sin duda, es esencial que hoy nuestros saberes se validen, pero no que se expropien.

Al respecto, acudo a Maya Pérez Ruiz y Arturo Argueta Villamaz (2011), quienes señalan que después de Lévi-Strauss diversos autores han señalado la necesidad de legitimar, sistematizar, escribir, formalizar, o convalidar los saberes tradicionales, asumiendo que se requieren para ello instrumentos de la ciencia occidental, y pasar de un saber “difuso” hacia uno “objetivo”, y transitar de la validez “local” a la validez “universal”. Los autores señalan que este argumento omite el hecho de que, en ese proceso, los saberes y los recursos locales, tradicionales o indígenas, son expropiados.

Los procesos de resistencia se llevan a cabo para no ser una cultura desconocida por el país. La identidad indígena ha sido la lucha general en el país, y muchas veces sus necesidades son amparadas por organismos internacionales buscando que se reconozcan sus derechos. La comunidad indígena de Suba, replica su cosmovisión a partir del territorio. Es importante, entonces, realizar círculos de palabra desde los usos y costumbres y, en especial, dar continuidad a los legados muyscas, que se encuentran sistematizados en este trabajo.

La modernización de las sociedades transforma las maneras de pensar y de ver el mundo, y para las comunidades indígenas no pierde su cosmogonía; se puede adaptar a los contextos, sociales, políticos, coyunturales, como estrategia participativa, pero jamás dejará su

pensamiento natural, permeado del saber ancestral, permitiendo el equilibrio del cosmos. De esta manera, la comunidad muysca Suba existe, resiste, pervive, construye espacios participativos e interculturales.

Suba, territorio ancestral, está dispuesto a seguir construyendo proyectos enfocados a la cultura. Todos son partícipes de esta transmisión de saberes. La responsabilidad es compartida. La comunidad asume, protege, conserva, defiende y garantiza la pervivencia de los saberes y de las maneras de interpretar el mundo desde su cosmovisión.

Precisamente, para evitar que nuestros saberes sean expropiados, quiero dejar en este texto un diálogo abierto, con toda la población, los entes gubernamentales, los sectores políticos, educativos, sociales y culturales, con el fin de que cada día sean más personas las que se entiendan, aporten y construyan la comunidad muysca Suba su cultura. El objetivo es poder establecer un diálogo real, sin el egoísta deseo de expropiar al otro, seguramente, será lo único que podrá conducir a un mejor vivir para todos.

Bibliografía

Entrevistas a Mayores de la comunidad indígena muysca de Suba

1. Yopasa, Rafael, *sabedor muysca*. Comunicación personal. 29 abril. 2017. Suba El Rincón. Bogotá.
2. Niviayo, Daniel, *sabedor tradicional muysca*. Comunicación personal. 23 abril. 2017. Suba El Rincón. Bogotá.
3. Nivia Torres, Flor María, *sabedora del territorio muysca*. Comunicación personal. 1º may. 2017. Suba Salitre, humedal La Conejera. Bogotá.
4. Gómez Cabiativa, Gonzalo, *sabedor tradicional muysca*. Comunicación personal. 19 abril. 2017. 20 sep. 2021. Suba Chosica. Bogotá.
5. Rozo Arévalo, Luis Ignacio, *médico tradicional muysca de Suba*. Comunicación personal. 22 abril. 2017. El Salitre. Bogotá.
6. Nivia, María y Cecilia, *sabedoras tradicionales muysca*. Comunicación personal. 17 abril. 2017. Suba, El Rubí, Bogotá.
7. Chizaba, Pedro, *sabedor tradicional muysca*. Comunicación personal. 2 may. 2017. Suba. El Salitre. Bogotá.
8. Triviño, Florinda, *sabedora tradicional muysca*. Comunicación personal. 15 abril. 2017. Suba, El Rincón, Escuela. Bogotá.
9. Sarmiento Yopasa, María Inés y María del Carmen (hermanas), *sabedoras tradicionales muysca*, y Cabiativa Tenjo, Rafael Antonio. Comunicación personal. 16 abril. 2017. Suba El Rincón. Escuela. Bogotá.

Referencias citadas

- Acosta Ortegón, Joaquín. *El idioma chibcha o aborígen de Cundinamarca*. Bogotá: Imprenta del Departamento, 1938. Impreso.
- Arango Ochoa, Raúl y Enrique Sánchez Gutiérrez. *Los pueblos indígenas de Colombia*. Bogotá: Tercer Mundo Editores, 1998. Impreso.
- Atlas ambiental de Bogotá*. Secretaría Distrital de Ambiente, 2007. Impreso.
- Barabas, Alicia. “Etnoterritorialidad sagrada en Oaxaca”. *Diálogos con el territorio. Simbolizaciones sobre el espacio en las culturas indígenas de México*, Vol. I. México: INAH/Conaculta, 2003. Impreso.
- Bulla, Nataly. *Tejiendo con nuestros niños y niñas de agua y maíz el conocimiento de los abuelos*. Bogotá: Comunidad Indígena Muisca de Suba, 2010. Impreso.
- Constitución Política de Colombia*. Bogotá: Temis, 2004. Impreso.
- Chaparro, Gonzalo. *Suba. Historia y memoria*. Bogotá: Alcaldía Local de Suba, 2009. Impreso.
- Estado Soberano de Cundinamarca. Escritura núm. 1033 del Año 1877, Folio 605.
- Estado Soberano de Cundinamarca. Escrituras Públicas, Escritura núm. 1033 De 1888.
- Gómez Ramos, María Luisa. *Los indígenas de la sabana de Bogotá, de ayer a hoy. El caso de los resguardos de Cota y Suba*. Bogotá: Ediciones Pensamiento Crítico, 1998. Impreso.
- Halbwachs, Maurice. *Memoria colectiva*. Buenos Aires: Miño y Dávila, 2011. Impreso.
- Macas, Luis. “La necesidad política de una reconstrucción epistemológica de los saberes ancestrales”. En *Pueblos indígenas, estado y democracia*. Buenos Aires: Clasco, 2005.
- Recuperado de [http://biblioteca clasco. Edu.ar/subida/clasco/gt/20101026124724/3Macas .pdf](http://biblioteca.clasco.edu.ar/subida/clasco/gt/20101026124724/3Macas.pdf).

Maldonado, Juan Camilo. “Lotes de engorde en vía de extinción”. *El Espectador*, 16 de mayo de 2013. Recuperado de <https://www.elespectador.com/noticias/bogota/lotes-de-engorde-via-de-extincion-articulo-422435>.

Martínez Triviño, Luz Miryam. “El patrimonio muisca de Bogotá: una experiencia desde Suba”. En Gómez Montañez, Pablo (editor académico). *Voces del territorio, dolientes del patrimonio. El cementerio muisca de Usme y la resignificación de Bacatá*. Bogotá: Universidad Santo Tomás, 2015. Impreso.

Niviayo, Iván. “El rostro, la tierra y la ciudad: reflexiones sobre la etnicidad de los muysca de Suba”. *Territorios y memorias culturales muiscas: etnografías, cartografías y arqueologías*. Bogotá: Ediciones USTA, 2017. Impreso.

Pérez Ruiz, Maya, Lorena y Argueta Villamar, Arturo. “Saberes indígenas y diálogo intercultural”. *Cultura y representaciones sociales*, Vol. 5, núm. 10, 2011. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-81102011000100002&lng=es&tlng=es.

República de Colombia. Decreto 108 del 5 de noviembre de 1875.

República de Colombia. Ley 11 de 1821, decreto 1828.

República de Colombia. Ley 22 de junio, decreto 185.

República de Colombia. Ley 86 de 1890 de establecimiento de cabildos indígenas.

República de Colombia. Ley 89 de 1890.

Rocha, Miguel. “Palabras de vueltas (Ora)literaturas indígenas contemporáneas en Colombia y algunas de sus conexiones continentales”. En Lepe Lira, Luz María. *Oralidad y escritura. Experiencias desde la literatura indígena*. México: Unidad Regional de Culturas Populares e indígenas de Michoacán, 2013. Impreso.

Triana y Antorveza, Humberto. “Onomástica indígena. Materiales de antroponimia colombiana. Sabana de Bogotá (Cundinamarca)”. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, Vol. 4, núm. 6, Banco de la República, Bogotá, 1961. Impreso.

Yopasa, Luis Alberto. *Los muisca de Suba, 30 años con su bastón de resistencia y reivindicación. Un Acercamiento a la historia del cabildo indígena muisca de Suba, 1988-2019*. Tesis de grado. Bogotá: Universidad Nacional, 2019.

Cuadro de entrevistas, Comunidad muisca de Suba

La entrevista se realizó siguiendo los protocolos del Consentimiento, en el que se preguntó si el entrevistado quisiera participar del estudio; si se podía disponer de la información; si se podía emplear los datos mostrando el nombre del entrevistado; si se podía grabar en video o audio la entrevista; si se podía publicar la información obtenida en entrevista; igualmente, se si podían publicar fotos de los entrevistados. A estas preguntas el entrevistado respondió afirmativamente, firmando el consentimiento.

Entrevistados, fecha y lugar de entrevistas:

1. *Entrevista al abuelo Rafael Yopasa, sabedor muisca.* (29 de abril de 2017). Suba El Rincón. Bogotá.
2. *Entrevista a Daniel Niviayo, sabedor tradicional muisca.* (23 de abril de 2017). Suba El Rincón. Bogotá.
3. *Entrevista a Flor María Nivia Torres, sabedora del territorio muisca.* (1° de mayo de 2017). Suba El Rincón. Bogotá.
4. *Entrevista a Gonzalo Gómez Cabiativa, sabedor tradicional muisca.* (19 de abril de 2017). Suba Chosica. Bogotá.
5. *Entrevista a Luis Ignacio Rozo Arévalo, médico tradicional muisca de Suba.* (22 de abril de 2017). El Salitre. Bogotá.
6. *Entrevista a María y Cecilia Nivia, sabedoras tradicionales muyscas.* (17 de abril de 2017). Suba, El Rubí, Bogotá.
7. *Entrevista a Pedro Chizaba, sabedor tradicional muisca.* (2 de mayo de 2017). Suba. El Salitre. Bogotá.
8. *Entrevista a Florinda Triviño, sabedora tradicional muisca.* (15 de abril de 2017). Suba, El Rincón, Escuela. Bogotá.
9. *Entrevista a las hermanas María Inés y María del Carmen Sarmiento Yopasa (sabedoras tradicionales muysca) y a Rafael Antonio Cabiativa Tenjo.* (16 de abril de 2017). Suba El Rincón. Bogotá.

Categorías

1. Nacimiento, lugar y edad
2. Lugar de nacimiento y filiación
3. Ocupación
4. Proyección en la comunidad

| Entrevistas | Categorías | | | |
|--|--|--|--|--|
| <i>1. Entrevista al abuelo Rafael Yopasa, sabedor muisca</i> | <i>Nacimiento y edad</i> | <i>Lugar de nacimiento y filiación</i> | <i>Ocupación</i> | <i>Proyección en la comunidad</i> |
| Respuestas | Suba, El Rincón, 16 de enero de 1933. Ochenta y cuatro años. | Dolores Bulla y Rafael Yopasa. | En su juventud y edad adulta trabajó fabricando tejas y ladrillos. También | Memoria viva de la comunidad muisca de Suba. Preocupación por la degradación ambiental de la |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | | se dedicó a la orfebrería. | zona, y aporte desde saberes ancestrales. |
| <i>2. Entrevista a Daniel Niviayo, sabedor tradicional muysca.</i> | <i>Nacimiento y edad</i> | <i>Lugar de nacimiento y filiación</i> | <i>Ocupación</i> | <i>Proyección en la comunidad</i> |
| Respuestas | 5 de marzo de 1931. Ochenta y seis años. | Suba El Rincón. Daniel Niviayo y Cristina Cabiativa. | En la juventud y edad adulta, labores de agricultura, y “trabajar en chircal, a hacer ladrillos” | Memoria viva de tradiciones y formas de vida de la comunidad muysca de Suba. Testigo de los cambios que se han operado en la comunidad y en el medio ambiente. |
| <i>3. Entrevista a Flor María Nivia Torres, sabedora del territorio muysca</i> | <i>Nacimiento y edad</i> | <i>Lugar de nacimiento y filiación</i> | <i>Ocupación</i> | <i>Proyección en la comunidad</i> |
| Respuestas | 1938. Edad, 79 años. | Suba, El Rincón. “Nivia por mi papá, Torres por mimamá. Bueno, mis abuelitos, Herminia Torres, materna, y paternos fueron, Tránsito Nivia y Agustín Córdoba, paternos”. | Desde la infancia, colaboró en las labores agrícolas para ayudar a la familia; así mismo, en las labores domésticas de la familia, frente a la temprana muerte de su padre. De allí que se dedicara a conservar y divulgar los saberes ancestrales de la comunidad. | Como sabedora del territorio muysca, representa la memoria del pueblo muysca habitante de Suba. Su conocimiento de tradiciones y formas de vida, los cambios que ha afrontado la comunidad y el entorno físico. |
| <i>4. Entrevista a Gonzalo Gómez Cabiativa, sabedor tradicional muysca.</i> | <i>Nacimiento y edad</i> | <i>Lugar de nacimiento y filiación</i> | <i>Ocupación</i> | <i>Proyección en la comunidad</i> |
| Respuestas | 1959. 58 años. | “Si hay algo de mi infancia, es que nací en los cerros de Suba, que se conoce como Altos de Chosica; es un sitio se conserva en mayor parte, se conserva con monte.” “Mi | “Soy sabedor de la comunidad muysca indígena de Suba... Vivimos allí mucho tiempo; yo alcancé a vivir hasta los 12 años de edad cuando Suba era campesina, cuando Suba todavía tenía campo. | Como “sabedor de la comunidad”, el conocimiento de que dispone Gonzalo Gómez Cabiativa sobre la comunidad y el entorno, los problemas que ambos afrontan, lo convierten no sólo en memoria viva del territorio muysca de Suba, |

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| | | abuelo, bisabuelo, era Gabriel Cabiativa Yopasa, y Rosalía Chipo, eran los bisabuelos. Ya mi abuelito era Oliverio Cabiativa Chipo y Candelaria Gómez Piracún, que era la mamá de mi mamá; yo tengo la línea materna por parte de madre, es que soy muisca de Suba”. | Allá, pues, los abuelos cultivabanlo que es la papa, el maíz”. | sino en un gran líder, en la medida que ofrece respuestas a los dilemas que afronta la comunidad. |
| <i>5. Entrevista a Luis Ignacio Rozo Arévalo, médico tradicional muisca de Suba.</i> | <i>Nacimiento y edad</i> | <i>Lugar de nacimiento y filiación</i> | <i>Ocupación</i> | <i>Proyección en la comunidad</i> |
| Respuestas | “Tengo 66 años; voy a cumplir 67. Nací el 22 de julio de 1950.” | “Yo me crié en la hacienda Las Mercedes; mi papá era mayordomo de la hacienda de Las Mercedes; era una hacienda ganadera, en el barrio El Salitre, en Suba”. “Soy hijo de Margarita Arévalo y de Luis Alberto Rozo Ospina”. | “En este momento yo soy médico ancestral de la comunidad indígena muisca del territorio. Fui, o yo me considero una persona muy afortunada, porque mi abuelo materno, Elías Arévalo, me enseñó a dar mis primeros pasos en la medicina ancestral, en la vereda de Casa Blanca”. | Gracias a la labor como médico tradicional de la comunidad, además de personas que no pertenecen a ésta, se siente satisfecho, como así lo asegura: “He tenido muchísimas, muchísimos testimonios de muchas personas que han llegado acá, desahuciadas, con cáncer, personas que les han dicho, les vamos amputar sus brazos, sus piernas y afortunadamente están caminando, gracias a mi padre, que es lo que les ha curado, ¡sí! Entonces, yo me siento realizado, me siento contento y le pido muchísimos años a mi padre, que me deje muchísimos años, porque realmente hay muchísimas personas que me necesitan”. |
| <i>6. Entrevista a María y Cecilia Nivia, sabedoras</i> | <i>Nacimiento y edad</i> | <i>Lugar de nacimiento y filiación</i> | <i>Ocupación</i> | <i>Proyección en la comunidad</i> |

| <i>tradicionales muyscas.</i> | | | | |
|--|---|--|---|--|
| Respuestas | <p>“<i>María</i>: Tengo 71 años”.</p> <p>“<i>Cecilia</i>: Yo, 74 años”.</p> | <p>“Nacidas en Rincón Suba, criadas puestas, todavía aquí en El Rincón Suba”.</p> <p>“Hijas de Gerardo Nivia y Ana Lucía Neuque, indígena de Suba Rincón. “Nuestros abuelos, por parte de papá, Alejandrina Yopasa, Antonio Nivia y mi otra abuela, Paulina Neuque y mi bisabuela, dicen que Casilda Cabiativa.”</p> | <p>Quedando huérfanas desde muy temprano, debieron asumir las responsabilidades de la casa. Esa experiencia las convirtió paulatinamente en sabedoras, en guardianas del conocimiento ancestral de la comunidad muysca de Suba.</p> | <p>Conocedoras del pasado de la comunidad muysca de Suba en los años cincuenta, en cuanto a las tradiciones, formas de vida, cambios sociales y económicos y pérdida de valores ancestrales, se han convertido en memoria viva de la comunidad, y cuyos aportes del conocimiento del pasado contribuye en mantener y fortalecer el tejido social muysca de Suba.</p> |
| <i>7. Entrevista a Pedro Chizaba, sabedor tradicional muysca.</i> | <i>Nacimiento y edad</i> | <i>Lugar de nacimiento y filiación</i> | <i>Ocupación</i> | <i>Proyección en la comunidad</i> |
| Respuestas | 72 años de edad. | Suba El Salitre. “Mi padre se llamaba Antonio Chizaba Arévalo. Mi mamita se llamaba María Antonia Rico.” | Desde muy corta edad, debió asumir las labores agrícolas, tanto para su familia como para los hacendados que iban adquiriendo la tierra ancestral muysca. | El conocimiento de su entorno, en razón de que nunca ha salido del territorio, le ha permitido tener claridad sobre los cambios físicos, ambientales y sociales de la comunidad. |
| <i>8. Entrevista a Florinda Triviño, sabedora tradicional muysca</i> | <i>Nacimiento y edad</i> | <i>Lugar de nacimiento y filiación</i> | <i>Ocupación</i> | <i>Proyección en la comunidad</i> |
| Respuestas | Dato no suministrado. | Nacida en Suba: “Toda la vida, yo soy nacida aquí, criada aquí, porque mi mamá era la dueña de este terreno, mis papás.” Mi mamá era Floresinda Cabiativa de | Inicialmente, las labores domésticas en su casa le permitieron a su vez conocer los trabajos de construcción ancestral, la agricultura, la pesca en los antes ríos de Suba. Así mismo, el conocimiento de | Los saberes tanto del pasado de la comunidad, los cambios de ésta y del entorno, además del conocimiento y función de las plantas medicinales, permiten verla como <i>sabedora tradicional muysca</i> . |

| | | Triviño, mi papá, Francisco Triviño | plantas medicinales y su aplicación. | |
|---|---|---|---|---|
| 9. Entrevista a las hermanas María Inés y María del Carmen Sarmiento Yopasa (sabedoras tradicionales muysca) y a Rafael Antonio Cabiativa Tenjo. | Nacimiento y edad | Lugar de nacimiento y filiación | Ocupación | Proyección en la comunidad |
| Respuestas | <p>—Yo me llamo María Inés Sarmiento Yopasa, nacida en el año 1946; el 3 de julio.</p> <p>—Mi nombre es María del Carmen Sarmiento Yopasa, tengo 68 años; nací el 1° de junio del 1948</p> <p>— Mi nombre es Rafael Antonio Cabiativa Tenjo; nací el 1 de diciembre 1944.</p> | <p>Suba El Rincón</p> <p>—<i>María Inés y María del Carmen Sarmiento Yopasa:</i> Nuestros papás eran Adriano Sarmientoy mi mamá Fidelina Yopasa.</p> <p>— <i>Rafael Antonio Cabiativa:</i> mi papá, Tomás Cabiativa, mi mamá Hermencia Tenjo.</p> | <p>Desde las labores domésticas a la agricultura, inicialmente, debieron desempeñarse las hermanas Yopasa sarmiento. Más adelante, el conocimiento medicinal de las plantas las ha llevado a compartirlo en la comunidad.</p> <p>En el caso de Rafael Antonio, el conocimiento de las formas de vida de la comunidad desde sus tiempos de infancia, le otorgan igualmente la categoría de sabedor tradicional muysca.</p> | <p>El conocimiento de las funciones, aplicaciones y propiedades de las plantas medicinales cultivadas en la huerta, conocimiento adquirido de padres y abuelos, no sólo les ha otorgado autoridad en la medicina tradicional, sino especial papel en su aplicación, razón por la cual la comunidad y aun miembros ajenos a ésta acuden en busca de ayuda.</p> |

1. Entrevista al abuelo *Rafael Yopasa*, *sabedor muysca*. Suba Rincón. Bogotá. En esta entrevista, eventualmente interviene María Elba hija de Rafael Yopasa, miembro de la comunidad muysca de Suba. Cabiativa Sarmiento, M. A. (29 de abril de 2017).

M. A. Cabiativa: ¿Tiene cuantos años?

R. Yopasa: Ochenta y cuatro años.

M. A. Cabiativa: ¿Se acuerda cuándo nació?

R. Yopasa: 16 de enero de 1933.

M. A. Cabiativa: ¿Y quiénes eran sus papás?

R. Yopasa: Dolores y Rafael Yopasa.

M. A. Cabiativa: ¿Y Dolores qué?

R. Yopasa: Dolores Bulla.

M. A. Cabiativa: Bulla... Y Rafael Yopasa

R. Yopasa: Rafael Yopasa.

M. A. Cabiativa: ¿Y se acuerda cómo se llamaban los abuelitos? Los papás de ellos.

R. Yopasa: Ehh. El papá de mi mamá, me acuerdo de que conocí a la abuelita por parte de mi mamá, era Hipólito Bulla.

M. A. Cabiativa: Hipólito Bulla.

R. Yopasa: Sí.

M. A. Cabiativa: ¿Y de papá?

R. Yopasa: ¿De mi papá?

M. A. Cabiativa: Los papás de sus papás.

R. Yopasa: Se llamaba Genaro Yopasa Castillo.

M. A. Cabiativa: Mmm

María Elba: ¿Y la abuelita?

R. Yopasa: Rosario.

María Elba: ¿Rosario qué?

M. A. Cabiativa: Rosario de Yopasa.

R. Yopasa: Sí, porque ella era casada con mi abuelito.

M. A. Cabiativa: Claro. ¿Y entonces siempre han vivido aquí en El Rincón?

R. Yopasa: Sí.

M. A. Cabiativa: ¿En el Rincón de Suba?

R. Yopasa: Toda la vida, desde chiquitos.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué se acuerda, sumercé? ¿Qué hacían ustedes cuando eran pequeños? ¿A qué se dedicaban sus papás?

R. Yopasa: Ellos, a hacer teja, eh, era mayordomo de unas familias de unas fincas, y así ganaban por ahí plata y le pagaban bien y se amañaba por ahí el viejito.

M. A. Cabiativa: ¿Y no cultivaban?

R. Yopasa: Sí, también, a veces sembrábamos; sembraban en compañía que les daban. Sembraban trigo, maíz, lo que fuera así de...

M. A. Cabiativa: ¿Comestible?

R. Yopasa: Sí. Común y corriente, matas de maíz, frijol, haba, arveja; la papa se sembraba mucho. Nosotros nos tocaba por ahí irle a llevar la comidita donde estuviera; si no estaba mi mamá nosotros, íbamos por allá, a darle la comida a él donde estuviera, y por ahí la bebida.

M. A. Cabiativa: Mmm. ¿Y su mamá hacia chicha?

R. Yopasa: No.

M. A. Cabiativa: ¿No?

R. Yopasa: La comprábamos.

M. A. Cabiativa: Mmm.

R. Yopasa: Una tal Clementina, no me acuerdo, tantas señoras que vendían eso; un tal que se llama por allí, el Limbo.

M. A. Cabiativa: Mmm

R. Yopasa: Por ahí, por eso había una droguería grande, en frente de la unidad médica hay había varias chicherías; en Los Naranjos había también otra chichería.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué prepara su mami?

R. Yopasa: Siempre el guarapito.

M. A. Cabiativa: ¿Guarapo?

R. Yopasa: Sí.

M. A. Cabiativa: ¿Y eso molían o no necesitaban moler?

R. Yopasa: ¿Cómo?

M. A. Cabiativa: ¿Molían maíz o no necesitaban?

R. Yopasa: No. Era con una pepa blanca; creo que todavía hay por ahí, todavía. Una pepa blanca fermentaba; echar así, pero eso sí fermentaba mucho; eso emborrachaba.

M. A. Cabiativa: ¿Pero eran pepa de una mata?

R. Yopasa: No. Eso era mejor dicho una que se unía con agua, se revolvía y panela, con panela que era dulce; eso engruesaba que daba gusto, comer arroz más grueso que el arroz.

M. A. Cabiativa: Mmm, quedaba bueno.

R. Yopasa: Muy rico; un guarapo de esos y por ahí tomábamos eso. Mi papa también a tomar; tomábamos con él y todo.

María Elba: ¿Y eso emborrachaba, papá?

R. Yopasa: Siempre, había veces que sí y a veces no; lo revolvían con cerveza, siempre uno tomaba para hacer refajos.

M. A. Cabiativa: ¿Sumersé se acuerda cuando sembraban o estaban por ahí trabajando en las fincas, escuchó o vio alguna vez que sacaron alguna guaca?

R. Yopasa: ¿Guaca?

M. A. Cabiativa: ¿No?

R. Yopasa: No; nunca que decían que guacas, pero no, nunca, no salían con nada.

M. A. Cabiativa: ¿Nunca vieron nada?

R. Yopasa: Es como por allá arriba en la loma, decían que hay una guaca y no se ha oído nada, que ahí llegan, estudian y esa vaina. Eso sí, este cerro tenía mucho oro, sino que lo vendieron a la parte de Los Lagartos y en Agua Caliente lo derritieron. Lo sacaron, el oro, por ahí. Esto era muy encantado El Cerro. Eso sí, la mayoría de los ricos, con dinero, que destruyeron esa vaina e hicieron torres.

M. A. Cabiativa: ¿De quién era Los Lagartos?

R. Yopasa: Eso era de unos tales Sarmiento; eh, Sarmiento no: Rodríguez, una familia de Rodríguez.

M. A. Cabiativa: ¿Y ellos fueron los que le vendieron eso?

R. Yopasa: Gustavo, eran tres hermanos, que eso era por el lado de Morato, donde está la clínica, esta clínica, San Nicolás; el colegio ese. Todo eso era de ellos, desde por acá, todo eso así. Y esa gente, como siempre han sido los ricos, así; ellos avanzaban en terreno y se le presentara algún terreno y llegar, tome cualquier cosa y firme aquí y hasta luego. Eso eran fanegadas, eso era así del Puente para allá.

M. A. Cabiativa: ¿Del Juan Amarillo?

R. Yopasa: Del Juan Amarillo para arriba; todo eso era de ellos. Ahí trabajaba Carlos Bello, Ernestina, que duraron trabajando también bastante tiempo ahí, que fue cuando compraron la casa vieja y ahí pusieron canchas de tejo y toda esa vaina.

M. A. Cabiativa: ¿Y sumercé le gustaba jugar tejo?

R. Yopasa: Mm. Déjeme quieto, de verdad me gustaba, fui jugador yo tuve cancha aquí.

M. A. Cabiativa: Sí. ¿Y que más jugaban?

R. Yopasa: No.

M. A. Cabiativa: Que se acuerde, y de pequeños, ¿que jugaban?

R. Yopasa: Al tejo, al balón no.

M. A. Cabiativa: ¿Y no jugaban con el huesito del venado? ¿La Taba?

R. Yopasa: Pero muy poco.

M. A. Cabiativa: ¿Sí se acuerda?

R. Yopasa: Sí.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo era?

R. Yopasa: Cogíamos un huesito así de grande, y tenía un parejo de un lado y al otro lado y así, se arreglaban para jugar al juego de la Taba, arregladas; eso tenía su modo y su historia para jugarla. Eso las vendían o las hacíamos con los huesos de la res.

M. A. Cabiativa: ¿Y eso era sólo para apostar?

R. Yopasa: Sí; se hacían, o a veces sólo para jugar así. No me acuerdo cómo era de verdad.

M. A. Cabiativa: Sumercé, ¿pescaron allá, en el Juan Amarillo? ¿Sus padres?

R. Yopasa: Aquí todo esto sí. Lo que fue aquí, almas benditas de mi suegro, y recogíamos unos pescados; nosotros a la laguna no. Al Juan Amarillo, para allá no fuimos. Pero todo esto de aquí era una laguna. Esto de aquí para abajo era una laguna completa, y cuando llovía harto, en tiempo de mayo y toda esa vaina, cogía un buen pescado, eso sí unos limpiecitos, le agarraba uno la cabeza y téngalo de la cabeza porque si llega uno a soltarlo de la cabeza le ganaba a uno, y lo punzaba a uno.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué pescado era? ¿Cómo se llamaba?

R. Yopasa: Capitán.

M. A. Cabiativa: ¿Capitán?

R. Yopasa: Sí.

M. A. Cabiativa: ¿Y sólo pescaban ese o había otro?

R. Yopasa: No; sólo capitán; ese salía y muy rico, unos pescados, pero grandísimos y gruesos.

M. A. Cabiativa: ¿Y sólo los pescaban así, a mano?

R. Yopasa: A mano, los cogíamos a mano; ese día uno cogía uno y metía la mano y cogía unos calienticos, y los cogía uno y tenga, agárrelo de la cabeza, porque eso a uno le quitaba a uno el cuero, con unas agallas que tenía en el cuello, lo punzaban a uno y había que aflojarlo o si no, con uno llevamos un costal y llegaba y caía ahí al costal y tenga, mijo. Y lo cogíamos así para el almuerzo. Cuando lo preparábamos, lo habríamos y le sacamos las tripas, y se le echaba tomillo, toda esa vaina, así. Prepararlos, los dejábamos dos o tres días así, y cosa rica.

M. A. Cabiativa: ¿Deliciosos?

R. Yopasa: Deliciosos, muy bonitos.

M. A. Cabiativa: Ah tiempos.

R. Yopasa: Ahorita ya no se ve.

M. A. Cabiativa: ¿Ese capitán se acabó? ¿Ese pescado?

R. Yopasa: Yo creo que en la laguna.

M. A. Cabiativa: ¿Y no lo volvieron a ver?

R. Yopasa: No lo volvimos a ver.

M. A. Cabiativa: Mmm.

R. Yopasa: Eso por acá se acabaron los ríos, se acabaron las lagunas esas...

María Elba: Aquí había un vallado, aquí, al pie había árboles. ¿Cierto? ¿Cómo se llamaba el que seguía acá, papá? ¿Cómo se llamaba la parte de acá, papa?

R. Yopasa: ¿En dónde?

María Elba: Aquí, enfrente. ¿Cómo se llamaba? Donde había un vallado y seguía un cercado ¿cómo se llamaba esa gente? Aquí donde mi abuelito Santiago.

R. Yopasa: Aquí de para arriba se llamaron unos tales Pulidos Y también tenían bastante; nosotros, de para abajo, también tenían bastante tierra, pero toda esa gente anteriormente tenía plata y les daban algo, venga firme aquí y hasta luego. No más.

M. A. Cabiativa: Cuando ustedes llegaron a vivir acá, ¿cómo era la casita, era así?

R. Yopasa: Todos estos eran potreros.

M. A. Cabiativa: Sí. ¿Pero la casa de sus padres era hecha en ladrillo o cómo era?

R. Yopasa: Sí, en ladrillo. Era, cómo le dijera, como la casa de la acción comunal de Costa Rica, ahí de para bajito.

M. A. Cabiativa: ¿Ahí vivían con sus papás? ¿En Costa Rica?

R. Yopasa: Sí, ahí vivíamos con mi papá, en Costa Rica; por allá, en El Cerro, teníamos, allá subíamos era a cuidar, porque allá mi papa tenía una choza y allá nos dejaban de noche a dormir, y quedarnos allá porque sembrábamos papa, una papa, pero linda y sacábamos unos surcos de papa que eso era belleza.

M. A. Cabiativa: ¿Quién hizo la choza, allá?

R. Yopasa: Eso era de unos tales Rodríguez, Rodríguez no, si no Garcías.

M. A. Cabiativa: ¿Pero ustedes no vivieron así en la choza?

R. Yopasa: Al principio sí, lo que era del Tabor, de para arriba, todo eso sí lo mandaba mi papa.

M. A. Cabiativa: ¿Sumercé se acuerda cuál era el camino del indio?

R. Yopasa: ¿El qué?

M. A. Cabiativa: El camino del indio.

R. Yopasa: No.

M. A. Cabiativa: ¿No se acuerda de una cueva que por ahí jugaban ustedes y les decían la Cueva de los Murciélagos?

R. Yopasa: No.

M. A. Cabiativa: ¿Cuándo iban hacia Suba?

R. Yopasa: El camino de herradura.

M. A. Cabiativa: Sí, y en ese camino, cuando iban llegando a Chosica, ¿qué cuentos escuchaban allí?

R. Yopasa: Que asustaban ahí de noche.

M. A. Cabiativa: ¿Y quién asustaba?

R. Yopasa: Un marrano o una marranera. Pero no, nosotros no sentimos miedo; salíamos así de noche, y madrugábamos a misa y todo, nunca nos asustaron ni nada.

M. A. Cabiativa: Y cuando iban a Suba, ¿a qué iban a Suba?

R. Yopasa: A misa, a la iglesia.

M. A. Cabiativa: ¿Y que había allá, celebraban alguna fiesta o algo?

R. Yopasa: Sí, pero la misa no más, y de resto para la casa, y ya.

M. A. Cabiativa: ¿Y hacían también fiestas allá en Suba?

R. Yopasa: Sí, hacían también, por ahí, fiestas, había toros, fiestas, payasadas, payasos.

M. A. Cabiativa: Y cuando sus padres sembraban, ¿llevaban las semillas a bendecirlas a Suba?

R. Yopasa: Sí, era una costumbre llevarlas y dejarlas a los curas, y se les dejaba a ellos la comida.

M. A. Cabiativa: ¿Y en que época era eso?

R. Yopasa: Mmm. No sé.

M. A. Cabiativa: ¿No se acuerda en qué mes ni para qué santo? ¿Nada?

R. Yopasa: No.

M. A. Cabiativa: Y sumercé, cuando no salían, no iban más lejos de Suba, ¿no iban a otro lado, no iban al Salitre?

R. Yopasa: Pero en la juventud de ahora, en esa época nos uníamos varios amigos y hacíamos lanchas, cuando se inundaban, hacíamos unas lanchas de junco y ahí nos la pasábamos, e íbamos a matar pájaros, como había hartos animales, con unas flechas, mate y traiga para la casa a pelar.

M. A. Cabiativa: ¿O sea era para comer?

R. Yopasa: Sí.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo hacían las balsas con el junco?

R. Yopasa: Comprábamos, salía uno por aquí y se conseguía.

M. A. Cabiativa: ¿Estaba el junco ahí, en el río?

R. Yopasa: En el río estaba la mata de junco y la cortábamos y había hoces en esa época, de segar el trigo y la cortábamos con eso o con cuchillo y hacíamos las balsas.

M. A. Cabiativa: ¿Pero lo traían y lo dejaban secar o lo utilizaban así?

R. Yopasa: Así no más, y luego se amarraba para que no se inunde.

M. A. Cabiativa: ¿Y con qué lo amarraban?

R. Yopasa: Con cabuyas o pita o lazos.

M. A. Cabiativa: ¿No conoció el cuan?

R. Yopasa: No, es que ya en esa época había que ir a buscar los lazos.

M. A. Cabiativa: ¿Formaban la balsa?

R. Yopasa: Y formaban una bola o un joto y se echaba bien oreado y uno ya montaba con tres, cuatro, cinco, con una tabla cogía uno, eso era el remo.

M. A. Cabiativa: ¿Y cuantos se montaban a la balsa?

R. Yopasa: Tres, cuatro, cinco o seis, según lo grande.

M. A. Cabiativa: ¿Y no se hundía?

R. Yopasa: No.

M. A. Cabiativa: ¿Y ahí hacían caza y todo?

R. Yopasa: Sí, ahí nos la pasábamos todo el día, cazando pájaros.

M. A. Cabiativa: ¿Y a qué horas iban a cazar pájaros, temprano, en la tarde o en la noche?

R. Yopasa: A la hora que fuera. Mis papás, afanados por ahí, porque no aparecíamos por ningún lado; nos íbamos por allá, por Cota, por allá en lancha. Eso el agua era toda parejita; el agua, y eso cogíamos el junco y lo traíamos y después un poquito ya oreado, haga los nudos, como el de los zapatos, una vaina como para emparejarlos así, y ahí se votaba al agua y ahí no se hundía y aguantaba ese peso.

M. A. Cabiativa: ¿Y se iban a pasear?

R. Yopasa: Y con un palo largo, palo largo, era para empujarlo.

M. A. Cabiativa: ¿Y nunca les paso nada? ¿Nunca se cayeron ni nada?

R. Yopasa: Nada, porque todavía estamos aquí.

M. A. Cabiativa: ¿Y nunca escucharon historias así por el lado de Cota y por El Salitre, por Aguas Calientes?

R. Yopasa: Ah, sí. Al lado de El Salitre, en la bajada de la loma, había un pozo que todavía creo que está.

M. A. Cabiativa: ¿Sí?

R. Yopasa: Sí; no que lo taparon, sí que no; los ricos como cubren todo y mandan cercar y toda esa vaina.

M. A. Cabiativa: ¿Y usted lo conoció? ¿Cómo era?

R. Yopasa: Era como ver una alberca; un chorro de agua salía, un chorro de agua, y era caliente eso. Ahí nacía el agua común y corriente; era un chorro de agua. Salía dentro de las piedras y montañas.

M. A. Cabiativa: ¿Y allí no escucharon historias en ese lado de Aguas Calientes, sobre la gallina de los pollitos, la gallina de oro?

R. Yopasa: No, eso fue después, mucho tiempo después que resultaron con ese cuento.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué hacían ustedes ahí? ¿Se bañaban? ¿Ahí en aguas Calientes se bañaban?

R. Yopasa: Sí, había unos pozos con junco y en un laguito así, y se votaba ahí, y ahí salía el agua, pero ninguno, sólo gente, pero muy poca gente; ¡umm, pero como ahorita no se puede!

M. A. Cabiativa: Es que ya no está ni la laguna.

R. Yopasa: Es que uno iba por allá a bañarse.

M. A. Cabiativa: ¿Y sus papás tenían una fecha especial para sembrar? ¿Sus papás, cuando sembraban, tenían fechas especiales, meses?

R. Yopasa: ¿Meses?

M. A. Cabiativa: Sí.

R. Yopasa: Había la cosecha que se daba; había trigo, maíz, todo así, pero al año.

M. A. Cabiativa: Pero si se enferman, ¿qué hacían? ¿A dónde los llevaban?

R. Yopasa: Aguantarse uno porque no había casi no había nada, uno no se enfermaba ni nada.

M. A. Cabiativa: ¿Y no había señores para que les dieran algo?

R. Yopasa: No.

M. A. Cabiativa: ¿Con yerbas?

R. Yopasa: Únicamente había unas yerbas como para la tos que le daban a uno ahí, y los viejitos le daban a uno la droga, así como ahora, que uno la tiene que comprar; así le daban a uno, le tocaba comprar. Lo hacían y tocaba ir a los cerros; muchas cosas que uno conseguía fácilmente: el tote, papaya, la mora, todo eso era muy bueno para la tos.

María Elba: ¿Y para purgarse qué utilizaban?

R. Yopasa: Ah, para purgase, era paico

M. A. Cabiativa: ¿Verbena?

R. Yopasa: Y otras que se me olvidan

M. A. Cabiativa: ¿De los árboles que hay en el cerro hay en la loma que árboles se acuerda que le gustaban?

R. Yopasa: El pino creo que también era bueno la hojita del pino y así

M. A. Cabiativa: ¿Pero de cuál árbol se acuerda que le gustaba?

R. Yopasa: Con tantas cosas que nos mandaban a preparar, lo importante era que le hiciera una olletada y tome, mijo, le echaban era panela.

M. A. Cabiativa: Y cuando su mamá o las mujeres iban a tener bebe, iban tener hijos, ¿cómo hacían, si no había médicos?

R. Yopasa: Eso sí no recuerdo.

M. A. Cabiativa: ¿No había parteras, señoras?

R. Yopasa: Sí, Narcisa, la cual recibió a la señora Elba; las recibieron y las dejaban bien, pero ahora todo es con enfermera en el hospital.

María Elba: Y mi papá, ¿dónde nació? ¿En el hospital?

R. Yopasa: En una casa.

María Elba: ¿Una partera lo recibió?

R. Yopasa: Seguro, sí.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué arboles había que les gustara comer el fruto? ¿Qué comieran? Que les gustara comer el fruto de los árboles.

R. Yopasa: Cerezas, sí, de lo que hubiera por ahí, eso era para comer.

M. A. Cabiativa: ¿Usted se acuerda que al aguacate no le decían aguacate, sino que tenían otro nombre?

R. Yopasa: No.

M. A. Cabiativa: Qué le decían cura.

R. Yopasa: Lo mismo que al aguacate, le decían el cura el aguacate, pero no más.

M. A. Cabiativa: ¿Y cuántos hijos tuvo usted?

R. Yopasa: Yo no.

M. A. Cabiativa: Bueno, su esposa, entonces, ¿cuántos hijos engendró?

R. Yopasa: Cinco.

M. A. Cabiativa: Uy, hartos.

R. Yopasa: A seis, cuatro hombres, dos mujeres.

M. A. Cabiativa: ¿Y allá, en Costa Rica, eso eran de sus papás?

R. Yopasa: No, ¿no le digo que eso era una finca que mi papá cuidaba o ellos cuidaban? Venga y se hacen cargo de una finca y les pago tanto, mensual, semanal; le pagaban y uno o nosotros por allá con los viejitos.

M. A. Cabiativa: ¿Y usted hizo teja?

R. Yopasa: Yo sí, y la sé hacer.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo era?

R. Yopasa: Es una gavera que se emparejaba bien parejita y se peinaba y enseguida se echaba un aparato así, y llegaba y se emparejaba y ahí se ponía a secar y entonces el barro era un extremo y se paraba la teja y se afinaba bien afinadito y eso se hacía una vaina así, bien parejita; se afeitaba

y paraba así, a secar hasta que estuviera bien fuerte y se recogía y se encerraba. Después se sacaba al sol que estuviera bien tostadita y el ladrillo también se cortaba, pero el ladrillo era más fácil.

M. A. Cabiativa: ¿Y con qué pegaban en ladrillo después, si no había cemento?

R. Yopasa: Con barro.

M. A. Cabiativa: Ahh. Y ya, después que estaba el ladrillo cocinado ¿se lo llevaban? ¿Y cómo hacían la casa? ¿Con qué pegaban el ladrillo?

R. Yopasa: Yo no sé. Había un líquido preparativo de eso; los quemábamos la teja y el ladrillo en los hornos.

M. A. Cabiativa: Y en esos hornos ¿no cocinaban, hacían ollitas de barro?

R. Yopasa: Pero había que ponerlas aparte.

M. A. Cabiativa: Ah, ¿pero sí hacían?

R. Yopasa: Sí, múcuras y toda esa vaina, unas cositas para eso se llenaba y se forraba bien y por dentro con papel y se llevaban al horno y con el tiempo ya llegaban y salía uno y le hacíamos la ranurita para meter la moneda, ¡y cuando estuviera llena la alcancía, hasta ahí fue!

M. A. Cabiativa: ¿Y también hacían platos, múcuras, cucharas?

R. Yopasa: También ahí las hacía de palo había gente que estudiaba en eso y cada uno con su historia de cada cual.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué se acuerda de cuando era joven, y que su papá lo haya regañado duro, duro, porque hizo pilatunas?

R. Yopasa: Rejo, o con yunta que nos daban.

M. A. Cabiativa: ¿Sumercé alcanzó a estudiar?

R. Yopasa: Yo no.

M. A. Cabiativa: ¿No fueron allá?

R. Yopasa: No, porque a mí me cogieron de cocinero.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué cocinaba?

R. Yopasa: Pos la comida.

M. A. Cabiativa: ¿Sabía cocinar todo? ¿Su mamá le enseñó?

R. Yopasa: A uno se le olvida todo.

M. A. Cabiativa: Pero, ¿quién le enseñó a cocinar?

R. Yopasa: Mi mamá y mi papá, mis papás.

M. A. Cabiativa: Y entonces, ¿cómo aprendió a escribir y a leer?

R. Yopasa: Pero muy poco.

M. A. Cabiativa: ¿Y entonces quién le enseñó?

R. Yopasa: Pues, una escuela; estudiaba en esa época. Había una escuela en El Rincón; fuimos los primeros nosotros y sembrábamos árboles, maíz, todo sembrábamos ahí, y ellos eran felices de que sembrábamos y los profesores cogían. Y por ahí le dejaban ahí, uno un poquito no más, y hasta luego, porque cada cual tenía que tener su lote y eso era grandísimo. ¡Esa escuela era grandísima! Y nosotros sembrábamos y hace poco tumbaron una acacia, Pero eso era una ocasión, la había sembrado yo, pero un animalazo. Hace poco la tumbaron cuando hicieron esa nueva remodelación; dije: ¡allá, miré mi acacia, allí la tumbaron!

M. A. Cabiativa: ¿Y los profesores les pegaban, los castigaban?

R. Yopasa: No, porque era chévere; mi mamá hablaba con ellas, y de tales horas uno tenía que salir por ratos y de tales horas a tantas horas por ratos.

M. A. Cabiativa: ¿Y con que escribían? ¿Sobre qué? ¿Con que? ¿Para escribir con qué escribían?

R. Yopasa: Con la mano.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué utilizaban?

R. Yopasa: Con una, qué pluma, plumas o lápices.

M. A. Cabiativa: ¿Con pluma? ¿Y les daban tinta?

R. Yopasa: Pero era muy poco.

M. A. Cabiativa: Ah, bueno, don Rafael. Muchas gracias por compartir.

2. Entrevista a Daniel Niviayo, sabedor tradicional muysca. Suba Rincón. Bogotá. Eventualmente interviene la hija, Agustín Cera Yopasa, María Feliciano Yopasa Nivia, María Rosalba Niviayo Mesa. Cabiativa Sarmiento, M. A. (23 de abril de 2017).

M. A. Cabiativa: Entonces comience presentándose.

Hija: Papá, preséntese: “yo me llamo”.

D. Niviayo: Ah sí, yo me llamo, me llaman.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo se llama?

D. Niviayo: Me llaman Daniel Niviayo Cabiativa, nacido el 5 de marzo de 1931, no más.

M. A. Cabiativa: ¿Y cuáles fueron sus padres?

D. Niviayo: Daniel Niviayo y Cristina Cabiativa son mis padres.

M. A. Cabiativa: Y de sus abuelos, ¿se acuerda?

D. Niviayo: Sí, no me acuerdo ... era Pascual... no me acuerdo tampoco. En ese tiempo era, el vestido era un cuero de res adelante y atrás y no más, sombrero y peto.

M. A. Cabiativa: ¿Sumercé dónde habitó?

D. Niviayo: Yo habito en Suba Rincón.

M. A. Cabiativa: ¿En qué parte, exactamente?

Hija: Primero vivió en el barrio Rubí, en donde mis abuelitos, ¿y ahora cómo se llama el barrio ese?

D. Niviayo “¿A dónde es que vivo yo?”

Hija: ¡Al frente de La Pantaleta, en El Rincón, lo mismo!

M. A. Cabiativa: ¿Y a qué se dedicaban sus padres? Cuando era joven, ¿a qué dedicaban sus papás?, ¿qué hacían?

Hija: Mis abuelitos.

D. Niviayo: Trabajar en agricultura, que le cuidan los marranos las gallinas... cuidar marranos, gallinas y las chivas.

M. A. Cabiativa: ¿Cultivaban?

D. Niviayo: Sí.

Hija: Sí, cilantro, cebolla, mazorcas, tallos.

M. A. Cabiativa: ¿Ustedes pescaban?

D. Niviayo: Sí, nosotros pescábamos, arriba Puente Largo, pescado *capitán*.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué más sacaban? Capitán, ¿y qué más?

Hija: Truchas.

D. Niviayo: Las guapuchas con cara de lagartos.

M. A. Cabiativa: ¿Y en el Juan Amarillo no pescaban?

D. Niviayo: No, en ese tiempo las aguas eran ya contaminadas. Ahí no había puentes sino unas varas que había en eso.

Hija: Pasaba por unos palos.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo eran las casas?

D. Niviayo: Estilo chozas, eran de tamo y las paredes de puro barro y las puertas eran de caña brava, amarradas con cabuyas.

M. A. Cabiativa: ¿Y el piso?

D. Niviayo: Tierra, las patas eran en pura tierra, se llegaba uno, se levantaba, una estera se acostada, se acostaba, se levantaba y se sentaba y le alcanzaban una tiestada de mazamorra, una taza y coma uno como un marrano, así era.

Hija: Mi abuela también.

M. A. Cabiativa: Y sumercé, cuando pescaban sus abuelos, ¿hacía la red?

D. Niviayo: Nosotros hacíamos la red.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo la hacían?

D. Niviayo: Una vaina que era haciendo, una piola, una vaina grande para ir a pescar con un canasto cargado para ir a pescar.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo le llamaban a ese canasto?

D. Niviayo: ¡Canasto!

M. A. Cabiativa: ¿Y esos canastos también los hacían?

D. Niviayo: No, la red sí para ir a pescar.

M. A. Cabiativa: ¿Qué apodo le tenían a su familia?

D. Niviayo: No, apodo no.

M. A. Cabiativa: ¿No recuerda?

D. Niviayo: No.

M. A. Cabiativa: Aparte de la pesca, ¿que aprendió de sus abuelos?

D. Niviayo: A trabajar en chircal, a hacer ladrillos.

M. A. Cabiativa: ¿Y que comían?

D. Niviayo: Mazamorra, tres piedras y una ollada de barro que le echaban de todo, que se paraba la cuchara de la comida, de papa, de toitico; una taza así de grande y se aplastaba, en el puro suelo comía.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué cazaban? ¿Qué animales cazaban en esa época?

D. Niviayo: Palomas.

M. A. Cabiativa: Cuando pasaban por Chosica, ¿qué les decía sus papás o sus abuelos?

D. Niviayo: ¡Que había el puente de la marrana!

M. A. Cabiativa: Pero, ¿cómo era el cuento?, ¿qué decían?

D. Niviayo: Había gente, cruzaban unos marranos que cruzaban ahí.

M. A. Cabiativa: Los abuelos, ¿qué les contaban, que la candileja de qué?

D. Niviayo: Eso de la candileja, de la sombrerona

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo era el cuento de la sombrerona?

D. Niviayo: Una señora que andaba con una gorra grande.

M. A. Cabiativa: ¿Y por qué asustaba ella?

D. Niviayo: No sé por qué, eran espíritus.

M. A. Cabiativa: ¿Y el cuento de la candileja cómo era?

D. Niviayo: Sé que era una señora que echaba candela.

M. A. Cabiativa: ¿Y a quién asustaba?

D. Niviayo: A los borrachos. Ahí ella, me ha hecho entrevistas en muchas partes, y los médicos. Cuénteme, ¿qué más me va a preguntar?

M. A. Cabiativa: ¿Qué se acuerda de cuando era niño?

D. Niviayo: En el colegio, una escuela en El Tabor, con una pizarra, con las patas en el suelo, enseñaron a escribir, el uno, dos, todo eso, cuando niño, cuánto es uno; ponga el uno, ponga el dos, con palitos.

M. A. Cabiativa: ¿Y los profesores, le pegaban, lo castigaban?

D. Niviayo: ¡Uy!

Hija: Sí.

D. Niviayo: ¡Claro! Una época que me arrodillaban en El Tabor, sentado ahí.

M. A. Cabiativa: ¿Y con que escribían?

D. Niviayo: con unas jis, no era un lápiz, sino unas jis, una vaina bien larguita, como una tiza.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué más historias se acuerda?

D. Niviayo: Yo me acuerdo la historia, que este mundo es mero engaño. ¿Sabe cuál es?, que todo lo que hace uno son mentiras; ¿sabe cuáles? Porque lo que conoció no lo ha escrito nadie, porque a la hora de la verdad, yo conocí aquí en el parque, había una pila de agua y cuando venía la persona, ya vieja, chuchitos, se casaban ahí; se bañaban las patas ahí.

M. A. Cabiativa: ¿Que fiestas recuerdan que hacían en este parque?

Hija: Los bazares.

D. Niviayo: Los bazares, la corrida de toros

Hija: Corrida de chivas, de marranos.

D. Niviayo: ¡Otra cosa, oiga!

M. A. Cabiativa: ¿Y qué más hacían?

D. Niviayo: En el mundo el desaseo, que usted no conoció, porque ya son estudiadas, y yo le digo a los médicos, el desaseo en un tiempo era terrible, acostado como se llamaba, acostado en las esteras, se tapaba con un cuero de chiva; esa eran las cobijas, tenían pulgas, piojos de todo, ese desaseo tan hijuemadre, eso era grave. Yo me acuerdo que cuando moría una persona, allá en El Rincón, oigan niñas, con dos, cuatro palos agarrados en un ataúd, con lazos, dos palos y tire.

M. A. Cabiativa: ¿En ese tiempo había hospitales?, ¿cómo se curaban?

Hija: Con hierbas, las enfermedades que había en ese tiempo eran el sarampión, la bronquitis.

D. Niviayo: Eso no, eso tocaba ir hasta Santa Sofía, a Santa Rita.

M. A. Cabiativa: Entonces, ¿cómo se curaban ustedes?

D. Niviayo: Nuestros ancestros lo hacían con las hierbas; el dolor de estómago lo curaban con ajeno. Hay otra cosa, mire, cuando uno era joven, ¿sabe cómo era para bañarse la boca?: con orines y el cepillo era con los mismos dedos. Yo me acuerdo toítico eso, oiga. Eso era así, y nuestros padres, que le sufría un chino, que le dolía la tripa, ¡orines, he! Oiga, esa gente, yo alcancé a conocer La Morocha. Ana La Morocha, murió a los ciento quince años y se arrastraba como un bebe; ese pelo, la dentadura, era gateando; tenía ciento quince años, ciento quince años, yo me acuerdo. Tenía yo como siete años.

M. A. Cabiativa: Y ella, ¿quién era?

D. Niviayo: Unos familiares de nosotros; los llamaban Los Morochos, de ahí comenzaron los apodos (sobrenombres).

Señor Cera: Como la difunta Narcisa, que era la partera; ella murió de ciento un año.

M. A. Cabiativa: Ella ¿cómo se llamaba?

Cera: Narcisa de Chávez.

D. Niviayo: Era cuando las señoras esperaban bebé.

M. A. Cabiativa: ¿Los niños siempre nacieron en las casas por parto? ¿O escucharon o vieron que nacieron en la laguna?

Señor Cera: No, era en las casas.

D. Niviayo: No. Se llamaba a la partera, que ella iba a sobar la barriga a la mujer.

Feliciana: Yo me llamo María Feliciano Yopasa Nivia; tengo 63 años, nací en Suba Rincón.

M. A. Cabiativa: Y sus padres, ¿cómo se llaman?

Feliciana: Mi papá se llama, José Lorenzo Yopasa Niviayo; mi mamá, María Cristina Nivia de Yopasa; mis abuelos maternos, Juan Evangelista Yopasa Niviayo, y mi abuela, Virginia Niviayo, y mis abuelos maternos, Arsenio Nivia, Aquilina Bulla de Nivia.

María: Yo me llamo María Rosalba Niviayo Mesa, voy a cumplir 62 el 27 de ahoritica. Mis padres, Daniel Niviayo, Sara Mesa; mis abuelos se llamaban Daniel Niviayo Cabiativa, y mi abuelita María Cristina Niviayo Yopasa.

Agustín: Mi nombre es Agustín Cera Yopasa, los de casa blanca no; a mi padre le decíamos Manuel Cera Yopasa; mi querida madre, María Paula Yopasa de Cera; mi abuelo paterno se llamaba Agustín Cera y mi abuelita, Bárbara Yopasa. Por parte de mi querida madre, Belén Yopasa y Alfredo Yopasa, la misma rosca de ellos, por eso no se perdía la familia. Apodo, Los Churruscos.

Feliciana: Por eso no se ha perdido, sigue la misma.

M. A. Cabiativa: ¿Qué se acuerdan de su niñez, a qué se dedicaban sus papás?

Agustín: Mi papá, en ese tiempo, cuando éramos jóvenes en ese tiempo, una, dos de la mañana, lo levantaba a uno, dos de la mañana, vaya donde don Pedro Cabiativa, vaya traiga los bueyes que tengo que arar allá abajo; arrancaba uno. Y ya mi papá, con el grito, se escuchaba todo.

Feliciana: Eso se escuchaba del Ruby hasta arriba, la loma.

Agustín: Entonces nos traíamos los bueyes, venían con su yugo, ya lo único que hacía uno era coger el casquillo que llaman. Un palo largo con una cosita redonda, con puyas y dele uno adelante o atrás y empújelo. Y llegaba por ahí, póngale tres, tres y media y reciba tintico y vamos mijo a los potreros a arar. Mi papá desbarataba eso y ponía su arado y uno adelante y empezaba uno con ese sueño, hola, joven pa' dónde va, dese de cuenta la línea.

Feliciana: Porque los surcos debían ir derechos.

M. A. Cabiativa: ¿Qué sembraban?

Agustín: En ese tiempo mi papá sembraba maíz, haba, alverja, papa, cilantro, zanahoria, todo lo que trataba de verduras.

Feliciana: Cubios, frijol, chuguas.

M. A. Cabiativa: ¿Y eso era para la comida, o para vender?

Feliciana: Para la comida de uno mismo, si se vendía. y otro poco uno; mi papá hacía los montones, un montón de papa de año, otro montón de mazorca, frijol, haba, alverja, se secaba y uno con eso se mantenía.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo se llamaba el cuarto donde depositaban esa semilla?

Feliciana, Agustín: el cuarto de las semillas

María: Sí, porque la señora Evita, ¿se acuerdan?, decía, lleven al cuarto de las semillas, en donde había de todo.

Feliciana: Mi papá seleccionaba así las semillas.

M. A. Cabiativa: ¿Ustedes tejían?

Feliciana: Sí, yo hacía las agujas con palos de los árboles y tejía; a mí me gustaba.

María: No, a mí no; a mí me gustaba sembrar, cuidar las vacas, los marranos, las chivas, cargar lavasa, de aquí, de Suba para El Rincón; cargar el agua, de donde es la entrada del Quirigua. De ahí cargábamos el agua para El Rincón, llevarle el almuerzo a mi papá, estudiar. Y no estudié porque cuando era muy niña, me decía que si perdía un año me partía una pata; entonces yo le cogí mucho miedo al estudio y yo no sé leer ni escribir, porque le cogí mucho miedo. Después me llevaron al convento de las monjas para que me internaran; una monja me dio una cachetada y yo le di una patada, y entonces yo no estudié, y mi vida fue muy dura porque nos pegaban mucho. Mi papá nos pegaba más que mi mami; tengo muchas cicatrices de mi papá, porque no teníamos el

almuerzo, porque nos tocaba cocinar en fogón, y la leña no prendía. A mí me enseñaron a hacer envueltos, arepas; yo sé cocinar desde los ocho años.

M. A. Cabiativa: Envueltos de mazorca. ¿Preparaban chicha?

María: Mi mamá preparaba chicha en un chorote grande y hacían un hueco; la enterraban y sacábamos de ahí y cocinábamos en chorotes el arroz, la sopa, todo quedaba muy rico en chorote; en ese tiempo no había ollas, sólo chorotes.

Agustín: Sólo en olla de barro.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo molían?

María y Feliciano: En piedra, yo molí en piedra; mi castigo, cuando yo me portaba mal, me ponían a limpiar medio bulto una papá, la más chiriquita que había y el hollejo que quedara delgadito.

Agustín: ¡Riche, que llaman!

María: Y esa fue mi crianza, yo nunca estudié, hice mi primera comunión a los ocho años, y yo fui criada en el campo; me enseñaron a rastrear trigo, a escogerlo, cómo se cogía, hacer la sopa de cuchuco, todo eso; el guarapo. Mi papá pescaba muchos pescados; nos criaron con mucho pescado, gallina; mataban marrano, mataban un cordero, después de que se acabó eso, iban a la plaza del Siete de Agosto, y compraban los paladares, los ojos y nos criaban con eso, con mazamorra y todo eso y el chocolate; mi mamá hacía chuculas.

Feliciano: se tostaba el maíz y se molía con chocolate, eso uno compraba el chocolate en pepa y se molía, con el maíz y canela y clavo.

M. A. Cabiativa: Sumercé, ¿qué se acuerda de lo de la quema en barro?

Feliciano: Me acuerdo cuando se hacía el ladrillo, todo el proceso; nos tocaba llenar el tanque, los pozos y el molino; un caballo dando vueltas y mi papá hacía las tazas, las echadas al horno y ahí se cocinaban y nos servían. Cuando salían de la cocina, cogíamos plátano maduro y se untaba, eso era para curarlos, entonces eso se untaba bien, bien, como echarle una pintura; se dejaba secar y volvía y se lavaba y volvía y se calentaba otra vez; se calentaba al fuego otra vez y quedaban las tazas, cucharas; mi papá hizo cucharas.

María: Yo lo que me acuerdo, cuando era chiquita, mi papá nos ponía a hacer teja de barro y ladrillo. Ponían una cosa así y uno lo dejaba y lo cortaba con un cuchillo y después levantaban eso así, y ojalá que quedara mal.

M. A. Cabiativa: ¿Qué historia se acuerdan de la parte de El Rincón hacia Suba, de Chosica?

María y Felician: Eso era muy lindo, eso era una cosa tan bonita; de noche sí le tenía miedo porque asustaban. A mí nunca me asustaron, pero entonces decían eso.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo asustaban?

Agustín: Que disque cuando salía la marrana sin cabeza.

María: Yo veía era la lechuza.

Felician: Huy, sí, eso chillaban más feo.

María: Yo, cuando era pequeñita, me gustaba venir aquí a Suba a comerme las arepas, a la señora Sagrario. Cuando tuve doce años, me gané un concurso que bailando *very, very*, nunca se me olvidara. Me gustaba cuando había rifas de limpiar papa, de desgranar comida.

Felician: Desgranar maíz y alverjas.

María: Entonces eso hacían rifas, yo me gané como seis sandwiches grandes limpiando papa, a ojo cerrado.

M. A. Cabiativa: ¿Qué ferias hacían aquí en Suba?

María y Felician: Bazares, más que todo para sacar las comidas, los platos que preparaba la gente, el sancocho, cuchuco.

M. A. Cabiativa: ¿Recuerdan que sus padres traían las semillas para bendecirlas para a la cosecha?

Agustín: Sí, por ejemplo, para el año nuevo.

Feliciano: Sí, para san Isidro, aquí se paraba toda la gente y el padre regaba el agua bendita a las semillas pa' sembrarlas.

María: No yo me acuerdo cuando a mí criaron, que era la Semana Santa sagrada, sagrada, que era ya desde el miércoles; uno no podía coser, no se podía bañar, no se podía peinar, nada, y toda era uno así, rezando, rezando, y ahí sentado uno quieto. Para el Viernes Santo era más sagrado para nosotros, o sea, yo por eso me aterro; la gente que ahora en Semana Santa, que baila, que toma, que va a paseos, no, porque para nosotros una Semana Santa, santa porque era santa; desayuno y almuerzo y a rezar, y lo traían aquí a uno a misa, sin alpargates; los primeros zapatos que yo estrené era de aquí, donde la señora Rosita, unos zapatos de plástico Panan; nos limpiaban los pies con un trapito y nos ponían los zapatos mientras que entrábamos a la iglesia, y después a pata limpia pa' la casa. Así nos criaron a nosotros, y el día jueves hacía mi mamita las mogollas y los triamos y lo bendecíamos, entonces era el pan compartido, iba yo a su casa y le llevaba un pan o un desayuno; mis abuelitos eran muy *compartidarios* de eso y creo que los suyos también, porque era el pan compartido; ahora ya no lo hay. Por ejemplo, usted va un Jueves Santo a su casa y nadie le da, pero a nosotros sí nos enseñaron, por ejemplo, ir a hacerle una visita a Cera, yo no voy a llegar, buenos días, un presente, un pan o una libra de chocolate; en ese tiempo se llevaba en ese tiempo sagrado.

Feliciano: Huevos también, y si tenía uno envueltos los llevaba para compartir la familia en Semana Santa.

M. A. Cabiativa: ¿Qué música había en ese tiempo?

María: En ese tiempo había como rancheras, ¿no?

Agustín: Pero en tiempo santo era la música clásica; hoy por hoy, hay de todos los géneros.

Feliciano y María: En cambio, antiguamente, era la música como muy linda.

María: Uno venía a la iglesia con su pañoleta, uno no podía entrar como entra ahora, con las mechas así, con escote, no, bien abrigado uno; yo, por ejemplo, usé falda larga hasta los catorce años; era calzones, combinación, vestido y las naguas. Y uno no se podía sentar como las chicas de ahora, no, era bien sentado.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué juegos había?

Feliciano y María: La golosa, las escondidas, la gallina ciega, ¿cómo era eso que tiraban tapas y salía uno correr? ¡Yermis!

M. A. Cabiativa: ¿Ustedes no alcanzaron a jugar con el hueso del venado?

Agustín: A la taba.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo jugaban?

Agustín: Por ejemplo, se conseguían cuatro, cinco personas; tres allá y tres acá; vamos a jugar seis cervezas, por decir, o el refajo o el guarapo, la chichita, a tantas paradas y vote, nada, el otro y el que sigue, así.

Feliciano: Y hasta que quedara paradita, no volteada.

María: Eso se llamaba era la Taba.

2. Entrevista a Daniel Niviayo, sabedor tradicional muysca. Suba Rincón. Bogotá. Eventualmente interviene la hija, Agustín Cera Yopasa, María Feliciano Yopasa Nivia, María Rosalba Niviayo Mesa. Cabiativa Sarmiento, M. A. (23 de abril de 2017).

M. A. Cabiativa: Entonces comience presentándose.

Hija: Papá, preséntese: “yo me llamo”.

D. Niviayo: Ah sí, yo me llamo, me llaman.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo se llama?

D. Niviayo: Me llaman Daniel Niviayo Cabiativa, nacido el 5 de marzo de 1931, no más.

M. A. Cabiativa: ¿Y cuáles fueron sus padres?

D. Niviayo: Daniel Niviayo y Cristina Cabiativa son mis padres.

M. A. Cabiativa: Y de sus abuelos, ¿se acuerda?

D. Niviayo: Sí, no me acuerdo... era Pascual... no me acuerdo tampoco. En ese tiempo era, el vestido era un cuero de res adelante y atrás y no más, sombrero y peto.

M. A. Cabiativa: ¿Sumercé dónde habitó?

D. Niviayo: Yo habito en Suba Rincón.

M. A. Cabiativa: ¿En qué parte, exactamente?

Hija: Primero vivió en el barrio Rubí, en donde mis abuelitos, ¿y ahora cómo se llama el barrio ese?

D. Niviayo “¿A dónde es que vivo yo?”

Hija: ¡Al frente de La Pantaleta, en El Rincón, lo mismo!

M. A. Cabiativa: ¿Y a qué se dedicaban sus padres? Cuando era joven, ¿a qué dedicaban sus papás?, ¿qué hacían?

Hija: Mis abuelitos.

D. Niviayo: Trabajar en agricultura, que le cuidan los marranos las gallinas... cuidar marranos, gallinas y las chivas.

M. A. Cabiativa: ¿Cultivaban?

D. Niviayo: Sí.

Hija: Sí, cilantro, cebolla, mazorcas, tallos.

M. A. Cabiativa: ¿Ustedes pescaban?

D. Niviayo: Sí, nosotros pescábamos, arriba Puente Largo, pescado *capitán*.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué más sacaban? Capitán, ¿y qué más?

Hija: Truchas.

D. Niviayo: Las guapuchas con cara de lagartos.

M. A. Cabiativa: ¿Y en el Juan Amarillo no pescaban?

D. Niviayo: No, en ese tiempo las aguas eran ya contaminadas. Ahí no había puentes sino unas varas que había en eso.

Hija: Pasaba por unos palos.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo eran las casas?

D. Niviayo: Estilo chozas, eran de tamo y las paredes de puro barro y las puertas eran de caña brava, amarradas con cabuyas.

M. A. Cabiativa: ¿Y el piso?

D. Niviayo: Tierra, las patas eran en pura tierra, se llegaba uno, se levantaba, una estera se acostada, se acostaba, se levantaba y se sentaba y le alcanzaban una tiestada de mazamorra, una taza y coma uno como un marrano, así era.

Hija: Mi abuela también.

M. A. Cabiativa: Y sumercé, cuando pescaban sus abuelos, ¿hacía la red?

D. Niviayo: Nosotros hacíamos la red.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo la hacían?

D. Niviayo: Una vaina que era haciendo, una piola, una vaina grande para ir a pescar con un canasto cargado para ir a pescar.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo le llamaban a ese canasto?

D. Niviayo: ¡Canasto!

M. A. Cabiativa: ¿Y esos canastos también los hacían?

D. Niviayo: No, la red sí para ir a pescar.

M. A. Cabiativa: ¿Qué apodo le tenían a su familia?

D. Niviayo: No, apodo no.

M. A. Cabiativa: ¿No recuerda?

D. Niviayo: No.

M. A. Cabiativa: Aparte de la pesca, ¿qué aprendió de sus abuelos?

D. Niviayo: A trabajar en chircal, a hacer ladrillos.

M. A. Cabiativa: ¿Y que comían?

D. Niviayo: Mazamorra, tres piedras y una ollada de barro que le echaban de todo, que se paraba la cuchara de la comida, de papa, de toitico; una taza así de grande y se aplastaba, en el puro suelo comía.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué cazaban? ¿Qué animales cazaban en esa época?

D. Niviayo: Palomas.

M. A. Cabiativa: Cuando pasaban por Chosica, ¿qué les decía sus papás o sus abuelos?

D. Niviayo: ¡Que había el puente de la marrana!

M. A. Cabiativa: Pero, ¿cómo era el cuento?, ¿qué decían?

D. Niviayo: Había gente, cruzaban unos marranos que cruzaban ahí.

M. A. Cabiativa: Los abuelos, ¿qué les contaban, que la candileja de qué?

D. Niviayo: Eso de la candileja, de la sombrerona

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo era el cuento de la sombrerona?

D. Niviayo: Una señora que andaba con una gorra grande.

M. A. Cabiativa: ¿Y por qué asustaba ella?

D. Niviayo: No sé por qué, eran espíritus.

M. A. Cabiativa: ¿Y el cuento de la candileja cómo era?

D. Niviayo: Sé que era una señora que echaba candela.

M. A. Cabiativa: ¿Y a quién asustaba?

D. Niviayo: A los borrachos. Ahí ella, me ha hecho entrevistas en muchas partes, y los médicos. Cuénteme, ¿qué más me va a preguntar?

M. A. Cabiativa: ¿Qué se acuerda de cuando era niño?

D. Niviayo: En el colegio, una escuela en El Tabor, con una pizarra, con las patas en el suelo, enseñaron a escribir, el uno, dos, todo eso, cuando niño, cuánto es uno; ponga el uno, ponga el dos, con palitos.

M. A. Cabiativa: ¿Y los profesores, le pegaban, lo castigaban?

D. Niviayo: ¡Uy!

Hija: Sí.

D. Niviayo: ¡Claro! Una época que me arrodillaban en El Tabor, sentado ahí.

M. A. Cabiativa: ¿Y con que escribían?

D. Niviayo: con unas jis, no era un lápiz, sino unas jis, una vaina bien larguita, como una tiza.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué más historias se acuerda?

D. Niviayo: Yo me acuerdo la historia, que este mundo es mero engaño. ¿Sabe cuál es?, que todo lo que hace uno son mentiras; ¿sabe cuáles? Porque lo que conoció no lo ha escrito nadie, porque a la hora de la verdad, yo conocí aquí en el parque, había una pila de agua y cuando venía la persona, ya vieja, chuchitos, se casaban ahí; se bañaban las patas ahí.

M. A. Cabiativa: ¿Que fiestas recuerdan que hacían en este parque?

Hija: Los bazares.

D. Niviayo: Los bazares, la corrida de toros

Hija: Corrida de chivas, de marranos.

D. Niviayo: ¡Otra cosa, oiga!

M. A. Cabiativa: ¿Y qué más hacían?

D. Niviayo: En el mundo el desaseo, que usted no conoció, porque ya son estudiadas, y yo le digo a los médicos, el desaseo en un tiempo era terrible, acostado como se llamaba, acostado en las

esteras, se tapaba con un cuero de chiva; esa eran las cobijas, tenían pulgas, piojos de todo, ese desaseo tan hijuemadre, eso era grave. Yo me acuerdo que cuando moría una persona, allá en El Rincón, oigan niñas, con dos, cuatro palos agarrados en un ataúd, con lazos, dos palos y tire.

M. A. Cabiativa: ¿En ese tiempo había hospitales?, ¿cómo se curaban?

Hija: Con hierbas, las enfermedades que había en ese tiempo eran el sarampión, la bronquitis.

D. Niviayo: Eso no, eso tocaba ir hasta Santa Sofía, a Santa Rita.

M. A. Cabiativa: Entonces, ¿cómo se curaban ustedes?

D. Niviayo: Nuestros ancestros lo hacían con las hierbas; el dolor de estómago lo curaban con ajeno. Hay otra cosa, mire, cuando uno era joven, ¿sabe cómo era para bañarse la boca?: con orines y el cepillo era con los mismos dedos. Yo me acuerdo toítico eso, oiga. Eso era así, y nuestros padres, que le sufría un chino, que le dolía la tripa, ¡orines, he! Oiga, esa gente, yo alcancé a conocer La Morocha. Ana La Morocha, murió a los ciento quince años y se arrastraba como un bebe; ese pelo, la dentadura, era gateando; tenía ciento quince años, ciento quince años, yo me acuerdo. Tenía yo como siete años.

M. A. Cabiativa: Y ella, ¿quién era?

D. Niviayo: Unos familiares de nosotros; los llamaban Los Morochos, de ahí comenzaron los apodos (sobrenombres).

Señor Cera: Como la difunta Narcisa, que era la partera; ella murió de ciento un año.

M. A. Cabiativa: Ella ¿cómo se llamaba?

Cera: Narcisa de Chávez.

D. Niviayo: Era cuando las señoras esperaban bebé.

M. A. Cabiativa: ¿Los niños siempre nacieron en las casas por parto? ¿O escucharon o vieron que nacieron en la laguna?

Señor Cera: No, era en las casas.

D. Niviayo: No. Se llamaba a la partera, que ella iba a sobar la barriga a la mujer.

Feliciana: Yo me llamo María Feliciana Yopasa Nivia; tengo 63 años, nací en Suba Rincón.

M. A. Cabiativa: Y sus padres, ¿cómo se llaman?

Feliciana: Mi papá se llama, José Lorenzo Yopasa Niviayo; mi mamá, María Cristina Nivia de Yopasa; mis abuelos maternos, Juan Evangelista Yopasa Niviayo, y mi abuela, Virginia Niviayo, y mis abuelos maternos, Arsenio Nivia, Aquilina Bulla de Nivia.

María: Yo me llamo María Rosalba Niviayo Mesa, voy a cumplir 62 el 27 de ahoritica. Mis padres, Daniel Niviayo, Sara Mesa; mis abuelos se llamaban Daniel Niviayo Cabiativa, y mi abuelita María Cristina Niviayo Yopasa.

Agustín: Mi nombre es Agustín Cera Yopasa, los de casa blanca no; a mi padre le decíamos Manuel Cera Yopasa; mi querida madre, María Paula Yopasa de Cera; mi abuelo paterno se llamaba Agustín Cera y mi abuelita, Bárbara Yopasa. Por parte de mi querida madre, Belén Yopasa y Alfredo Yopasa, la misma rosca de ellos, por eso no se perdía la familia. Apodo, Los Churruscos.

Feliciana: Por eso no se ha perdido, sigue la misma.

M. A. Cabiativa: ¿Qué se acuerdan de su niñez, a qué se dedicaban sus papás?

Agustín: Mi papá, en ese tiempo, cuando éramos jóvenes en ese tiempo, una, dos de la mañana, lo levantaba a uno, dos de la mañana, vaya donde don Pedro Cabiativa, vaya traiga los bueyes que tengo que arar allá abajo; arrancaba uno. Y ya mi papá, con el grito, se escuchaba todo.

Feliciana: Eso se escuchaba del Ruby hasta arriba, la loma.

Agustín: Entonces nos traíamos los bueyes, venían con su yugo, ya lo único que hacía uno era coger el casquillo que llaman. Un palo largo con una cosita redonda, con puyas y dele uno adelante o atrás y empújelo. Y llegaba por ahí, póngale tres, tres y media y reciba tintico y vamos mijo a los potreros a arar. Mi papá desbarataba eso y ponía su arado y uno adelante y empezaba uno con ese sueño, hola, joven pa' dónde va, dese de cuenta la línea.

Feliciana: Porque los surcos debían ir derechos.

M. A. Cabiativa: ¿Qué sembraban?

Agustín: En ese tiempo mi papá sembraba maíz, haba, alverja, papa, cilantro, zanahoria, todo lo que trataba de verduras.

Feliciana: Cubios, frijol, chuguas.

M. A. Cabiativa: ¿Y eso era para la comida, o para vender?

Feliciana: Para la comida de uno mismo, si se vendía. y otro poco uno; mi papá hacía los montones, un montón de papa de año, otro montón de mazorca, frijol, haba, alverja, se secaba y uno con eso se mantenía.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo se llamaba el cuarto donde depositaban esa semilla?

Feliciana, Agustín: el cuarto de las semillas

María: Sí, porque la señora Evita, ¿se acuerdan?, decía, lleven al cuarto de las semillas, en donde había de todo.

Feliciana: Mi papá seleccionaba así las semillas.

M. A. Cabiativa: ¿Ustedes tejían?

Feliciana: Sí, yo hacía las agujas con palos de los árboles y tejía; a mí me gustaba.

María: No, a mí no; a mí me gustaba sembrar, cuidar las vacas, los marranos, las chivas, cargar lavasa, de aquí, de Suba para El Rincón; cargar el agua, de donde es la entrada del Quirigua. De ahí cargábamos el agua para El Rincón, llevarle el almuerzo a mi papá, estudiar. Y no estudié porque cuando era muy niña, me decía que si perdía un año me partía una pata; entonces yo le cogí mucho miedo al estudio y yo no sé leer ni escribir, porque le cogí mucho miedo. Después me llevaron al convento de las monjas para que me internaran; una monja me dio una cachetada y yo le di una patada, y entonces yo no estudié, y mi vida fue muy dura porque nos pegaban mucho. Mi papá nos pegaba más que mi mami; tengo muchas cicatrices de mi papá, porque no teníamos el almuerzo, porque nos tocaba cocinar en fogón, y la leña no prendía. A mí me enseñaron a hacer envueltos, arepas; yo sé cocinar desde los ocho años.

M. A. Cabiativa: Envueltos de mazorca. ¿Preparaban chicha?

María: Mi mamá preparaba chicha en un chorote grande y hacían un hueco; la enterraban y sacábamos de ahí y cocinábamos en chorotes el arroz, la sopa, todo quedaba muy rico en chorote; en ese tiempo no había ollas, sólo chorotes.

Agustín: Sólo en olla de barro.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo molían?

María y Felician: En piedra, yo molí en piedra; mi castigo, cuando yo me portaba mal, me ponían a limpiar medio bulto una papá, la más chiriquita que había y el hollejo que quedara delgadito.

Agustín: ¡Riche, que llaman!

María: Y esa fue mi crianza, yo nunca estudié, hice mi primera comunión a los ocho años, y yo fui criada en el campo; me enseñaron a rastrojar trigo, a escogerlo, cómo se cogía, hacer la sopa de cuchuco, todo eso; el guarapo. Mi papá pescaba muchos pescados; nos criaron con mucho pescado, gallina; mataban marrano, mataban un cordero, después de que se acabó eso, iban a la plaza del Siete de Agosto, y compraban los paladares, los ojos y nos criaban con eso, con mazamorra y todo eso y el chocolate; mi mamá hacía chuculas.

Felician: se tostaba el maíz y se molía con chocolate, eso uno compraba el chocolate en pepa y se molía, con el maíz y canela y clavo.

M. A. Cabiativa: Sumercé, ¿qué se acuerda de lo de la quema en barro?

Felician: Me acuerdo cuando se hacía el ladrillo, todo el proceso; nos tocaba llenar el tanque, los pozos y el molino; un caballo dando vueltas y mi papá hacía las tazas, las echadas al horno y ahí se cocinaban y nos servían. Cuando salían de la cocina, cogíamos plátano maduro y se untaba, eso era para curarlos, entonces eso se untaba bien, bien, como echarle una pintura; se dejaba secar y volvía y se lavaba y volvía y se calentaba otra vez; se calentaba al fuego otra vez y quedaban las tazas, cucharas; mi papá hizo cucharas.

María: Yo lo que me acuerdo, cuando era chiquita, mi papá nos ponía a hacer teja de barro y ladrillo. Ponían una cosa así y uno lo dejaba y lo cortaba con un cuchillo y después levantaban eso así, y ojalá que quedara mal.

M. A. Cabiativa: ¿Qué historia se acuerdan de la parte de El Rincón hacia Suba, de Chosica?

María y Feliciano: Eso era muy lindo, eso era una cosa tan bonita; de noche sí le tenía miedo porque asustaban. A mí nunca me asustaron, pero entonces decían eso.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo asustaban?

Agustín: Que disque cuando salía la marrana sin cabeza.

María: Yo veía era la lechuza.

Feliciano: Huy, sí, eso chillaban más feo.

María: Yo, cuando era pequeña, me gustaba venir aquí a Suba a comerme las arepas, a la señora Sagrario. Cuando tuve doce años, me gané un concurso que bailando *very, very*, nunca se me olvidara. Me gustaba cuando había rifas de limpiar papa, de desgranar comida.

Feliciano: Desgranar maíz y alverjas.

María: Entonces eso hacían rifas, yo me gané como seis sandwiches grandes limpiando papa, a ojo cerrado.

M. A. Cabiativa: ¿Qué ferias hacían aquí en Suba?

María y Feliciano: Bazares, más que todo para sacar las comidas, los platos que preparaba la gente, el sancocho, cuchuco.

M. A. Cabiativa: ¿Recuerdan que sus padres traían las semillas para bendecirlas para a la cosecha?

Agustín: Sí, por ejemplo, para el año nuevo.

Feliciano: Sí, para san Isidro, aquí se paraba toda la gente y el padre regaba el agua bendita a las semillas pa' sembrarlas.

María: No yo me acuerdo cuando a mí criaron, que era la Semana Santa sagrada, sagrada, que era ya desde el miércoles; uno no podía coser, no se podía bañar, no se podía peinar, nada, y toda era uno así, rezando, rezando, y ahí sentado uno quieto. Para el Viernes Santo era más sagrado para nosotros, o sea, yo por eso me aterro; la gente que ahora en Semana Santa, que baila, que toma, que va a paseos, no, porque para nosotros una Semana Santa, santa porque era santa; desayuno y almuerzo y a rezar, y lo traían aquí a uno a misa, sin alpargates; los primeros zapatos que yo estrené era de aquí, donde la señora Rosita, unos zapatos de plástico Panan; nos limpiaban los pies con un trapito y nos ponían los zapatos mientras que entrábamos a la iglesia, y después a pata limpia pa' la casa. Así nos criaron a nosotros, y el día jueves hacía mi mamita las mogollas y los triamos y lo bendecíamos, entonces era el pan compartido, iba yo a su casa y le llevaba un pan o un desayuno; mis abuelitos eran muy *compartidarios* de eso y creo que los suyos también, porque era el pan compartido; ahora ya no lo hay. Por ejemplo, usted va un Jueves Santo a su casa y nadie le da, pero a nosotros sí nos enseñaron, por ejemplo, ir a hacerle una visita a Cera, yo no voy a llegar, buenos días, un presente, un pan o una libra de chocolate; en ese tiempo se llevaba en ese tiempo sagrado.

Feliciano: Huevos también, y si tenía uno envueltos los llevaba para compartir la familia en Semana Santa.

M. A. Cabiativa: ¿Qué música había en ese tiempo?

María: En ese tiempo había como rancheras, ¿no?

Agustín: Pero en tiempo santo era la música clásica; hoy por hoy, hay de todos los géneros.

Feliciano y María: En cambio, antiguamente, era la música como muy linda.

María: Uno venía a la iglesia con su pañoleta, uno no podía entrar como entra ahora, con las mechas así, con escote, no, bien abrigado uno; yo, por ejemplo, usé falda larga hasta los catorce años; era calzones, combinación, vestido y las nalgas. Y uno no se podía sentar como las chicas de ahora, no, era bien sentado.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué juegos había?

Feliciano y María: La golosa, las escondidas, la gallina ciega, ¿cómo era eso que tiraban tapas y salía uno correr? ¡Yermis!

M. A. Cabiativa: ¿Ustedes no alcanzaron a jugar con el hueso del venado?

Agustín: A la taba.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo jugaban?

Agustín: Por ejemplo, se conseguían cuatro, cinco personas; tres allá y tres acá; vamos a jugar seis cervezas, por decir, o el refajo o el guarapo, la chichita, a tantas paradas y vote, nada, el otro y el que sigue, así.

Feliciano: Y hasta que quedara paradita, no volteada.

María: Eso se llamaba era la Taba.

3. Entrevista a Flor María Nivia Torres, *sabedora del territorio muysca*. Suba Rincón. Bogotá. Eventualmente, interviene Miguel. Cabiativa Sarmiento, M. A. (1° de mayo de 2017).

F. M. Nivia Torres: Mi nombre es Flor María Nivia Torres; Nivia por mi papá, Torres por mi mamá. Bueno, mis abuelitos, Herminia Torres, materna, y paternos fueron, Tránsito Nivia y Agustín Córdoba, paternos. Mi edad, 79 años; he vivido aquí toda una vida. De niña estudié en la escuela, arriba, donde es el Colegio Policarpa Salavarrieta, arriba. Bueno, mi niñez fue muy linda porque, aunque nosotros fuimos muy pobres, mi mamá nos dio nuestro estudio, cuidó de mi abuelita, porque ella se quedó muy joven viuda, se quedó como de 40 años viuda, entonces; pero ella no se volvió a casar, no, porque, decía ella que no, porque a pesar que había quedado muy joven, que no se volvía a casar porque mi papá había salido un poco fregadito, pegándole, tomaba mucho en esa época, como había chicha en ese entonces, le gustaba la fiesta, mucho la parranda, donde había piquetes, en donde había fiestas y todo eso, les gustaba mucho todo eso.

Entonces por supuesto, él era una persona muy divertida; le gustaba mucho tomar su chichita. Trabajador sí fue, él sí trabajó en las minas de por allí, de San Hilario, por allá arriba, en las minas de carbón. Él trabajó hasta que mi Dios se lo llevó.

M. A. Cabiatica: ¡En las minas de carbón!

F. M. Nivia Torres: Sí, señora, porque seguramente él entró por allá en esos huecos, en esa época, hace años, mamita, tendría yo tres años; sí, yo lo alcancé a conocer, a mi papá yo lo alcancé a conocer. Bueno, él nos quería muchísimo y todo, pero, como le digo a sumercé, en esa época ellos tomaban mucha chichita por estar en sus fiestas y todo eso, eran muy despreocupados del hogar que no les importaba nada. Bueno, en fin, pero mi mamá fue muy responsable con nosotros, ella se quedó con tres, porque yo tenía dos hermanos más, mi hermana, que ya falleció y mi hermano, que todavía existe. Entonces, pues, mi mamá, como ya mi hermano tenía 7, 8 añitos, ya mi papá se lo llevaba a trabajar con él; bueno ya mi mamá como tenía a mi abuelita a cargo de mi mamá, éramos los cinco. Entonces ya mi papá se enfermó de los pulmones, era una tos que se ahogaba de noche, una tos, pero terrible, pero ¿sabe por qué era? Porque en esa época no se usaba caretas como ahora, los que se ponen careta, bueno los que cuidan su salud, los que saben cuidar su salud. En esa época no, porque no sé, no, no, no existía nada de esos cuidados en la salud ni nada.

M. A. Cabiatica: Cuando se enfermaban, ¿qué hacían?

F. M. Nivia Torres: cuando se enfermaba mamita, era sólo con solo aguitas, aguitas de manzanilla, aguita de... sus hiervas caseras que ellos usaban, aguita de yerbabuena, mejorana todo eso, y entonces ellos tomaban de eso, esa era su medicación de ellos, los medicamentos eran las hierbas naturistas.

M. A. Cabiatica: ¿Cuándo nacían los bebés?

F. M. Nivia Torres: Cuando nacían los bebés, mamita, pues las señoras que sabían recibir bebés, pues los recibían, y cuando no, les tocaba solitas, solitas, porque haga, diga sumercé, eso hace, venga, yo tengo 79 años, en esa época tendré unos 76 años, entonces, pues claro, pues ellas, dígame, mal atendidas y todo eso, quién las asistía; raras las señoras que sabían recibir bebés.

M. A. Cabiatica: ¿Se acuerda del nombre de alguna de ellas?

F. M. Nivia Torres: No, mamita, eso sí mi mamá nunca nos contaba eso; de pronto mis mismas abuelitas les tocaba, de pronto a ellas, creo, porque mi mamá nunca nos contaba de eso, ni mi abuelita tampoco nos llegó a contar nada de ello, porque dizque eso mi mamá, o sea, dizque había

señoras que dizque los colgaba con los piecitos para abajo, así, cogidas así, cogidas con unos lazos arriba de los techos de las casas para que nacieran los bebés; uy, nosotros nos hacían, mejor dicho, casi nos hacían llorar contándonos eso, pues que había señoras, no todas, no todas, si no que habían señoras que no sabían de eso; a veces los mismos esposos recibían los bebés. Pues eso tampoco eran todas, no, no.

M. A. Cabiatica: ¿Su mamita a qué se dedicaba?

F. M. Nivia Torres: Ella se dedicaba era a ella, le gustaba sembrar, agricultura, sembrar, cosechar; es decir, mazorca, papa, trigo. Ella le gustaba amarrar trigo, cuando había cosechas de trigo, todo esto de aquí para abajo, en esa época eran una cosecha de papa, maíz y todo, y ella le fascinaba, trabajaba en eso.

M. A. Cabiatica: ¿Su mamá le enseñó?

F. M. Nivia Torres: Sí, señora. Entonces, pues ya, claro, ella tenía aliguito más poder ayudar a mi papá para darnos de comer, todo, entonces ya, así nos fuimos levantando, ya mi hermano ya estuvo grande, de 8 a 10 años, mi papá ya lo llevaba como a trabajar, en compañía con él y todo. Tal vez yo digo todo eso, era que en el tiempo de antes, sí lo enseñaban a trabajar desde muy chiquito, no como ahora, mamita, que ahora todo eso se ha acabado, se acabó, ahora en los colegios todo es pandillas, matoneo; es decir, no muchas cosas.

La droga, uy, la droga ya está terriblemente, ya los niños de 8, 10 años, ya mariguanados, cómo le parece, sumercé, esa época a ésta, que esa época fue muy rica, pues no había mucha educación, que había respeto, respeto en las personas mayores; hoy en día, mire sumercé, un niño o un adulto que ya tenga 12, 14 años, ya no respeta a nadie, a nadie, ni por la calle, ni por ningún lado y que están estudiando en colegio.

M. A. Cabiatica: ¿Sumercé conoció la laguna de allí, la laguna de Aguas Calientes?

F. M. Nivia Torres: Claro, sumercé, sí, ahí mi mamá nos bajaba a las seis de la mañana y nos bañaba con en esa agua tan rica, tibiecita, eso nacía así, nacía como una ollita cuando hierve, cuando está comenzando así como a hervir; eso era así rico, eso bajaba así esa laguna hermosísima, eso la tenía mucha gente, como esto, ¿cómo se llama, sumercé...? Ayúdeme, como piscina, porque esa

agua era rica, y había pescado, eso por aquí bajaba una zanja derecho abajo, hasta abajo, hasta colindando en el río Juan Amarillo y bajaban esos pescadotes en tiempo de invierno, como ahora llovido, mamita eso bajaban esos pescados desde arriba, porque esa agua era limpiecita, era azuladita y azufrada, porque es que nosotros estamos, nosotros vivimos como sobre una veta de azufre, porque sumercé tal vez sí se alcanza acordar, unos 15, 18 años que esa laguna se secó y prendió fuego. Exactamente, porque se secó, totalmente seca, porque la secaron, hubo un señor que compró esa finca de abajo, que se llama Agua Caliente, mamita, y eso sí sacó el agua allá, para las piscinas, que iba hacer, unas piscinas, y mire lo que hizo, nos secó el aguita, secó el aguita, toda esa agua se fue, el aguita, totalmente. Eso quedó seco y ahí fue cuando prendió candela.

M. A. Cabiatica: ¿Qué pescado había?, ¿se acuerda?

F. M. Nivia Torres: Pescado capitán.

M. A. Cabiatica: ¿Sólo pescado capitán?

F. M. Nivia Torres: Ahí sí, delicioso.

M. A. Cabiatica: ¿Y cómo los cogían?

F. M. Nivia Torres: Pescándolo, mi hermano, que ya tenía como 17 años, él ya estaba como un señor, entonces él, los domingos, cuando tenía su descanso y todo eso, el bajaba y pescaba en todo esto, cangrejo; había cangrejo ahí, pero delicioso, mamita, era que esa agua era azuladita, azuladita, azuladita.

M. A. Cabiatica: Él, ¿cómo pescaba, así con la mano? ¿Tenía red?

F. M. Nivia Torres: Con la mano, él pescaba con la mano.

Miguel: Sí, pero, el cangrejo con la mano, porque el cangrejo le hace así.

F. M. Nivia Torres: No. Pero él no hace nada, se coge así por la mitad y se saca y apenas con las patitas hace así, pero no, no, no. Claro, que ya se lo ponga en las manos o esto lo llegue a coger mal o que lo alcance a coger con las tenacitas de las patitas, sí les hace un poquitico de daño, pero no tanto.

M. A. Cabiatica: ¿Había alguna historia en Aguas Calientes de sobre algo?

Miguel: ¿Alguna leyenda, algo?

F. M. Nivia Torres: Sí, decían que mucha gente, más antigua, la más antigua, que conocía esa laguna, decían que había una gallina de oro con pollitos y salía a las doce de la noche, pues eso decían, ¿no? Mi mamá nos decía, mi mamá nos alcanzó contar, pues eso, pero que nosotros verlo, no. Pero sí, que hubieron de los más antiguos, de los primeros indígenas que hubo aquí en Suba, porque todo este, todo esto, es que Suba es todo indígena, muy indígena, yo no sé por qué ahora la gente dice que les da pena decir que yo soy indígena, se ofenden... ¿no? Nosotros somos indígenas desde la primera generación, porque nosotros... evaluando, evaluando, evaluando, que no vestimos los mismos atuendos de antes, pero que somos indígenas, somos indígenas.

M. A. Cabiatica: ¿Y qué hacía la gallinita con los pollitos a las doce de la noche?

F. M. Nivia Torres: Que salía así, por encima de la laguna, porque eso era una lagunita así, redonda, redonda, redonda, grande y luego de ahí bajaba por un vallado abajo, abajo, por allá por Las Mercedes, por allá, a colindar con el río Juan Amarillo, abajo.

M. A. Cabiatica: Y acá, a este lado, ¿no utilizaban balsas para estar en el agua?

F. M. Nivia Torres: No, no, no, mamita, no. Como esto no estaba así, como ahora, que está todo poblado ¿no? Eso era una casita de vez en cuando, lejos. Eran ranchos de paja, o sea, de los que ahora decimos *cambuchos*.

M. A. Cabiatica: Chocitas, ¿y sumercé se acuerda cómo las hacían?

F. M. Nivia Torres: Eso nos decía mi mamá, nos contaba que las hacían de bahareque y paja, o sea, de barro y bahareque, que ellos llamaban estas matas de guadua, que nosotros llamamos hoy en día guadua, ellos llamaban era bahareque. No, y eso cortaban esas varas, esos palos largos, y los partían por mitad y luego los hacían para las paredes y luego las pañetaban de barro. Eso ellos preparaban su barro especial, ellos tenían sus cosas, para ellos hacer un barro fino.

M. A. Cabiatica: Lo pisaban.

F. M. Nivia Torres: Sí, entonces eso era y los techos era con paja.

M. A. Cabiatica: Cundo su mami cultivaba, ¿ese cultivo tenía algún ciclo, o sea, clasificaban la cosecha, tenían algún sitio específico para guardarlo?

F. M. Nivia Torres: Sí. Sumercé, en partes en las haciendas, como decir las haciendas, lo que eran grandes agricultores, como decir en las fincas, en las haciendas, como decir esa de aquí para abajo, ahí cosechaban trigo, cosechaban papa, cosechaban maíz y eso lo almacenaban, sí, lo almacenaban, por ejemplo, el trigo y la papa no mucho, porque si la papa era más delicada no la pueden guardar mucho. Eso sí, la mandaban directamente para las plazas y bueno, así por el estilo.

M. A. Cabiatica: ¿sumercé se acuerda de alguna técnica para sembrar? ¿Cómo sembraba su mami?

F. M. Nivia Torres: Así sí, ya ellos en esa época ya venía más civilizada la generación de mi mamá, entonces ellos sembraban con azadón. Mi mamá nos contaba que los chibchas, o sea los indígenas, ellos sembraban era con pica, ellos picaban y sembraban con pica y todo eso, pero no, la historia de ellos es como mucho más, la historia de ellos es como mucho más, cuando era ya toda, todavía generalizando la...

M. A. Cabiatica: Las herramientas.

F. M. Nivia Torres: Sí, señora; bueno, sí, ella sembraba pero lo que ella iba cosechando ya era más para la comida, la casa, digamos para la casa.

4. Entrevista a Gonzalo Gómez Cabiatica, sabedor tradicional muisca. Suba Chosica. Bogotá. (Original en video MAH01639). Cabiatica Sarmiento, M. A. (19 de abril de 2017).

G. Gómez Cabiatica: Mi nombre... *Chogue Sua*, mi nombre es Gonzalo Gómez Cabiatica. Soy sabedor de la comunidad muisca indígena de Suba. Si hay algo de mi infancia, para comentar de mi infancia, es que nací en los cerros de Suba, que se conoce como Altos de Chosica; es un sitio se conserva en mayor parte, se conserva con monte. Vivimos allí mucho tiempo; yo alcancé a vivir hasta los 12 años de edad cuando Suba era campesina, cuando Suba todavía tenía campo. Allí, pues, los abuelos cultivaban lo que es la papa, el maíz.

Hacia la parte de abajo, bajando por el cerrito, había chircales y trabajaban más que todo el campo. Mi madre trabajó más que todo en el hogar, pero ella era buena para tener animalitos. Tenía gallinas, tenía ovejos, porque mi abuelo, la costumbre de ellos era el pastoreo, pastoreaba animalitos.

Allá tuve la oportunidad de conocer muchos abuelos porque hacia el lado atrás de El Cerro todavía había gentes de apellido Chipu, Niviayo, Yopasa. Hacia la parte de lo que hoy día se conoce como Ciudad Jardín del Norte, toda esa parte todavía vivía, era parte de resguardo que es Ciudad Jardín del Norte, que es la parte atrás de El Cerro. El tener contacto con estos abuelos, pues, me dio la oportunidad de que de ellos en cierta forma le relataran a uno historias, leyendas, cuentos, mitos, que se considerarían hoy día como mitos, que para muchas personas..., que para ellos eran una realidad que la mayoría de hechos.

Hacían unas reuniones en los cerros para los días siete de diciembre, que era cuando hacían veladas abajo o hacían fogatas abajo, cuando Suba era campo en la parte plana. Pero allá se reunían ellos era para hacer un *kusmuy*, hacer círculos de ellos donde ellos hablaban mucho de tradición oral. Alcancé a conocer dos abuelitos que manejaban el poporo, todavía eran los más sabios y de lo que más se...

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo se llamaban, Gonzalo? ¿Se acuerda?

G. Gómez Cabiativa: Uno de ellos era Olivero Chipu, el apellido del otro que no me acuerdo, y venían otros que les decían Teguas y no eran de acá de Suba. Ellos venían más que todo del lado de Cogua, Facatativá. Había otro que venía de Cogua, Facatativá y no me acuerdo del otro de qué lado venía; la cosa era que ya eran bien abuelitos.

M. A. Cabiativa: ¿Y eso para qué época fue?, ¿qué edad tenía sumercé?

G. Gómez Cabiativa: Eso fue hace unos 50 años.

M. A. Cabiativa: ¿Qué edad tenía sumercé?

G. Gómez Cabiativa: Actualmente 58 años. Entonces tenía 8 años; claro que cuando empezábamos a sentir esa curiosidad fue por una tía que se llamaba Elsa Cabiativa, hermana de mi mamá, que ella le gustaba mucho eso y ella se metía allá entre el monte y había parte donde ellos traían gente y hacían hasta matrimonios muyscas; llegaron hacer hasta matrimonios muyscas, entonces uno observaba y a mí me empezó a gustar eso.

M. A. Cabiativa: ¿Eso pasó hace 50 años?

G. Gómez Cabiativa: Como 50 años.

M. A. Cabiativa: ¿Y quién hacía eso?

G. Gómez Cabiativa: Los abuelos; ellos se reunían. Lo primero que hacían era como la ceremonia de entrada y se reunían, pero para ellos era como un motivo de fiesta, de alegría. Compartían muchas cosas, hablaban de medicina, lo que era su conocimiento de plantas, todo eso, y ellos tenían un conocimiento muy profundo de lo muysca, o sea, de lo que era ancestral. Por eso es que lo llevaban, porque había historias, cuentos que son ancestrales, que vienen de atrás, que cuentan historias, que de líderes, que de princesas, de todas esas historias que eran como se mantenían entre ellos y se conoce como tradición oral.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo se llamaban sus padres y sus abuelos, o bisabuelos? Hasta donde se acuerde.

G. Gómez Cabiativa: Mi abuelo, bisabuelo, era Gabriel Cabiativa Yopasa, y de él nació... ahh y Rosalía Chipo, eran los bisabuelos. Ya mi abuelito era Oliverio Cabiativa Chipo y Candelaria Gómez Piracún, que era la mamá de mi mamá; yo tengo la línea materna por parte de madre, es que soy muysca de Suba. Sí, y por eso teníamos tanto arraigo a esa parte de ese cerro, porque en ese cerro está la segunda piedra muysca que hacia la parte de atrás de El Cerro había un llano, como una parte llana con tunos y toda esta clase de arrayanes y todo esto, hacia esa parte.

Y hacia el fondo, más atrasito, había como un laguito, un laguito donde está ubicada la segunda piedra hacia el fondo. Y ese laguito, ya para la época mía, pues ahí era donde mi madre a veces... llegó a tener dos vacas y allá les llevaba a tomar agua y allá fue que me enseñó a mí a leer;

eso sí, me tiraba las orejas, pero me enseñaba a leer. Y era donde se reunían a veces los abuelos, en ese planito y hacían como una fogata y hacían sus charlas.

M. A. Cabiativa: ¿Y ese cerro era de ustedes?

G. Gómez Cabiativa: No, ese cerro ya en ese tiempo pertenecía a un señor de apellido que le decían Dr. Trujillo. Ya en la época de 1966, es cuando vino la petrolera, llegaron los de la petrolera y el primer sitio que encontraron para meter las brocas fue donde estaba el laguito, por lo que había agua y eso se prestaba para que resbalara la broca y después ya comenzaron a sacar agua abajo, en río abajo, en el río Neuque, del río Juan Amarillo hacia arriba, comenzaron a meter unos tubos y los moldeaban. Eso se escuchaban a cada ratico cuando sonaba eso que golpeaba el agua para seguir metiendo la broca hacia el fondo.

Ahí fue cuando realmente se rompió lo que era un sitio sagrado. Pues a muchos nos dolió, porque estaba la segunda piedra, después había un sitio que era un cercado y donde supuestamente decían los abuelos que había un cercado de los *chiquis*, sacerdotes, y atrás quedaba la laguna. Una lagunita y ahí fue donde quedó destruido ese sitio sagrado.

De ahí sacaron muchas historias, muchas leyendas que se conoce con tradición oral. Cosas que se decía que era bueno trasmitírselas a los nuevos descendientes que fueran muysca. Porque ellos les daba miedo, todo lo hacía en lo oculto, ellos lo llamaban lo oculto, o sea, a escondidas y cuando no se podía hacer fogata, no se hacía si no se reunía uno ahí en círculo. Entonces se hacía el círculo y se hacían esas relatorías, esa trasmisión de tradición oral.

M. A. Cabiativa: ¿Y su papito a qué se dedicaba?

G. Gómez Cabiativa: Mi padre toda la vida se dedicó a trabajar en una empresa de plásticos, se llamaba Implanela, porque fabricaban jugueticos de plástico para niños.

M. A. Cabiativa: ¿Pero usted no lo recuerda en el territorio?

G. Gómez Cabiativa : ¿A mi papá? Uy, sí. Mi papá era de las personas que a veces, como no había sino solo tres buses; el de la mañana, el del mediodía y por la noche, cuando a veces la ruta de la noche lo dejaba... le tocaba llegar a Ciudad Jardín y de ahí subir por el alto de El Cerro, por

el camino del indio hacia arriba y cogía por la cordillera, que esa parte la llamaban La Cordillera de los Caciques. Alguien que pueda hablar y dar testimonio de esa cordillera, es la hermana de Dioselina Triviño. Ella cuenta mucho sobre el camino de los caciques, la llamaba también La Cordillera de Oro, entonces se venía allá, por el alto venía y llegaba a la casa donde estábamos nosotros. Mi padre construyó la casita, se ganó como tres hernias, subiendo ladrillo porque tenía que subir de El Tabor hacia arriba, El Tabor, porque la entrada era allá por el lado de El Tabor, por el pedregal, y por allá era que subían el ladrillo al hombro.

M. A. Cabiativa: Pero, sumercé, ¿no conoció la casita de bahareque?

G. Gómez Cabiativa: Claro, pues como todo eso era herencia de mi abuelo. Mi abuelo le dejó a mi madre y a mis tías y a mi tío Abel; él repartió y entonces a nosotros nos tocó arriba, la parte de arriba y la entrada era por el lado de El Tabor y otra entrada por el lado donde está el Colegio San Patricio. Y claro, las casitas viejas eran, porque yo permanecía mucho tiempo también era con mi abuela. La mamá de mi mamá, entonces, yo la ayudaba a bregar con los chivos y las ovejitas y allá, ya a lo último, las casitas viejas, las que eran de mi abuelo y de mi bisabuelo, que esas eran en bahareque, y el piso era de barro, o sea, piso de barro pisado, era las casitas de los ovejos.

M. A. Cabiativa: ¿Sumercé vio construir esas casitas?

G. Gómez Cabiativa: No, yo no alcancé a ya verlas, sino que ellas existían ahí y eran de barro, totalmente; eran como chocitas y ahí era donde guardaban las chivas; mis tías y mi abuelita guardaba las chivas ahí y le llamaban la casa vieja; hay que llevarla a la casa vieja, era donde se acostaban temprano por ahí a las 6 de la tarde ya teníamos que tenerla allá.

M. A. Cabiativa: Hay algunos abuelos de la comunidad que hablan de que esa parte de Chosica, había una historia, un relato sobre “El puente de la marrana”. ¿Sumercé, qué recuerda de eso, qué sabe de eso?

G. Gómez Cabiativa: Sí, la historia de “El puente de la marrana” es algo que, al igual que otra en la entrada del Colegio San Patricio, que apareció la Candelilla, esa también la tenían.

M. A. Cabiativa: ¿La Candelilla es la misma Candileja?

G. Gómez Cabiativa : Yo creo que sí, porque siempre esas historias vienen de tradición oral, vienen de atrás y ya con el cambio, tal vez de los tiempos va cambiando como los personajes y siempre dejan una enseñanza, porque cuando los abuelos enseñaban, o le explicaban algo, le dejaban una enseñanza, algo para poner en práctica y, por ejemplo, “El puente de la marrana”, es algo que hablaban sobre, cuando pasaban el camino, el camino de Suba hacia el lado de El Rincón, hacia la vereda de El Rincón.

Obligatoriamente, había que pasar por ahí, porque el resto era sólo cultivos. De ahí para allá, hasta Centro Suba, sólo cultivos y los que eran ya hacendados, que no eran indígenas, pero que habían comprado las tierras, ellos, como los Rojas, toda esa gente tenía caballos, caballos. Entonces era la entrada principal de la vereda de El Rincón, era un camino de..., prácticamente, lo que había era arena, eso era arenoso, eso cuando pasaba el viento, eso levantaba arena de tierra.

Entonces, pues claro, al pasar al Puente de la Marrana, era la única pasada, entonces se emborrachaban, a veces, en Suba, tomaban mucha chicha, cerveza y al pasar por ahí, como se gastaban lo del mercado y todo eso, entonces decían que una marrana los asustaba. Pero hubo varios que murieron de infarto, de infarto del susto y ese era el relato que contaban la enseñanza que a los que iban borrachitos, que eran irresponsables, siempre se les aparecía una marrana y de la candelilla era casi lo mismo, pero a la entrada, allá en los cerros, por la parte de arriba, por las espaldas del Alto de la Virgen, donde está la estatua de la virgen, ahí de para allá, había una entrada; entonces, allá, a la entrada, se les apareció una candelilla. Eso sí era más tenaz, porque eso era puromonte.

Cuando uno entraba para allá, eso uno quería estar bien con Dios, como dicen, con el creador porque lo asustaban. Uno ya tenía en su cabeza; yo estaba chino, pero a mí me daba miedo pasar por ahí. Lo que sí hay es una anécdota. Una vez, que pasó por ahí, iba bien borracho, que era un amigo de mi tío Abel, y él contaba eso, que pasaba por ahí y vio la candelilla, allá entre el monte, pero la veía fija y entonces la costumbre que ya tenían, porque era la época que la mayoría de aquí eran católicos.

Entonces era de preguntar de parte de Dios o de parte del diablo, o ¿usted quién es? repórtese y entonces era un borrachito que estaba haciendo del cuerpo y estaba fumando tabaco. Entonces dijo: “Necesito una tusa para limpiarme la cola”. Esa era una anécdota, eso fue la que yo escuché, que contaban.

M. A. Cabiativa: ¿Gonzalito, y qué apodo tenía su familia?

G. Gómez Cabiativa: A mis abuelos, los llamaba Los Machete; eran Cabiativa Machete, porque en El Salitre estaban los Cabiativas Siete Orejas. Todavía creo que vive Alfredo Cabiativa, porque tenía las orejas muy grandes; son familiares con Armando Cabiativa, los que usan la “v” pequeñita; a ellos les decían los Siete Orejas. Estaba más hacia al lado, eso es El Salitre y parte de El Cerro, eran los Siete Orejas.

Había otros Cabiativas, de más para acá, donde está la obra misionera Jesús y María actualmente, ahí, de para bajo, les decían los Turmas, los Cabiativa Turmas, el apodo era como la forma de identificarse, porque todos eran familia, eran parientes lejanos. Eran Cabiativas Guaques, eran Cabiativas Yopasa, eran Cabiativas Niviayo o Cabiativa Mususu, bueno, entonces ellos, para identificarse, cuando se ponían en la chichería por ahí a compartir.

Entonces, los Cabiativa Machete, los Cabiativa Turma, entonces ya identificaban el sitio donde ellos vivían o el clan donde ellos estaban. Era una forma de identificarse ellos, porque como eran familias todas, entonces eran primos lejanos de la misma familia. Venían de las mismas raíces de allá de atrás.

M. A. Cabiativa: Gonzalito, ¿sumercé se acuerda que sus abuelos y sus padres que le hayan relatado, que hayan encontrado algún tesoro o algo de nuestros antepasados? ¡En el territorio donde sumercé estuvo!

G. Gómez Cabiativa: Había una cueva, que los abuelos la usaban, que la llamaban Cueva del Chulo, y alguien que de pronto por Dioselina, que es la más mayorcita, no me acuerdo el nombre de ella, y ella cuenta eso sobre la Cueva del Chulo y Miriam también. Era un sitio que tenían tesoros que escondieron tesoros ahí, los únicos que entraban eran los abuelos ahí, para preparar la cal para el poporo a ese sitio, y eran unas cuevas de El Cerro, eran varias cuevas y era una cueva pequeñita

y la llamaba Cueva del Chulo. Yo tengo un video donde alguna vez trabajamos eso con unos niños; entramos a ese sitio, hicimos un ritual allí con unas profesoras del Álvaro Gómez. Hicimos ese video para la época del foro, el primer foro que se hizo aquí en Suba.

M. A. Cabiativa: Sus padres, cuando sumercé estaba pequeño, ¿de qué vivían?

G. Gómez Cabiativa: Mi mamá y mi papá, cuando ellos tenían formas, entonces mandaban... había una parte plana del mismo cerro, porque el mismo cerro es muy bonito es rocoso, tiene peñas, por eso se prestaba para las historias, los cuentos que tenían los abuelos, entonces había unas extensiones siempre grandes y ahí sembraban maíz y papa, claro que la papa la llamaban *riche*, una papa pequeñita, pero sembraban. Mandaban sembrar ellos, porque mi papá trabajaba. Mi madre, ella criaba conejos, gallinas, una vez tuvo marranitos, las vaquitas que tuvo ya cuando nos tocó salir de El Cerro.

M. A. Cabiativa: ¿Y nunca pescaron?

G. Gómez Cabiativa: El pescado era de abajo, la guapucha y todos esos animalitos a veces los traían de abajo del río, que se conoce como Juan Amarillo y el humedal; del humedal sacaban mucho la guapucha, que la pescaban, pues, los familiares y gente. Entonces, ellos bajaban, llevaban leña, que eso llevaba mi abuelo, llevaba leña, llevaba papayuela, llevaban diferentes cosas y las cambiaban abajo, por otras cosas que no tenían entre ellos, pues pescaban guapucha, todo eso. Sí...

M. A. Cabiativa: ¿Qué otros apodos recuerda de los otros apellidos?

G. Gómez Cabiativa: Pues, siguiendo por los Cabiativa, los Cabiativa Mirlos, las Mirlas; había de Cabiativas, había hartos. Es que se le van a uno, tiene uno que acordarse de una persona en especial, pero en El Cerro que yo le comento, donde yo viví, estaban los Nivia que también se les conocía como los Runchos, les decían los Runchos, les decían Ratones y ellos vivieron en la parte de ese cerro, hacia al lado del norte; un poquito, hacia la parte de abajo, los Yopasa, que eran los que le decían Potecos, había Potecos y los Sepas.

Estaba hacia al lado de allá, hacia al lado del sur; bueno, eso viene por sectores; digamos, los apodos los traían de acuerdo al sitio donde la persona vivía; por ejemplo, mi abuelo era los Machetes, pero había también los Chicos, de abajo, donde estaba don Eusebio Yopasa Niviayo,

que doña Vicenta Cabiativa era que, creo, que era la hija de la hermana de mi abuelo, o sea alcanzaba a ser de los Machetes.

Estaban los Juchas, que eran los Niviayos Juchas que, incluso en el cabildo hay uno que es un Niviayo que es Jucha, que es como enfermito. Es de los Juchas; la mamá todavía vive y tiene como 85 años, la mamá de él. Estaban... había apodos de los Conejos, había Nivias que eran Conejos; había unos Nivias que vivían, eso sí, estaban bien repartidos casi que por todo Suba, los Conejos.

Vivieron unos en La Chucua, don Campo Elías Nivia en La Chucua; él era el abuelito de Claudia Nivia Nivia, y hacia al lado de El Salitre estaba don, que también era Conejo, don Luis Enrique Nivia, que está en video; él era abuelito también de Claudia Nivia Nivia y él era de los Conejos y les decían los Conejos o Ratonés. Estaba los Yopasa en La Chucua y había unos que les decía los Chirlovillos. Estaba también unos Nivia que son de la familia de don Antonio Torres, que les decían los Chusques. A los Mususu siempre le dijeron los Gatos, las Gatas o los Gatos. Bueno, eran apodos relacionados con animalitos y con productos del campo, productos así del campo.

Había otros que les llamaban los Churruscos, que eran los Cera Bulla, Bárbara Bulla, los Churruscos; Dioselina alcanzó a ser Churrusco porque ellos eran Bulla Churrusco. Había unos Yopasa que les llamaba los Terrones y había otros que les llamaba los Cucarrones, porque eran bien negritos, y así sucesivamente, había secretos que se conocían era por los apodos y uno, como que se le iba quedando, era porque era uno chino y ellos bajaban a las chicherías también a relacionarse allá con más abuelos y entonces uno...

Ellos se trataban por el apodo, pero con respeto; no había peleas entre ellos, no había discusiones, porque esa era una forma de identificarse entre familiares, pero para saber el territorio donde ellos estaban ubicados. ¡Ah, y a los Cuenca Caíta! Les decía los Culimbos, por la forma de bailar cuando salían a la plaza de Suba, a lo último, cuando se celebraba el Día del Campesino; entonces salió el apodo de los Culimbos, porque tenían una forma muy particular para mover la cintura.

M. A. Cabiativa: Hablando de fiesta en Suba, ¿qué recuerda que celebraran ahí, en Suba?

G. Gómez Cabiativa : Pues a mí me parecía muy bonito la celebración, porque había una costumbre que, pienso, que era ancestral, que no se perdió a través del tiempo, que era la de todo lo que eran las veredas de Suba y siempre entraban por cuatro lugares; unos venían del sur, otros venían de allá de El Salitre, venían de la parte de allá y siempre formaban cuatro. Al llegar a la plaza, cada uno cogía una esquina, o sea, entraban en honor a los cuatro elementales, cada uno entraba por diferentes lados y traían sus carrozas bien adornadas con flores.

Hacían unas competencias también de unos festivales, llegaban a veces niñas de como 13 a 18 años y les tenían bien vestiditas y hacían como unos festivales, Hacía unas...Y ya, para esa época, usaban el capador, la guitarra y el tiple y tocaban, y eso era chicha y buena comilona; como en ese tiempo era lo que se conoce como la jeta y todo eso, la rellenita y todo eso.

Y allí en esas fiestas sí, ya los grandes hacendados, se notaba las diferencias, porque ya había gentes que no eran de acá, pero eran los hacendados o de pronto descendientes de los mismos encomenderos, y a ellos se les ablandaba el corazón y compartían con todos, o sea, nadie se iba sin compartir, sin comer algo y más que todo eso era para las fiestas de campesino anuales. Ya lo otro que celebraban...

M. A. Cabiativa: ¿Y qué hacían durante la fiesta, bailar?

G. Gómez Cabiativa: Pues ahí hacían concursos, a veces, pero claro que eso sí era para cuando lo hacían nocturno, cuando era nocturno era para los siete de diciembre, que se hace lo que es como las candeladas, fogatas. Entonces ahí hacían castillos, lo que se conocía como castillos, o sea, hacían unas cuestiones como caña brava y le metían pólvora, la prendían y eso... mejor dicho, gente que sabía manejar la pólvora y la prendían y eso celebraban con chicha y todo, y uno estaba pequeño, pero a uno le gustaba todo eso, todo lo que hacían.

Otras cosas que hacían los católicos, la Iglesia católica, era las procesiones y también era bonito; uno iba y acompañaba a eso, echaban pólvora, se hacían recorridos al Alto de la Virgen, allá ponían flores, hacían su ceremonia ahí, y era todo eso, como televisor de esa época, entonces uno estaba metido en todo eso.

Llegaban por ahí a las doce con el papá y la mamá, porque eso sí, la familia era muy unida; llegaba uno con el papá y la mamá, por ahí a las doce, una de la mañana, eso sí, muy contento, porque era chévere, se compartía en familia y a la vez con la familia, la familia de los papás de uno; era chévere, era bonito.

M. A. Cabiativa: Bueno, muchas gracias, Gonzalito. Ipqua

G. Gómez Cabiativa: No, a usted; que muchas gracias: *ipqua nzinga* (agradecimiento en lengua chibcha).

5. Entrevista a Luis Ignacio Rozo Arévalo, médico tradicional muysca de Suba, El Salitre. Bogotá.. Cabiativa Sarmiento, M. A. (22 de abril de 2017)

L. I. Rozo: Yo me llamo José Ignacio Rozo Arévalo. Soy hijo de Margarita Arévalo y de Luis Alberto Rozo Ospina. Yo me crié en la hacienda Las Mercedes; mi papá era mayordomo de la hacienda de Las Mercedes; era una hacienda ganadera. Mi padre me sacaba a la una o dos de la mañana a ayudar a sacar ganado a los potreros, a alistar el territorio para la siembra, a lavar las cantinas; me enseñó a ordeñar vacas, me enseñó muchísimas cosas del campo y me enseñó la pesca, porque en ese tiempo había muchas zanjas, había en la hacienda muchas zanjas y de aquí del barrio El Salitre hacia Las Mercedes y hacia el río Bogotá, había muchísimas zanjas y había muchísimo nacedero de pescado *capitán*, había mucho curí, mucho cangrejo.

Yo venía a pescar también; hacía mucha caza de curíes ¡Sí! Recorría esos territorios porque me tocaba trabajar en todas estas zonas y mis abuelos y mi abuelo, Elías Arévalo y mi abuela Florentina Guerrero, por parte de mi mamá, mi abuelo Desiderio Rozo y Rosario Ospina Neuque, son mis abuelos paternos.

M. A. Cabiativa: ¿Qué edad tiene sumercé?

L. I. Rozo: Tengo 66 años; voy a cumplir 67. Nací el 22 de julio de 1950. Bueno, recorrí todo este territorio, lo recorrí a pie, conocí a mi Suba querida, porque era un pueblo de paz, un pueblo de alimento tradicional, originario de territorio. Había muchas fincas ganaderas, muchos chivos,

cabros, conejos, curíes, garzas, patos; todas esas especies se fueron desapareciendo de acá del territorio, porque no supimos cuidarlas.

El distrito nos arropó las construcciones, las empresas, los terratenientes, todos nos arroparon todos nos arroparon y ya nos fueron sacando del territorio, y ya realmente el día de hoy no tenemos territorio; pero yo llegué a sostenerme ahí; tengo un territorio de 360 metros, donde cultivo todas mis plantas medicinales para preparar la medicina ancestral.

M. A. Cabiativa: Abuelo, cuando sumercé habla de la siembra, ¿qué prácticas, o cómo realizaba la siembra? ¿Qué aprendió de sus abuelos, de su papá? ¿Todos sembraban?

L. I. Rozo: Primero se sembraba, se araba con bueyes, con arado de mico, con bueyes, arado de mico, no con tractor ni arado; como ahora es moderno. Era con bueyes y se surcaba también con los bueyes, se abonaba con abono orgánico, no con abono químico. Se hacía la corona, se regaba en el surco, se hacía la corona y en el centro de la corona se echaba el maíz o se echaba la papa y así se sembraba y luego se tapaba la semilla.

M. A. Cabiativa: ¿Quién preparaba el terreno y quién sembraba? ¿Quién regaba la semilla?

L. I. Rozo: Nosotros, con mi papá, preparábamos el terreno. ¡Sí! Mi papá escogía la mejor semilla, durante el año; la colocaba en el zarzo y la dejaba para la próxima siembra del próximo año. ¡Sí! Él apartaba toda esa semilla y la apartaba allí para el próximo año.

M. A. Cabiativa: ¿Y esa semilla la llevaba a un sitio específico para almacenarla? ¿Ustedes hacían alguna práctica referente a la semilla para que fuera más próspera?

L. I. Rozo: Sí, eso se escogía la semilla, se le ofrecía a nuestro padre, a nuestra madre y se colocaba en el zarzo; en los zarzos se colgaba y se dejaba allí para que nadie tocara más esa semilla; la volvían a tocar cuando ya llegaba el tiempo de siembra y ya mi padre bajaba la semilla y la sacábamos.

M. A. Cabiativa: Tenían unos tiempos específicos. Sumercé, ¿se alcanza acordar qué meses y en qué tiempo se podía sembrar?

L. I. Rozo: Sí, nosotros alistábamos la tierra, lo que era diciembre y enero; en febrero se dejaba descansar y ya, en abril, se cerraba las lluvias y se empezaba a sembrar, era el tiempo de lasiembra.

M. A. Cabiativa: ¿Y cuánto duraba la siembra, según el producto?

L. I. Rozo: Depende allá; por ejemplo, la papa criolla demoraba 6 meses. ¡Sí! El maíz se demoraba 8 meses y había varias clases de maíz. La papa de año, sí, esa demoraba más, demoraba 10 meses, 11 meses, ¡sí! De acuerdo como uno la dejaba echar, porque a veces tocaba sacarla antes de echarla, ¡sí!, porque se gorgojeaba o porque llovía mucho, entonces la papa se dañaba. La dejaba ahí, porque se enlagonaba el terreno, entonces tocaba sacarla porque se dañaba la papa, se pudría.

M. A. Cabiativa: ¿Cuándo sacaban la cosecha, hacían algo especial o simplemente recogía la cosecha? ¿La cosecha era para el consumo o tenían bodega para guardarla? ¿Esa bodega tiene un nombre que recuerde?

L. I. Rozo: No, pues nosotros teníamos nuestra huerta; en nuestra huerta sembrábamos maíz, papa, frijol, alverja, entonces toda esta cosecha era para el mantenimiento del hogar, ¡sí! No la cogíamos todo al tiempo, sino la íbamos cogiendo por partes; si no, lo que se cogiera todo en un mismo tiempo era lo que se iba dejar para semilla; si lo que se iba a dejar para semilla, eso se cogía todo y se dejaba en secamiento, durante el año, pero el resto del consumo se cogía para cuando se fuera necesitando.

M. A. Cabiativa: ¿Sumercé se acuerda de alguna técnica o nombres de la siembra? ¿Cómo se llamaba cuando hoyaban?

L. I. Rozo: Sí, había la surcadora, que se surcaba con los mismos bueyes, se hacía el surco, sí, no como ahora que lo hacen con tractores, ¡sí!, no, se hacía la reja, el enrejado con los mismos bueyes con un arado mico de madera, entonces se iba abriendo el surco de lado a lado; había surcos de 30, 40, 50 metros de largo.

Entonces se abría el surco y quedaba abierto para empezar hacer la corona, era con abono orgánico y no con abono químico. Ese abono orgánico, a medida que se iba secando, se iba desboronando, entonces sí, para poderle hacer la corona completa y en medio de la corona se

sembraba la semilla, a si fuera papa, fuera maíz, fuera frijol. El frijol y el haba se sembraban después que nacía ya la papa, se sembraba al lado, bordoneado con bordón, ¡sí!

M. A. Cabiativa: ¿Y qué es bordoneado?

L. I. Rozo: *Bordoneado*, con un bordón de madera, se abría el huequito al pie de la papa y se regaba la semilla y con el pie se tapaba, sí, con el pie se tapaba.

M. A. Cabiativa: Abuelo, aparte de la siembre, sumercé me comenta que también pescaban.

L. I. Rozo: Sí.

M. A. Cabiativa: ¿En las zanjas o había un río también?

L. I. Rozo: Bueno, yo tuve la oportunidad de conocer el río Bogotá, cuando realmente el río era totalmente limpio, ¡sí! En tiempo de lluvia, el río se desbordaba y el agua salía a los potreros; a veces no tenía necesidad para pescar, sino que el pescado salía a los potreros. Entonces yo, tan pronto veía que el río estaba desbordando, yo estaba pendiente y llegaba a esos sitios y cogía el pescado más rápido y el cangrejo, ¡sí! Pescaba muchísimo cangrejo. También, en otras ocasiones, mis abuelos me llevaban a pescar y llegábamos a las nueve de la noche al río Bogotá, a pescar; yo llevaba la mochila con los tabacos y mis abuelos llevaban las ollas, las redes.

Llevaban todo lo que tenían que llevar, pero cuando llegábamos al río, ellos llevaban las redes al río y se empezaba a escuchar una música entre el río, ¡sí! Y entre más, más se escuchaba más cerca la música, más cerca la música en el río, entonces los abuelos decían: “los tabacos, los tabacos, vengan los tabacos porque hay que prenderlos rápido, los tabacos, porque viene el mohán”, y yo les preguntaba, “¿abuelos, qué es el mohán?”; “pues el espíritu del agua, el espíritu que está cuidando las riquezas que están ahí, aquí en el río; por eso, el espíritu se pone bravo porque venimos a sacar el pescado, venimos a sacar el cangrejo”. ¡Sí! Entonces, ellos prendían el tabaco y con el humo del tabaco ahuyentaban al mohán; el mohán se retiraba y la música ya paraba; entonces, ellos se desconcentraban y se concentraban era en la pesca; cuando se daban cuenta, el mohán les estaba tirando piedritas para asustarlos; otra vez, les tocaba prender el tabaco y con el humo para sacarlo, era la única forma que podíamos ahuyentarlo, de lo contrario no.

M. A. Cabiativa: ¿Y las redes, ustedes las conseguían hechas o quiénes las elaboraban?

L. I. Rozo: No, los abuelos la hacían; las hacían con un *nailon* especial; hacían las redes, ¡sí! Se conseguían unos imanes, ¡sí! Botaban las redes extendidas, pero al caer dentro el agua, entonces los imanes como tenían peso, se iban recogiendo todos dentro del agua, se unían, se pegaban unos contra otros y entonces el pescado quedaba atrapado, ¡sí! Y empezaban a jalar la red y ahí quedaba todo el pescado, porque los imanes no se separaban, ¡sí! Los estiraban, extendidos, pero cuando el peso, se bajaban, se iban recogiendo y se iban encontrando todos los imanes y se pegaban así; el pescado quedaba atrapado, empezaban a jalar la red y ahí cogían el pescado.

M. A. Cabiativa: ¿Entonces, me cuenta sumercé, que encontraron capitán y cangrejo?

L. I. Rozo: Sí, unos cangrejos bastante grandes y *capitán*, pescado capitán.

M. A. Cabiativa: Era lo que más se encontraba ahí.

L. I. Rozo: También llegaba muchísimo pato lagunero, muchísimo pato lagunero, llegaba; pato de pico rojo, de pico amarillo, llegaba cantidad de pato, y que todavía existe en la laguna de La Conejera, todavía existen esos patos. Por allá hay patos de pico rojo, pato de pico negro y pato de pico amarillo.

M. A. Cabiativa: La hacienda donde usted se crió, ¿qué tan lejos queda de la laguna de Aguas Calientes?

L. I. Rozo: La hacienda de La Conejera empieza donde está la escuela del DAS, hasta andar al río Bogotá. Donde está Flores Sargo hacia la parte de esa hacienda, ¡sí! De esa hacienda vendieron muchísimas partes a las floristerías, donde está las Flores de los Andes, también pertenecía a esa hacienda, que Flores de los Andes que fue la primera floristería que estuvo aquí, en la sabana desde 1970. ¡Sí!

M. A. Cabiativa: Sumercé, ¿qué se acuerda del sitio que se llamaba Aguas Calientes? ¿Dónde queda y qué recuerda de eso?

L. I. Rozo: El sitio de Aguas Calientes, espere yo le cuento primero. Yo me crié o nací en una casita que queda aquí; se llama el sitio Almajaditas, abajo de La Conejera, a medio kilómetro de La Conejera, ¡sí! En una casita de teja y de barro que todavía existe esa casa, todavía existe, la

reformaron, pero todavía existe esa casa. Entonces, después, nosotros, mi papá, el abuelo de mi papá, el difunto Esmerejildo Ospina, él le dio una herencia allá en El Salitre; ellos tenían ese territorio de mis abuelos y mi papá logró comprar una territa que le costó 5.000 pesos, ¡sí! Y ahí hicimos la casita, ahí nos trasladamos para El Salitre.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo hicieron la casita, de ladrillo o cómo?

L. I. Rozo: Se hizo todavía en adobe; se hicieron los techos en guadua, ¡sí! Tenía trabajos en guadua.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo lo hicieron, sumercé se acuerda?

L. I. Rozo: Sí, se paraban estantillones, ¡sí! Varas para sostenerla; se hacían las barras los ócalos; se hacían los ócalos en cemento, para que no se pudriera el palo y de ahí se paraban y se sostenían, y hacían el maderado y se ponía la guadua, y encima se colocaba la teja de barro, ¡sí!, se colocaba la teja de barro.

M. A. Cabiativa: ¿Sumercé conoció vivienda circular, realizada en caña, o cuan?

L. I. Rozo: Ah, sí, sí, sí. Sí, yo conocí muchas viviendas que se hacían con tapia pisada, tapia pisada, guadua y se hacía también con caña brava; en la mayoría de los tejados se usaba caña brava para meterle, se amarraba con cabuya; no había alambre, sino con cabuya; se amarraba con cabuya. Sí, se amarraba con cabuya, con cabuya. Yo alcancé a conocer todo eso y entonces, cuando yo llegué a El Salitre y logré estudiar en la escuelita El Salitre, en una casita, era una casita de paja, un ranchito, un ranchito, pero mi padre me contaba que él sí había estudiado prácticamente ahí, encima de unas piedras, porque no había nada; no había nada, ¡sí! Sostenía alrededor de unas piedras, ¡sí!, donde se sentaban y les ponían una pizarra y un jis, ¡sí! Y ahí les enseñaban.

Pero cuando yo estudié, ya había una casita de paja, como ver el *kusmuy* que estamos viendo aquí, en Cota, y entonces fue cuando yo conocí lo que fue la laguna de El Salitre, ¡sí! Era una laguna muy bonita, tenía un agua muy pura, se le veía el asiento de la laguna, ese sitio era el nacedero de pescado, ¡sí! Ahí nacía mucho pescado, muchísimo pescado y surtía todas las zanjas que había de ahí para abajo, todo lo que es Aguas Calientes, en todas las zanjas que van a salir a Villa Hermosa y van a parar al río Bogotá.

Todo eso era lleno de pescado, inclusive yo me metí en todas esas zanjas, y yo sin necesidad de red, me metía entre el agua y cogía el pescado y lo echaba a una ollas, a unas cantinas y yo llevaba en mi cantina pescado para la casa, cangrejos; se conseguía muchísimos, sino que esa laguna tiene un misterio o tenía un misterio, porque realmente nosotros no supimos cuidar y se nos fue esa hermosura de laguna, se nos perdió. De esa laguna cogía agua para alimentarse prácticamente la vereda de El Salitre, Tuna Alta e inclusive Suba, iban todos con burros, con cantinas, llevaban su ropa tenían sus lavaderos ahí, cogían agua para traer y comer, sí.

Pero, no supimos cuidar esa belleza de laguna, ahí en esa laguna, mi padre me contaba que en esa laguna aparecía una gallina nadando con unos pollitos amarillos; sí, él me contaba que cuando él estuvo estudiando ahí, veía eso; yo tuve la oportunidad de estudiar en esa escuelita también, y me quedó sonando lo que mi padre me había dicho y cuando nos soltaban a las 10 de la mañana al recreo, pues mirábamos a ver si era cierto que veía la gallina, y sí la veíamos. Pero entonces nos íbamos corriendo rápido a ver si podíamos coger la gallina, pero, cuando faltaban veinte metros o treinta metros, la gallina desaparecía, ¡sí! La buscábamos, la buscábamos por todas partes, pero no, nunca lo encontrábamos. Eso demostraba que la laguna tenía un tesoro, ¡sí! La laguna de El Salitre de Agua Caliente, la laguna de Agua Caliente.

M. A. Cabiativa: ¿Por qué se llamaba Agua Caliente?

L. I. Rozo: Porque el agua era caliente y en partes hervía el agua; eran baños termales. Ahí cocinábamos huevos en varios sitios donde hervía el agua. Ahí había un encanto, porque se veía la gallina; yo tuve la oportunidad de trabajar en esa finca de Agua Caliente después; había un señor que se llamaba Guillermo Rodríguez, que un hijo de él es casado con una indígena de acá del territorio, una Nivia, y ese señor tenía dos hijas y al lado de la casa de Agua Caliente, donde vivía, había una laguna pequeña y él decía que salían dos niñitos de esa laguna a jugar con la niña, pero sólo jugaban con la niña, ¡sí!

Cuando los niñitos *veían* un ruido, alguna persona extraña que no fuera la niña, se mandaban al agua, entonces ellos decían que era los mohanes. Pero no jugaban sino con la niña, únicamente con la niña. Después, entonces, las personas se encargaron de contaminar la laguna, de echar

escombros, de echarle todo y se pusieron a disputar la laguna, que este lavadero es mío, que éste también, éste es mi sitio, que todo, ¡sí! Se formó como un egoísmo, como un problema grande y un buen día la laguna estalló, se abrió la tierra, estalló la laguna y se fue el agua. En este momento, en el sitio de la laguna, uno llega y encuentra prácticamente un cementerio.

Está toda la tierra abierta, hay sitios donde cabe uno parado, ¡sí! Unas profundidades hasta de tres metros; entonces se recuerda ese sitio con tristeza, porque yo conocí esa laguna muy limpia, muy pura; me bañé varias veces en esa laguna, y hoy, encontrar que nuestra laguna desapareció, porque no la supimos valorar, por egoísmo, por el odio, el rencor, imagínese, todo, se nos perdió nuestra belleza de laguna que teníamos, en ese sitio teníamos un tesoro y no lo supimos conservar, conservar, y ya nos estamos levantando tarde porque ya se nos perdió nuestra laguna.

M. A. Cabiativa: Abuelo, sumercé, ¿a qué se dedica en este momento?

L. I. Rozo: Bueno, en este momento yo soy médico ancestral de la comunidad indígena muisca del territorio. Fui, o yo me considero una persona muy afortunada, porque mi abuelo materno, Elías Arévalo, me enseñó a dar mis primeros pasos en la medicina ancestral, en la vereda de Casa Blanca, que ellos vivían en un sitio que se llamaba La Gruta, al pie de la Escuela de Carabineros, y yo me iba y me quedaba allá; entonces, mi abuelo me levantaba a las 3 de la mañana a prender el fuego, a servir una hornilla, ¡sí! Y entonces, yo lo miraba y decía, “pero mi abuelo porque se levanta tan temprano a prender este fuego”, y yo lo veía que el prendía el fuego, echaba un poco de agua alrededor, oraba, oraba, entonces, uno de muchacho es curioso, yo me levanté tres veces a mirar lo que él hacía, y una noche me encontró que yo lo estaba negando y me llamo y me dijo: “¿Usted me estaba observando?”, y le dije: “Sí, abuelo. Yo he visto que mi abuelo se madruga a levantar; ¡yo quiero saber qué hace mi abuelo!” Me dijo, siéntese ahí”. Me sentó en una piedra alrededor del fuego, “siéntese ahí y mira”. Yo miraba que él prendía su fuego, oraba mucho, se arrodillaba. Invocaba a los espíritus y les daba gracias. Traía las plantas, las pasaba por el fuego, ¡sí! Traía medicina, traía chicha, le echaba fuego, prendía el tabaco. Y yo ahí, quieto, observando a mi abuelo, y entonces, ya poco a poco, me iba enseñando: eso es para esto, para esto, traía las plantas.

Me enseñó a conocer las plantas medicinales, sus usos y costumbres, ¡sí! La forma de cogerlas y me enseñó que las plantas tienen espíritu, las plantas son seres vivos, las plantas sienten, las plantas lloran, las plantas escuchan. Entonces todo eso me lo enseñó mi abuelo y yo fui aprendiendo. Yo iba con él, él me llevaba a distintas partes a ver personas enfermas; estuvimos en Tenjo, en Tabio, estuvimos en Pacho; estuvimos en distintas partes. Yo fui con él y yo llevaba todo lo que él decía. “Tiene que llevar esto, tiene que llevar esto”. Y él es el que hacía todo el trabajo, y yo estaba parado ahí, con él, observando lo que hacía y todo, porque yo tenía que aprender. Porque esa era la orden de él, que yo tenía que estar al pie de él para yo darme cuenta de todos los movimientos que él hacía y cómo lo hacía, porque me enseñó, él me dijo: “¡Muchacho, le voy a enseñar, porque yo veo que usted tiene esa vocación de servicio!”. ¡Sí!

Esa entrega al servicio de la humanidad, porque no se le puede enseñar a todo el mundo, ¡sí! “Eso no es para todo el mundo, hay que mirar y yo veo que usted tiene esa capacidad, por eso le voy a enseñar”. Fui aprendiendo con mi abuelo, estuve con mi abuelo hasta los diecisiete años, me faltaban dos meses para los 18 años. Mi abuelo me enseñó mucho. Entonces, un buen día le dije, “abuelito, le puedo decir algo”, y me dijo él, “ahora, ¿qué se le ocurrió?” Le dije, “abuelito, yo quiero vivir otra experiencia”. Me dijo, “¿cómo qué?”; le dije, “yo quiero ir a prestar el servicio militar”; dijo: “no, no, no, eso no es de nosotros, porque nosotros los indígenas no vamos a prestar ningún servicio militar; nosotros, las comunidades étnicas, indígenas, no prestamos ningún servicio militar”. Y le dije, “no, abuelito, es que yo quiero vivir esa experiencia, déjeme ir”. Me faltaban dos meses para los 18 años, ¡sí!

Eso fue en 1968, bueno, a lo último dijo: “bueno, le voy aceptar, pero tan pronto llegue del servicio militar, se me presenta nuevamente, porque tenemos que seguir todo el trabajo”. ¡Sí! “No podemos dejar el trabajo comenzado, lo que comenzamos, hay que terminarlo”. Mire, que tuve una gran experiencia en esos dos años de servicio militar, tuve sufrimientos, tuve llantos, tiempos también bonitos, presté mi servicio, mi instrucción en Tolimaida, en batallón de combate Francisco José de Caldas. Presté mi instrucción, después me sacaron para el Tolima y el Huila; conocí esos dos departamentos, conocí el sitio llamado Marquetalia, república independiente de los guerrilleros, di muchísima medicina a muchísima tropa, arreglé muchas partes de los cuerpos, oficiales, soldados y todo, porque allí dije que yo sabía de todo eso y me pusieron a prueba, y sí

respondí, porque yo tenía mi conocimiento, mi sabiduría y ya me cambió la vida, porque me llevaban, me subían a un helicóptero y me llevaban a distintas partes del país a arreglar cantidad de personas que se caían por los cerros, por los peñascos a dar medicina, ¡sí! Para qué, se me arregló la situación.

Tuve muchísima experiencia, tuve malos tratos por parte de mis superiores, pero fue una experiencia que me fue haciendo madurar como persona y realmente estoy feliz por haber pasado por esa aventura, por esa experiencia, y le doy gracias a la vida que me haya dado esa oportunidad de hacer. Llegué en 1970, cumplí mi servicio militar y llegué y me presenté a mi abuelo nuevamente: “abuelo, ya me presté mi servicio militar, aquí estoy cumpliendo como yo le prometí”.

Pero cuando yo regresé, mi abuelo estaba bastante enfermo, bastante enfermo. Me dijo: “bueno, vamos a seguir el trabajo. Pero usted ya debe irse apoderando del trabajo y yo estoy muy enfermo y ya le he enseñado mucho; ahora empiece a hacer esto, a hacer esto, a hacer esto, a ser ordenado”. Y yo le hacía. Llegaban las personas, “atiéndalas usted, yo lo vigilo, siga al frente a hacer los trabajos”; me fue soltando, me fue soltando. Y realmente todo lo que yo sé, se lo agradezco a mi abuelo, que fue él quien a mí me enseñó, él fue un abuelo que no tenía estudio y yo me quedaba aterrado cómo mi abuelo conocía todas las partes del cuerpo. Como tenía conocimiento y yo un día le pregunté a mi abuelo, “abuelo, mi abuelo no tiene estudio, ¿cómo hizo para saber todas estas cosas?” Dijo: “a mí me enseñaron otros abuelos que ya partieron del territorio. Entonces me dejaron ese conocimiento, esa sabiduría, y por eso yo se la estoy dando a usted, porque esto tiene que pasar de generación a generación, ¡sí! “Esto no se puede perder, todo esto que se lo estoy dejando a usted, usted también tiene que mirar un aprendiz o dos aprendices que tenga vocación de servicio, irles enseñando, hacerles muchísimas recomendaciones y encargarles este trabajo tan especial, porque este trabajo es de muchísima responsabilidad; con la salud de las personas no se juega”.

Eso sí, lo escuché muy bien, y es lo que estoy haciendo hoy día; saqué un médico que es Jeison Yopasa, que es uno de los aprendices. Tengo dos aprendices mujeres, que son Janet Duarte y Noemí Ramírez, muchísimas adelantadas en la medicina ancestral. Estoy cumpliendo con lo que mi abuelo me exigió y yo creo que me siento contento, me siento realizado, que mi padre me haya

iluminado para realizar este trabajo, porque he podido servirles a muchísimas personas, he encontrado que aquí llegan muchísimas personas llorando, que los médicos occidentales les dicen no, usted ya no tiene ni ochos días de vida. Y llegan acá y yo les digo, “no le crea al ser terrenal, hay un padre, que les dio la vida, que es el único que les puede también decir que hasta aquí llegó. Pero el ser terrenal no está autorizado para decir usted se va a morir, nada de eso, préndasele al mejor médico del mundo que es nuestro padre”. ¡Sí! Les hago esa charla, los recibo con amor, les doy ánimo, les doy ánimo, les doy la medicina, porque yo les digo: “yo no soy nadie, yo soy un instrumento que preparo la medicina, para que todos mis hermanos enfermos que lleguen acá, se curen y se sanen, pero de acuerdo de la fe que tengan ustedes, los cura y los sana, es mi padre”.

Y así ha pasado, he tenido muchísimas, muchísimos testimonios de muchas personas que han llegado acá, desahuciadas, con cáncer, personas que les han dicho, les vamos amputar sus brazos, sus piernas y afortunadamente están caminando, gracias a mi padre, que es lo que les ha curado, ¡sí! Entonces, yo me siento realizado, me siento contento y le pido muchísimos años a mi padre, que me deje muchísimos años, porque realmente hay muchísimas personas que me necesitan.

M. A. Cabiativa: Gracias, abuelo. Abuelo, hablemos de las fotos. ¡Venga me cuenta aquí!

L. I. Rozo: Bueno, le voy a contar.

M. A. Cabiativa: ¿Esta foto?

L. I. Rozo: La foto donde están los banquitos; ese es el sitio de nuestra casa de pensamiento. Allí estoy sentado en un tronco de pensamiento, allí no tenemos asientos común y corriente, sino son troncos de pensamiento; los troncos de pensamiento grande son para los *guexica b*, las *saia b* y las personas mayores. Hay unos troncos pequeños, que son cuando se sientan los niños a escuchar, ¡sí! Para que los mayores les den palabra, para ordénalos, para orientarlos, ¡sí! Para que los niños se vayan formando, con pensamiento muysca, porque allá no se les enseña, como en otros jardines, a saludar común corriente, sino se les enseña totalmente diferente; los números también se les enseña diferente; por ejemplo, no se les enseña uno, dos y tres, sino *ata*, *bosa*, *miqa*, entonces ese sitio, es un sitio donde cada cosa que está colgada allí, tiene un significado muy importante.

M. A. Cabiativa: Gracias, abuelo y allá.

L. I. Rozo: Bueno, esta foto es la cartilla de medicina que se hizo con muchísimo esfuerzo; ahí fue cuando ya iniciamos en serio a preparar nuestra medicina para nuestra comunidad, que afortunadamente, se ha venido curando, se ha venido sanando, porque la comunidad está cada vez más convencida que nuestra medicina es pura, y anteriormente como que dudaban de nuestra medicina, pues se confiaban era en la medicina occidental. Pero hoy están seguros de que, por ejemplo, si tienen un dolor en su cuerpo, tienen una desviación de sus pies, lo que sea, acuden al médico ancestral del cabildo indígena, para recibir una atención, sea un sobo, un masaje, una medicina y se empiezan a curar, se empiezan a sanar y entonces, pues, vamos avanzando bastante en nuestra medicina ancestral de los cabildos, que están como nuestros pueblos hermanos, como Cota, como Chía, como Bosa, como Sesquilé; somos un pueblo que estamos bastante avanzado en medicina ancestral.

M. A. Cabiativa: Y la foto que está abajo, en la Plaza de Bolívar.

L. I. Rozo: En esta foto, está aquí el embajador de Bolivia, en esa fecha fuimos a residir a la Plaza de Bolívar, donde en esa fecha, se hizo una celebración, un homenaje a nuestro astro rey que sale a la seis de la mañana frente a Monserrate, entonces, tuvimos la oportunidad de tomarnos esa foto con el embajador de Bolivia.

M. A. Cabiativa: Y allá veo un artículo.

L. I. Rozo: Bueno, aquí, esta foto que dice: “El abuelo que se la sabe todas” eso me lo colocó el periódico *Q'Hubo*, que me hizo un reportaje. Estoy atendiendo a una niña que llegó, se llama Paolita, no me acuerdo el apellido. Esta niña tenía nueve años cuando llegó a mis manos, tenía las caderas sueltas, los bracitos torcidos, ella no caminaba, se arrastraba, no hablaba, yo me hice cargo de ese caso porque me gusta enfrentarme a los retos, le pedí mucho a mi padre que me iluminara y me ayudara a sacar esa niña adelante, y sí, afortunadamente, logramos que la niña enderezara los pies, las manitos, logramos que la niña caminara y la niña hablara. Hoy día tiene 20 años; la niña quedó un noventa por ciento bien.

M. A. Cabiativa: Gracias a Dios. Y la otra, en la Plaza de Bolívar, ¿es la misma?

L. I. Rozo: Acá estamos en la Plaza de Bolívar, aquí tenemos nuestra gobernadora, Claudia Yopasa. Está mucha gente de la comunidad, está la abuela Blanca; está la Saia Nataly; está el hijo de Francelina; estoy mi persona, está la señora Beatriz. Aquí hay muchísimas personas, están comunidades de otros pueblos indígenas; esto fue el mismo día del recibimiento en la Plaza de Bolívar, al embajador de Bolivia.

M. A. Cabiativa: Ah, bueno, abuelo.

L. I. Rozo: Ésta.

M. A. Cabiativa: Ah, sí.

L. I. Rozo: Aquí, en esta fecha, estoy representando con María Elba. Al cacique Suba, en la Plaza de Bolívar; estamos con todos estos zuritos, les estamos dando maíz; ellos están felices, les estamos dando el alimento. Tuvimos esa oportunidad de tomarnos esa foto, con todos estos animales y nos sentimos contentos de estar rodeados de estos animalitos.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué significado tiene el maíz que tiene ahí? ¿De dónde es?

L. I. Rozo: Bueno, ese maíz es traído de Boyacá; es un machito especial, el grano es muy pequeñito, muy pequeñito, es una semilla muy especial, porque tiene un grano muy pequeñito y es muy raro encontrar un maíz así; entonces yo lo tengo como reliquia y lo tengo como semejanza de alimento tradicional del territorio.

M. A. Cabiativa: Ah, bueno abuelo. Le agradezco mucho por su tiempo, por habernos colaborado con las memorias, que es lo más importante que la comunidad tiene en este momento. Las memorias de nuestros abuelos; le agradezco por su tiempo, por contarnos su vida bonita y contarnos cómo día a día hemos dañado más nuestra naturaleza y no nos hemos dado de cuenta.

L. I. Rozo: Gracias, Saia, mientras que yo esté acá y tenga vida, cuente conmigo, yo tengo muchísimas cosas, muchísimos testimonios, muchísimas historias de acá y cuando usted vea conveniente y me llame, ahí estaré.

M. A. Cabiativa: Muchas gracias, abuelo.

6. Entrevista a María y Cecilia Nivia, sabedoras tradicionales muyscas. Suba, El Rubí, Bogotá. Cabiativa Sarmiento, M. A. (17 de abril de 2017).

María: Yo soy María Concepción Nivia Neuque, hija de Gerardo Nivia y Ana Lucía Neuque, indígena de Suba Rincón. Qué le cuento, pues, nuestra época muy bonita, muy linda, no se sufría de hambre, no se sufría de nada. Nuestros abuelos, por parte de papá, Alejandrina Yopasa, Antonio Nivia y mi otra abuela, Paulina Neuque y mi bisabuela, dicen que Casilda Cabiativa.

Cecilia: Yopasa, yo no sé, Yopasa Cabiativa; una cosa así, como quedamos huérfanas pequeñas, nosotras quedamos huérfanas pequeñas.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué edad tiene?

María: Tengo 71 años.

M. A. Cabiativa: ¿Y siempre ha vivido acá, en El Rincón?

María: Y siempre he vivido aquí como buena indígena.

M. A. Cabiativa: ¿El territorio donde habitan fue heredado de abuelos?

María: No, esto era de una prima y nosotros le compramos a ella. No porque éramos unos indios de la pobreza absoluta. Sí.

M. A. Cabiativa: Y sumercé.

Cecilia: Yo soy Ana Cecilia Nivia Neuque, hija de Gerardo Nivia Neuque Yopasa y Ana Lucía Neuque; mi abuela, Alejandrina Nivia; abuelo, Antonio Nivia. Pues yo no conocí más abuelos (María: y la abuela) pero no la conocí... Así, por parte de mami, Paulina Neuque, por madre; de pues por adelante nosotros (María: de para atrás); para atrás no distinguimos familia de parte de padre y parte madre muy oriundas. Nacidas en Rincón Suba, criadas puestas, todavía aquí en El Rincón Suba.

M. A. Cabiativa: ¿Y su edad?

Cecilia: Yo, 74 años.

M. A. Cabiativa: 74.

Cecilia: Sí.

M. A. Cabiativa: ¿Y a qué se dedicaba en su niñez? ¿Cómo fue su niñez?

Cecilia: Nosotros, la niñez era en un rancho de adobe, aquí, que nos criaron prácticamente casi en donde estoy situada; de paja, adobe de barro, una estera y una cobija de ovejo; llevaba un cuero de vaca o de ovejo mismo; nos ponían debajo, porque no había más, una camita ahí, una estirita y eso era nuestro dormitorio. Una cocinita con tres piedritas y tocaba recoger leña *sarasa* (leña cortaba con anterioridad) como fuera, pero era con eso que cocinábamos, en piedras y ollas de aluminio; primero, en ollas de barro y platos y cuchillos de barro, cucharas de palo (María: Moler en piedra). Moler, yo molía en piedra, hacía mazamorras de las indígenas. Yo llevaba cubio, papa, papa de una papa de la otra chuguas, tallos, zanahoria, rebancá, espinacas, acelgas. Eso hacíamos un “menjurje” con un paladar, que fuera un paladar que las vendían de la Plaza de España, según madre, lo traía de allá, pero eso sí era uno para la sopa entera.

Había pa’ perros, había pa’ cerdos, había pa’ nosotros y así, antes de las doce del día teníamos que tener una olla grandísima de aluminio, pero era que tenía que pararse el cucharón de comida y si no, la muenda que me daba mi mamá (María: pero antes era una olla de barro.) No, primero sí, después les compró una olla de aluminio, una olla de esas de María, una olladón, Virgen santísima, y había que estar uno un cuarto pa’ las doce con una olla de sopa pa’ mi papá, que trabajaba en el chircal de Hernando Rojas, de donde se llamaba La Aldea, que ya no existe. Que él cortaba ahí teja y ladrillo, y se molía el barro con caballo. A mí me tocaba, como hija mayor, ir a las 3 ó 4 de la tarde a recoger teja, a meterla adentro, la más oreada, así me diera las siete de la noche, pero tenía... hasta que él se venía, se venía conmigo.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué edad tenía?

Cecilia: Yo tenía como 8 años, eran 4, 5, 6 tejas, 7 ladrillos, 5 ladrillos, cuando había que tener que cocinar el ladrillo ahí, porque había una cochada de teja, una cochada de ladrillo.

María: En el horno. En el horno de Hernando Rojas, ahí mi papá trabajó muchos años, pero re años.

M. A. Cabiativa: ¿Ustedes prepararon chicha?

Cecilia y María: No, nosotros no.

M. A. Cabiativa: Sólo molían para la mazamorra.

Cecilia: Ah, sí, para la mazamorra de maíz, sí. Eso, a mi mamá no le faltaba todos los días.

María: Pescábamos allá en Táchira, en lo de los Sarmientos, en los Roscallón; íbamos a pescar pescado.

Cecilia: Ya todas unas señoritas.

María: No, qué señoritas.

Cecilia: Yo, desde aquí, yo bajaba, lo del difunto José Abigail, que eso eran unas zanjas así, todas como culebreadas y bajaban por lo de los Bullas, a bajar a lo de Santiago Herrero. Luego volteaba allá, a coger otra vuelta, lo de Abelito Bulla, a bajar al del río Juan Amarillo, que era agua limpia. Y eso era yo con un canasto, que mi mamá los llamaba los hueveros. sumercé. Me metía un palo de esos de los que mi mamá trozaba la leña y me iba a un pocito que recogíamos el agua en un balde, en un chorote. Ahí sí era en un chorote de verdad de barro. Y ahí donde buscaba, yo veía que brincaban unos animalitos en el agua, por ahí a las 10 de la mañana, yo les ponía... estas son truchitas, así de chiquitas y si no eran esos pescaditos de barbitas, yo no me acuerdo, y un día los cogí de curiosa y los traje a donde mi mamá y eso casi me mete una leñera: “y de dónde sacó esos animales, quién la manda a coger y destruir la naturaleza”, me decía. Pero mamita, perdone, es que yo me gustaron y se los traigo para sumercé, haga un caldo y se mantenga. Bueno, vamos a preparar el caldo ya que los cogió, no me vuelva a maltratar los animales porque los animales no son para estropearlos.

Si más, lavábamos en un lavadero de una piedra cuadrada, así; preparaban 4 palos en horqueta y luego cruzaban los palitos, así para poder ir lavar, saque del pozo ahí y saque las baldadas de agua y a lavar como sea, porque tocaba lavar ahí, sino me curtía mi mamá a juguete, porque eso sí me daba.

Yo conocí lavando la ropa, primero con mi papá, en ese barrio Hernando Rojas y de ahí que no se haya... chaquetas, los pantalones de súper medido (María: ese de dril) Ese, que en ese tiempo era una tela gruesa y ahí que no los lavara bien me curtía con lo que encontrara.

María: Y como quedamos huérfanas... entonces.

Cecilia: Bueno, yo ya tenía 10 años; me fui, en 8 años me metieron a la escuela que había, en El Rincón y ahí estuve estudiando primaria. El año primero lo pasé divinamente, el segundo volvió; me pusieron en segundo, lo perdí por matemáticas; mi mamá me dio una muenda en ese año, pero muenda que me pegó, sumercé, delante de la profesora, con un palo de rosa, y me dijo, “de hoy para adelante terminó estudios, perdió el año se me va a coger un azadón donde Santiago Guerrero, a ganar el mismo sueldo que yo gano, y se va a desyerbar papa”. Me acuerdo mucho, sumercé, que yo lloraba porque mis manos se llenaron de vejigas y me metió ella a desyerbar (aflojar la tierra para que acabe de nacer la papa) papa, lo que es hoy en día donde está la Caja Social; todo eso de para abajo, y eso era un *ocaliptero* y raíces de *ocal* y eso ahí, sumercé, y eso era como gredosa la tierra y yo lloraba porque en cuatro días esas manos se volvieron todas de... “y hay que me falle a no hacer el mismo trabajo que yo hago, la cojo con el palo del azadón y se lo pongo en las costillas”, me decía y yo llore y así me tocó, sumercé; así vejigas o no, hágale a donde me tocara con ella con meses duramos con el azadón en lo que era el difunto Santiago Guerrero; eso aquí, de la escuela para allá quedaban los potreros ... (María: Del difunto Santiago Guerrero).

M. A. Cabiativa: ¿Hay abuelos que cuentan que su mamá era muy fuerte para el trabajo?

Cecilia: Ella sí, y educada y callada, sumercé, eso sí, ella no se le salía una grosería.

María: Esa regla la tengo yo, de ser trabajadora, era la única.

Cecilia: Llegaba mi papá por la noche todo lleno de chicha y del chircal, por ahí a las 8 de la noche y dele a mi mamá; mi mamá debe pasar a dormir por las zanjas del difunto Santiago Bulla; cogía su pañolón de flecos, que era lo que se usaba y su sombrero siempre, y ella corra, porque lo que decía que la tenía que acabar, y yo era la que agarraba lo que podía de mi mamá y allá amanecía, hasta la 1 ó 2 de la mañana y era tan consciente, “me trae y vayámonos, mijita, para la casa. Al jincho ese ya le pasó la enchichada”, decía ella. Llegaba ella y prenda fogón de leña y hágale, sumercé.

M. A. Cabiativa: ¿Cuántos hermanos son?

Cecilia: Éramos tres.

María: Éramos cuatro, pero mi hermana mayor murió también del corazón.

Cecilia: Y haga eso, ya de caldo de arroz con un ojo completo, pa' el que hubiere ella. Una ollada de chocolate que hacía.

María: Medio, medio, cuando nos levantábamos, porque ya después mi mamá se enfermó, se murió; quedamos huérfanas solas, se murió del corazón.

Cecilia: Ella salió aquí a vivir cuando yo tenía 11 años; estábamos pura pequeñas y se fue a vivir en un lotecito que ella tenía abajo, al lado de la familia Triviño. Frente a la finca Corinto y a la finca de Táchira, que era antiguamente, y allá se sentía como enferma, porque le fueron descubriendo los médicos una infección a un riñón; le exigían que se dejara operar y ella no permitió y como no permitió, bueno, pues en eso le ocurrieron un año de tratamiento, pues yo creo que ella se curó algo, pero después ya vino un diciembre, como un veintiocho de diciembre, completó un año enferma ella, y se agravó. Pero es que se agravó que no levantó cabecita; se le trajo el santo padre unos tíos, unas primas de parte de ella, le trajeron el santo padre de la iglesia de Suba, para que le administrara los santos oleos. El padre, recuerdo mucho que le dijo a una tía, que se llamaba Alicia y a una prima, llamada Isabel, le dijo: "Mijas, tienen que tenerle mucho cuidado a Ana Lucía porque los santos oleos se han corrido y ella no va vivir muchas horas", y dicho por dicho, sumercé, lo que dice un cura es, no falla la palabra, se fue la mamita, al otro día se murió.

M. A. Cabiativa: ¿Qué edad tenía, sumercé?

María: Yo tenía 11 años; eso es muy triste, muy duro quedarse sin la madre.

Cecilia: Yo tenía en eso 14 y medio. Mi mamá no nos dejó plata, no nos dejó nada...

María: Nos dejó en la pobreza absoluta, la sola casita, así, forrada en ladrillo y teja, esa de ranuro fue la que nos dejó; no quedó plata, no quedó nada, nada. Y como mi papá dicen que él tuvo mucha tierra aquí en El Rincón, eso se enloqueció con mujeres, tomaba chicha, regaló las tierras, ¡las regaló!

María: Los terratenientes como aprovechaban a los pobres indios brutos.

Cecilia: Él no pensaba en nosotros.

María: Y todo jarto, "firme aquí, muestre a ver...".

Cecilia: Por aquí había un lote, unos lotes que eran de él, se los vendió al difunto Santiago Guerrero y al difunto Carlos Bello ¿no?, se los vendió por ahí jincho, seguro lo cogían y firme. Tenga algo de plata y hasta luego.

María: Y ya después, entonces, como esa familia Niviayo, diría yo, Julio Niviayo, el que mató a mi papá en el Puente de la Marrana, le echó un caballo

Cecilia: No, el caballo iba desbocado hacia Suba, según cuenta un muchacho, Jaime Triviño, que era.

María: No es Jaime Triviño. Creo que es Jaime Jiménez, si no me equivoco, el esposo de María Triviño.

Cecilia: La que fue gobernadora...

María: No, ella es tía de la gobernadora de Suba, claro.

Cecilia: Lo mató por eso, pero hay que dejar al de arriba todo eso. Se pasó una juventud, una infancia muy dura, pero bueno, antes con 71 años, me siento contenta.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo fue que cuenta sumercé sobre su papi, de que iba en el caballo desbocado?

Cecilia: Ah, según se oía, porque uno en su casa, sumercé; nosotros quedamos en su ranchita que nos dejó mi mamá y él había conseguido mujer nueva.

María: Él ya se había casado por segunda vez.

Cecilia: Cuando bajaron como a las...

María: Tres, cuatro de la mañana, que mi papá estaba tan grave, que un señor lo había atropellado.

María: Que mi papá estaba muerto, pues un familiar de nosotros fue quien nos dijo.

María: La difunta Alicia. porque bajaba con la comadre Mercedes y ella. que volvió, ella fue que nos golpeó: “que su papá estaba muerto, que quedó muerto en la cama porque le echaron un caballo por encima.

Cecilia: Que le había abierto un caballo, se lo habían echado. Ella no sabía ni quién era.

María: ¡Cómo que no sabía quién era!, no ve que mi papá venía con el esposo de María y por él se supo todo, que él si no se vota a la zanja también lo mata. Porque ellos trabajaban en el acueducto, ellos venían, entonces les tocó trabajar hasta tarde, y ellos no se tomaron ni siquiera una cerveza, nada. Que les había tocado trabajar tarde por el acueducto.

Cecilia: Sí, que quedamos solas, solas en realidad.

María: Yo, ya de la familia Niviayo, no me acuerdo de sus hijos, no les guardo rencor porque uno tiene que pagar lo que hace. El viejo por allá debe estar en los infiernos quemándose. Pagando...

Cecilia: Sin saber, uno no vio ni nada, no puede juzgar a nadie.

María: ¡Cómo que no puede juzgar a nadie! (Cecilia: según Jaime lo decía) Jaime no estaba porque el viejo se voló y no pagó nada, porque se voló y después se presentó con abogado y que era que ellos le habían echado al caballo.

Cecilia: Que se había desbocado le caballo.

María: Entonces, como el muerto no puede hablar y esa oscuridad en ese tiempo.

Cecilia: De Suba a acá no había luz.

M. A. Cabiativa: ¿Qué contaba en el Puente de la Marrana?

María: En Chosica.

M. A. Cabiativa: Pero, ¿qué contaban en ese sitio?

María: Que salía la marrana con un poco de cadenas, que era el diablo, que era no sé qué, que no saliera. Yo siempre he sido bandida y fregada y soy echada para adelante. Una vez, yo, había ferias y fiestas en Suba y yo me quedé de pura bandida y quiero ver esa marrana que sale, y me vine a las once de las ferias y fiestas de Suba, que eso lo hacían hoy en día en lo que es Centro Suba, yo quiero ver esa marrana. Me preocupa conocer esa marrana, a ver cómo es. Y dije, pero yo llevo a Dios aquí, el diablo será otro. Mentiras, por ahí chillaban era los pájaros, y yo me vine sola porque en ese tiempo el difunto Hernando, Hernando, que son sus vecinos aquí. “Tenjo”, con la difunta Cecilia, ellos dieron, se demoraron porque estaban conmigo. Yo sí me voy y no les dije pa’ qué. “Ay, hija, no se vaya sola, no ve que”. Pero eso era tan tranquilo, todavía no existía la maldad como hoy en día. Yo me vine sola, con la intención de ver la marrana; yo quería ver la marrana y pa’ mi incredulidad. Yo no vi nada, pájaros que chillaban, monte aquí, monte aquí. Camino de herradura, eso no había luz, no había nada. Por ahí una que otra casita de esas fincas.

¿Sí o no?

Cecilia: Que eran las corralejas, la Casa Quinta de... donde estaban los chivos. No, allá en el Puente de la Marrana, en Chosica. Eso era en El Tabor, donde era la casa del difunto Rojas.

María: Los chivos que cuidaban.

Cecilia: Pero yo sí hice la prueba, en punto de las doce de la noche, de pasar por el Puente de la Marrana, y venía sola de Suba; me eché la bendición antes de entrar al Puente de la Marrana y si es cosa mala, Dios me va a castigar y si no es cosa mala, pues no hay nada. Yo siempre cargaba un escapulario siempre en el bolsillo de la chaqueta o lo que uno trajera. Yo pase tranquila por ahí, que ni pájaros ni nada, nada; ninguna marrana, nada, nada, sólo monte acá, monte allá, camino empedrado y oscuro nada, nada, nada.

María: Y eso que tocaba que ir, por ejemplo, por la leña, de aquí, y nos llevaba la mamá, los días jueves se iban. Eso hacían, eso me alcanzo a acordar, si con la mamá de su abuela iban también; eso se iban las señoras de por aquí a traer con los hijos la leña, desde La Conejera, y nos cargaban nuestro joto, eso llevaban piquete y todo eso, y en la ladera de la brisa llegaban a tomar chicha y todo eso, yo no tomaba chicha, me tomaba una gaseosita. Ahí nos cargaban los papás, yo era así como él, pero tenía que echar un bulto de leña.

Cecilia: Y debía estar bien, bien amarrada de la mitad y hágale.

María: Como saber que ustedes, su mamá y todos, la difunta Fidelina o su abuela con mi papá, eran primos, todos qué seremos, primos segundos con su mami. Nosotros venimos a descubrir todos esos papeles y en todos ustedes son nuestra familia, duela o no nos duela.

Cecilia: El año pasado me hicieron preguntas la gobernadora Claudia Yopasa, es ella, bueno. Ya a finales del año pasado que me tocó ese día y Concha no fue.

A todos nos dijeron..., “aquí hay dos micos, están los no sé qué, bueno dígame usted cómo era su sobrenombre por su padre o su madre”. Por mi madre, la llamaban Chilaca y por mi papá. Por Gerardo Nivia, cómo es el sobrenombre, ellos los llaman los Cabros. Ah, esa es la familia de los Sarmiento, es que nosotros somos familia; éramos por ellos, son los animalitos de rabo corto o de rabito dentro del charco y brincamos (María: y corran, jajá) y esa falda que es tan buena para las enfermedades; cuando es el cabro macho, ahí esa gente del cabildo, eso en el cabildo eso me jodieron.

María: Esa vida es muy sabrosa, los indígenas fue una vida muy sabrosa, no se supo, no se aguantó hambre. Nosotros, yo le doy gracias a Juan Almonacé, a los Bulla, a don Andrés, a Santiago, a Manuelito, al difunto Santiago Guerrero; tenían una cosecha, como éramos las niñas pobres, esos nos daban un bulto de papa, nos daban una canastada de maíz.

Cecilia: Así fuera richecito chiquitico, pero le daban a mi mamá.

María: No se supo qué era hambre. Estaban ordeñando, estaba el difunto Juanito, que sacaba del potrero en potrero. Decía, “mijas”, gritaba; como el ranchito era por aquí, “traígame una olla para que lleven su lechecita”, eso llenaba la olla que fuera. Tomen leche. No supimos qué era hambre; lo segundo, cuando era diciembre, los padres, eso a mí, yo tengo todavía un niño Dios que un padre lo regaló, yo adoro mi niño Dios, eso nosotros nos gustaba ir a la religión, la doctrina, a la catequesis, eso a mí me daban telas, me daban zapatos, me daban ropa, jabón, colinos, que eso usaban los niños de pueblo. ¡Nosotros, los pobres, qué íbamos usar eso! Los pies por el suelo y qué me dice el difunto Alfredito Almonací: en diciembre, para el veinticuatro, que era el papá Noel, porque era el capataz de Bavaria, ja, eso nos alzaba, a mí me alzaba, “tome pony malta”. Yo no sé qué era eso en ese tiempo, tome, eso sí, todo ese regalo que le daban a uno; eso venía telas, zapatos, colinos, jabones, cortes de tela. Ellos deben estar en el cielo, porque ellos sí supieron qué era ayudar la pobreza absoluta.

Cecilia: Como también en el Centro de Higiene, que hace un tiempo que daban mercados, en la iglesia también.

Cecilia: Nos daban unos tarros así, de queso. Yo no sé de dónde era eso.

María: De Estados Unidos.

Cecilia: que quesos tan ricos sumercé; daban aceite

M. A. Cabiativa: Gabera, decía mi mamá, gabera.

Cecilia: Sí, yo no sé, pero un mercado, sumercé, que mi mamá, ella lloraba de alegría trayéndolo.

María: Eso se sufrió y se gozó, como buen indígena y aquí vamos, como buenos indígenas. Como buenos indios, aquí vamos.

Cecilia: Cultivaba las huertas.

M. A. Cabiativa: Sí, ¿ustedes cultivaron?

Cecilia: Si, mi mamá cultivaba mucho.

M. A. Cabiativa: ¿y qué cultivaba?

Cecilia: Eso cultivaba zanahoria, lechuga, perejil, cilantro.

María: Repollos (Cecilia: repollos de esa chiquitica), acelga, cardos.

Cecilia: Alcachofa, matas de orégano, curaba, gulupa.

María: Aromáticas: cedrón, toronjil, orégano, ruda, todo eso los abuelitos tenían en un lote grande. ¿Su mami no tiene huerta?

M. A. Cabiativa: Sí.

María: ¿Y que tiene ahí?

M. A. Cabiativa: Como ciento veinte plantas

María: Y las pone ahí ¿y las maneja?

M. A. Cabiativa: Y todas medicinales. Mi mamá y mi papá.

Cecilia: La mata de sábila, en una época mi mamá estuvo como caída, que no levantaba ni trabajo, ni nada, se sentía enfermita, agotada; ella también de lo que mi papá también le pegaba. Entonces, nos tocaba a nosotras coger al cerro, arriba, cómo le digo yo, como Rancho Viejo arriba, por allá, casi en el Bethia, a buscar mora, a buscar flor de maravilla, flor de campana, esa flor chocha de monte, sumercé, que tal vez la distinguió. Curuba india, mora india. Meter donde recoger y traer por caldadas a mi mamá, pa' que llevara a vender a la Plaza de España, para que nos trajera la comidita ella. Había tiempos que sí había comida.

Cecilia: Era que era muy rico, la vida de indígena era muy rico, pero también se trataba de sacrificar mucho, porque había mucha pobreza.

Cecilia: Y como mi papá era un borracho.

M. A. Cabiativa: ¿Ustedes pescaron, sus papás?

María: Yo sí pesqué.

M. A. Cabiativa: ¿En dónde?

María: En Táchira y Corinto.

M. A. Cabiativa: ¿En dónde queda?

María: La finca de los Sarmiento y la finca de los Escallones. Yo sí pesqué.

M. A. Cabiativa: ¿Y ahí qué pescaban?

María: Pescado capitán.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué más había?

María: Truchitas, así de pequeñas.

Cecilia: Guapuchas, sí, como en estos de Hernando Rojas, unos pozos grandes que había en este lado

María: Ahí también había pescado.

Cecilia: Eso era una mano, como un hormiguero y tocaba a los obreros cogerlos con canastos, con algo y escóndalos, y mi papá era uno que traía; a veces se consolaba el corazón y traía una media tarrada de esos tarros aliceros, que eran antiguamente; venía, los arreglaba y les echaba sal, ponía por encima por ahí una lata o en algo, y nos daba esos pescaditos, esas guapuchitas bien saladas, con maíz, habas y alverjas tostadas.

M. A. Cabiativa: ¿Su papá hacía la casita de bahareque, que me dijeron?

Cecilia: Sí, de adobe y de paja, enterraba seis, cuatro palos y ahí, con *cuan* que se hacía trenza.

María: ¿Cómo se llamaba? Ese pasto, pasto que uno iba traer para que hicieran esos cuanes.

Cecilia: El espartillo.

María: El espartillo, una cosa así.

Cecilia: Que se hacía una trenza.

M. A. Cabiativa: Uche.

Cecilia: Como del este de la laguna que hay tanta mata se sacaba las esteras, se cortaba y se traía, ¿cómo se llama esa mata? Ya ni me acuerdo.

María: Junquillo.

Cecilia: ¿El junco?

María: Junquillo.

Cecilia: Junco, una de hoja ancha; a mí me tocaba coger y cortar con una hoz, así las culebras y los ratones me brincaran por las patas para traer para secar y tejer las esteras.

María: Por los pies, porque somos más civilizadas, ja ja ja ja. A mí sí me obligaba mi mamá a traer allá, allá abajo.

M. A. Cabiativa: Sumercé, ¿fueron al Juan Amarillo a pescar?

Cecilia: No, yo si no fui.

María: Yo fui a Táchira y a Corinto, en donde los Escallones. Mi papá sí iba a Juan Amarillo.

Cecilia: y a Puente Largo, era la una, dos de la mañana, que se iban.

María: ¡Que se iban! Todas esas gentes se ponían de acuerdo y se iban a pescar pa', pues para comida, los ponían, los secaban y dejaban; todos los días coma pescado.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué otros apodos se acuerdan?

María: Uy, aquí, los Yopasas, les decían los Chonchos, los otros Yopasa les decían los Micos.

Cecilia: A ver si se acuerda, los Micos, los Chonchos, los de allí, más pa' allá, del difunto Hernández Cera, les decían los Celebros.

Cecilia: Ah, algún día conocieron al difunto Hernández, pero eso era, por abajo del semáforo, bajando para Aures que tenían.

María: Eso era por aquí no más, los llamaban los Culebros, los Cera los llamaban los Churruscos.

María: Los Churruscos, los Berejildos, cómo es que nos llamaban.

María: Yo no me acuerdo; los Sacamuertos, era que nos decían, yo no sé cómo es que nos decían.

Cecilia: Y los de abajo del lado de El Rubí, cómo se llamaba esa familia, los Morochos. Todos los familiares de la señora Luisa, antiguamente, ¿cómo los llamaban?

María: La mamá y todo, ¿cómo los llamaban a ellos?

Cecilia: Ya se le olvidó.

María: Ya se me olvidó eso, honestamente se me olvidó.

Cecilia: Porque la familia de Luisa, sumercé, la distingue.

María: Todo el mundo tenía su sobrenombre.

Cecilia: Y feos.

María: Porque al vecino le decían Morocho y Morocho se quedó. Morocho. Macario.

Cecilia: Al Macario, el viejito, que andaba con una carretilla en Suba.

María: Al del barrio La Casa de Suba, al viejito le pusieron Macario y Macario se murió.

M. A. Cabiativa: ¿De Suba que recuerdan?

María: Un pueblo muy bonito.

M. A. Cabiativa: ¿A qué iban a Suba?

Cecilia: A bailar; los mayos, a visitar la Virgen, porque tocaba hacer ramos y a repartir los rosarios.

María: Ir a bailar a los bailoteos, al parque en puñadas.

Cecilia: Y en diciembre sí que peor.

María: Peor sí; a mí sí no me gustó los bailes, ir por allá.

Cecilia: Yo sí bailaba.

María: A mí me gustaba las ferias y fiestas. Cuando había toros, eso sí yo iba. Ahora dejé la ilusión porque ya acabaron con la plaza.

Cecilia: Cuando venían los circos, eso sí yo para el circo, ay, ya.

María: Al circo de los payasos. Ahí, por mirar un poco de viejos ahí pintados, haciendo monerías, porque hoy en día eso se pone porque ahí qué hacían, que hacían. Sacaban unas palomas y tenían y le hacían ver a uno por ahí escondidas y luego, miren, salieron palomitas.

María: Sí, de Suba es muy lindo.

Cecilia: Pero de Suba, sí recuerda uno; yo me acuerdo de una gran chichería, arribita de la notaria de Suba.

María: Eso era de la difunta Dionisia. Dionisia Cabiativa, como que era.

Cecilia: Y al lado de Leal tenía una rokola.

María: Era de quien y más allá de la señora Cecilia, es lo que era. Allá también es donde hay más allá de Nicolás, alma bendita, donde usted iba a bailar y ahí sí, sí. Yo no soy de por aquí, ja ja ja.

Cecilia: Jajaja.

María: ¡Y jarte cabro!

M. A. Cabiativa: ¿Y allá, en Suba, cuando hacían la cosecha, no llevaban las semillas a bendecir?

Cecilia: Claro.

María: Para el día de San Pedro (Cecilia: candelaria ¿era?) San Pedro. Que le hacían fiestas a San Pedro, le ponían de todo: mazorca, calabazas, lechugas, uchucas y frijoles.

Cecilia: Frijol, alverja, cubio.

María: Lo que hubiera de las cosechas. Ese Santo, mejor dicho.

Cecilia: ¡Y de San Isidro, qué! Y San Isidro también.

María: A San Isidro le hacían fiestas también, en noviembre y al final del año, y eso le ponían de todo lo que hubiera.

Cecilia: Y esa música papayera o de cuerda que había.

M. A. Cabiativa: Le colocaban la semilla y también le ofrecían fiestas.

Cecilia: Sí, claro, porque esas las patrocinaba el difunto Epuceno García.

María: Y decían: “San Isidro quite el sol y ponga el agua”, y si había mucho invierno, “San Isidro quite el agua y ponga el sol”, y hágale.

Cecilia: Era de mucha romería.

María: Sí, hacían fiesta por todo lado.

Cecilia: Por las veredas, por donde fuera, era muy ventado a San Isidro.

María: Eso era un tiempo muy lindo, los indios nos divertíamos muy bonito ¡Ya no volverán esos esos tiempos!

Cecilia: Y esos grandes torneos que había.

María: Suba quedó sólo casas, ya se acabaron las fincas, ya se acabaron todo.

Cecilia: Suba antiguamente, es muy poca la que queda, esas tejas de barro, porque la iglesia, que era la principal de Suba, ya toda la renovaron. Pero ahí ésta la iglesia.

María: Y eso era bonito, eso había una pileta, usted alcanzó a conocer una pileta, que bajaba el agua de los cerros.

Cecilia: De todas formas, ahí quedaba en la alcaldía principal de Suba y por debajo eran los sótanos para los presos, por ahí, al lado de la pileta que había en la mitad del parque de Suba de hoy en día

M. A. Cabiativa: Y acá, ¿dónde iban a coger el agua para tomar ustedes?

Cecilia: Por ultima hora ya que no hubo agua, porque se agotaron los pozos y ya por “x” cosa lo hicieron ya ir quitando los pozos. ¡No es cierto! Prohibido, entonces tocaba que hubiera piletas, pusieron pilas de agua.

María: Ya eran pilas de agua.

Cecilia: Eso era duro coger una ollada de agua.

María: Eso había peleas, ahí agarrase las viejas de las mechas y todo.

Cecilia: Nos tocaba antes subir al lado de la escuela; los muchachos más berrionchos, sumercé, con toda palabra, pero nos quitaba las ollas, nos botaba el agua y llegábamos aquí chillando. Nos ganábamos una muenda de mi mamá. Quién la mandó ser pendejas dejarse quitar el agua. Había unos chinos que los llamaban los Micos, ¿no? (María: afirma) y ese chino me la velaba de todos modos.

María: Ese le subió las enaguas y le dio juguete con el cinturón (Cecilia: a mí. Tenía 11 años yo) en el rabo. ¿Por qué?, porque mi mamá me mandaba; hoy en día, en ese parqueadero que queda al lado de Gerardo Paredes, por ese camino esquinero abajo, por lado de las Yopasas, hacia allá. Había una tía que se llamaba Abigail, y ella era pobre, pobre, mi mamá, pues ella muy caritativa, esa mujer sí era lo último. Venía con su mercadito y decía: “Cecilia, se me va con una panela, con media de arroz así sea en un pocillito, un poquito de sal”, lo que ella podía, le hacía en hojitas de chisgua, va y lo envolvía ella en un canastico, “va me le lleva” y el chino me agarraba, sumercé, por decirle, me quitaba todo y me pegaba y yo llegaba aquí, donde mi mamá, qué muendonón que me daba. “¿Por qué se dejó quitar el canasto y el mercadito para Abigail, mi prima”? O sea, la tía de nosotros y deme mi mamá una muenda. Volvía a mandarme y volvía el chino, me quitaba todo y me pegaba. Después ya mandaron a ella y ella si no; se le enfrentaba y la agarraba a piedra, le daba, y ya al chino. Y yo no volví, yo sufrí mucho por eso.

María: Por ese chino.

Cecilia: Enrique Mico es que se llamaba, pero me hizo pegar de ella, ese muchacho me hizo pegar de mi mamá

María: Bueno, se pasó muy rico. Y yo como india tuve muchos recuerdos, los chircales, trabajé donde Hernando Rojas entrando teja, entrando ladrillo, con Camilo Triviño, con Luis Triviño, con el difunto Tulio, pasé muy rico la vida.

Cecilia: Yo sí que me hacía mí papa a cargar las carretillas donde molían el barro y echarlo a los sitios donde estaban gabeando el barro, y de ahí que no lo hiciera, me iba mostrando el cinturón.

M. A. Cabiativa: Y aparte de los pozos para el agua, ¿algún nacimiento que se acuerden?

María: Ah, eso había acá un pozo de nacimiento.

Cecilia: A cuatro metros, a tres metros se hacía un pozo y ahí hervía como ocho, diez vetas de agua.

María: Todo el mundo tenía su aljibe, su pozo (Cecilia: no faltaba la agüita), cuando dijeron que ya entraba, y echaron a urbanizar ahí y todos locos.

Cecilia: Echaron a racionar el agua y ya.

M. A. Cabiativa: ¿Nunca, se encontraron nada en la tierra, en los terrenos, algo de chorotes?

Cecilia: Una vez mi padre aquí, donde vivimos, a unos seis metros, lo que vimos. No era mi padre, era de María Antonia Cabiativa Nivia, que ella fue que nos vendió a cada uno de nosotros, esto. Abrieron ahí, con unos obreros se pusieron a sacar tierra y que ese día encontraron dos ollitas así, de orejita redonda con una tierra negra, pero como nadie sabía, dicen que eso era seguramente era como *oro negro* ¡No sé! Entonces, la regaron y rompieron las ollitas. Yo las vi, yo vi las ollitas, eran así.

María: Pero más caso el que yo vi, miré; el difunto Juan Almonací, porque se volvió tan archímillonario, porque el papá de don Luciano Piracún estaba en esta finca arando, que eso era con unos bueyes y un arado, aquí abajo, abajo (Cecilia: Al lado de Margarita), aquí por esta misma carretera, abajo, como a unas cinco cuadras, porque era la casa del curandero, que era el difunto Genaro.

Cecilia: Abajo, abajo. Hacia El Rubí.

María: Allí, allí, bueno, eso fue verdad, el arando, uy, en el arado salió un baúl lleno de oro y ese señor bendito cogió para irse pa' donde el patrón Juanito y como éramos unos indígenas brutos, cogió, lo cargó y de eso se murió, el oro lo mató, quedó más rico el difunto Juan Almonací. ¿Qué pasó cuando este ranchito vivía una tempestad terrible? Entonces yo me salí, siempre he sido curiosa, a mirar como terminaba con esa caldera que venía, entonces pun, de pronto sonó ese trueno y pasó esa caldera, era así, allá había un sauce grandísimo, pegada en la pared (Cecilia: Del difunto Juan).

María: Yo me tomé la precaución de que allá había caído esa caldera, y yo había querido mirar qué era lo que había quedado allá. Convidé a doña Cecilia; vamos, vamos y cuando me

encuentro un pocito, así: eso era labrado como en una laja, pero todo amarillo. Pero yo, había una mata de caña brava que llaman y nosotros era rompa caña brava amárrela y amárrela.

Cecilia: Y esa agua hervía y tibia sumercé, tibia.

María: Eso nosotros, eche y eche, pero eso no, eso no encontramos nada en donde pararla, Vámonos, Cecilia, que mi mamá nos va a pegar, mi mamá nos va a dar una muenda por estar aquí (Cecilia: En terreno ajeno).

María: Y nosotros que llegamos sin mi mamá, que estaba despierta y nos iba a pegar y le dije lo que estábamos haciendo y entonces yo le conté; entonces mi mamá se fue conmigo a mirar si era cierto. Entonces ahí mismo se fue a donde el difunto Almonaci.

Cecilia: No me mandó a mí, china, la mandó a usted, ah, bueno.

Cecilia: “Váyase Cecilia y llévase al patrón Juanito de la casa de la aldea donde vivía, dígame que venga urgente, que lo manda a llamar Ana Lucía que hay algo raro ahí al lado de la casa de Margarita Mususu.

María: ¿Y qué encontraron? Y el cucho que usaba esas cosas para proteger el oro.

Cecilia: Una botellita así de verde, quién sabe qué liquido era y se vino, había dos broches todo esto, todo esto.

María: Y a caballo.

Cecilia: El caballito le daba la tierra aquí, por la mitad de las manitos y todo.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué sacaron?

Cecilia: Y bueno, llegó el cucho y dijo: “gracias, Ana lucía, mañana mande a Cecilia abajo, donde Genaro, que le dé un poquito de papitas allá, para que haga un poquito de sopita, gracias”.

María: Y al otro día trajo obreros, sumercé y destaparon eso, ¿y que encontró?

Cecilia: Dos baúles de legítimo oro. A mi mamá le regaló una lajita, que eso mi mamá la quería como nada.

María: Y dos barras de oro encima cruzadas; se volvió más archímillonario ese señor. Qué me dio a mí: nada. Ni unos zapatos que en ese tiempo se llamaban Carioca.

Cecilia: Yo sí, como la hija, doña Elvia era mi madrina, no sé qué se haría. “Venga, Ana, le doy queso, mogolla y chocolate” (María: jummm).

María: Y se volvió más rico.

Cecilia: Fue lo que me dieron (María: era oro, oro legítimo), Y de eso se murió, ¿quién fue quién qué lo sacó?

María: Ahí nadie se murió.

Cecilia: ¡Claro!, qué no ve que de ahí resultó enfermo, enfermo, seco y seco, y se murió porque sacaron a medianoche el tesoro.

María: Ah, pues el difunto Genaro. No que a él no lo sacaron a medianoche, que el viejo Juan llegó a las siete de la mañana con los cuatro obreros, almas benditas. Sacaron el cuerpo a las dos de la tarde.

Cecilia: Dos baúles llenos de oro, oro del amarillo.

María: Eso, no dejaban arrimar a nadie.

Cecilia: Y el pocito que ella dice que vio que hervía el agua, lo mismo. Que era una laja, dos, tres, tal cual, cuadradas. Ahí hervía el agua así, era tibia y le dieron una laja a mi mamá. Pero sí hicieron una tronera inmensa para sacar eso, con yunta de bueyes la sacaron del agua. Se lo llevaron para el granero.

M. A. Cabiativa: Y su mamá, ¿qué hizo con la lajita que le dieron?

Cecilia: Yo no sé qué la haría ella.

María: Se la robarían, seguro alguien que vino a la casa a visitar.

María: Y como se perdió, y como eso era uno en ese tiempo, no eran cuidadosos, sino como toda la gente respetaba. Nosotros, los indios, yo iba a su casa y yo no le quitaba nada, porque eso era un respeto, ante todo.

Cecilia: Donde ellos dejaban las cosas tenían que permanecer.

María: Porque a uno lo enseñaban a ser muy honesto, muy honrado o si no, la muenda que le daban. No se me vaya a donde el vecino a robarse las habas ni las mazorcas, uno tenía que ser muy honrado y honesto porque si no, venga para acá, la muenda que nos daban.

M. A. Cabiativa: Bueno, muy interesante.

María: Sí, muy bueno, los indígenas.

Cecilia: Se sufría uno, pero la vida era muy rica.

María: Sí, se gozaba, se gozaba.

M. A. Cabiativa: Muy bonito.

María: Eso le contamos.

9. Entrevista a las hermanas María Inés y María del Carmen Sarmiento Yopasa (sabedoras tradicionales muysca) y a Rafael Antonio Cabiativa Tenjo. Suba Rincón. Bogotá Cabiativa Sarmiento, M. A. (16 de abril de 2017).

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Yo me llamo María Inés Sarmiento Yopasa, nacida en el año 1946; el 3 de julio. Les voy a hacer un recuento de lo que me acuerde, infancia, juventud y vejez.

M. A. Cabiativa: ¿Y quiénes eran sus papás?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Mis papás eran Adriano Sarmiento y mi mamá Fidelina Yopasa... y mi papá era un agricultor, le gustaba mucho pescar, más aparte trabajaba, según descubrimos que lo que se hacía de ciertas pajas es artesanal; trabajaba *cuan*, trabajaba escobas y de las cuales eran por docena la escoba que se encargaba de tamaño grande, tamaño mediano, era para barrer las hornillas y el *cuan* lo usaban para... como no había alambre en esa época, para amarrar la caña brava; era lo que se usaba o también se usaban los palitos del *tuno* muy flexibles, eso les hacían así y los enterraban para que se arquearan, también usaban el tuno para formar la vivienda.

Nosotros vivimos en chozas que se fabricaban o construidas por mi papá y unos vecinos que le ayudaban; armaban la estructura de la choza, enterraban palos así (movimiento de la mano hacia abajo) y ahí empezaban a armar la caña brava, que eso era flexible un poco o con tuno también; para eso se usaba el *cuan*, para amarrar en vez de alambre porque no existía el alambre, entonces ahí amarraban y... bueno, así construían viviendas.

M. A. Cabiativa: ¿Y el tuno dónde se conseguía?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: En el monte.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué nombre tenía?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: No sé.

M. A. Cabiativa: ¿Tenía otro nombre?, ¿algún fruto en especial?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Daba unas esmeraldas, eran unos frutos pequeñitos, dulcecitos y se les decía esmeraldas, esos comíamos y nos quedaban pintada la lengua, y bueno...

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Mi nombre es María del Carmen Sarmiento Yopasa, tengo 68 años; nací el 1° de junio del 1948, mi papá, Adriano Sarmiento y mi mamá, Fidelina Yopasa; que yo me acuerde tenía 7 años cuando uno empezó a darse cuenta de las cosas, de lo que le decía a uno mi papá y mamá, de lo que uno hiciera y no hicieran, y mi papá era agricultor... y la red para pescar.

M. A. Cabiativa: ¿Él las tejía?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Sí, él las tejía, él hacía una argolla y luego las iban colocando en el palo y así, cierta cantidad de piolas, y con eso empezaba a tejer su red.

M. A. Cabiativa: ¿El cuan de qué lo hacían?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Del *uche*.

M. A. Cabiativa: ¿Y dónde se conseguía la planta?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: El *uche* se conseguía en el monte, allá en Santa Helena, lo mismo el *esparto*, lo tenían que conseguir en la maleza.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Lo que es hoy en día el polideportivo, Coliseo El Salitre.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y por el lado de Fontibón también.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: No, nosotros íbamos ahí, eso era minado de eso, eso era una plantica de alta así, pero durísima para poderla sacar...

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y en eso era en lo que trabajaban y llevaban a Fontibón y con eso traían alimento para todos.

M. A. Cabiativa: Y qué más llevaban, ¿qué más productos?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: El cuan y las escobas.

M. A. Cabiativa: ¿Y el pescado?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: También.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Pero eso era cuando iban al Centro.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Llevaban el *capitán* o la *trucha*; llevaban el más grande y el parejo era para el alimento de nosotros.

Rafael A. Cabiativa T.: Mi nombre es Rafael Antonio Cabiativa Tenjo; nací el 1 de diciembre 1944; mi papá, Tomás Cabiativa, mi mamá Hermencia Tenjo; me sacaron a trabajar a los 7 años porque mi papá era alfarero y alfarero era... que ellos hacían la teja de barro; ellos tenían una gaveras que hacían y le hacían un hueco y ahí se procesaba la greda; había un molino, había un caballo que daba vueltas y sacaba el barro procesado y ahí ellos hacían la teja y la llevaban a vaciar a los patios y la secaban, y ahí estando seca ya se recogía, se encarraba, se producía. Ya prendían el horno y ahí era donde la cocinaban igual que el ladrillo, porque el ladrillo era de barro y también tenían sus gaveras, y allí en el patío mismo lo fundían; después lo levantaban, lo raspábamos, los secábamos se hacía la pila y después iba para el horno.

M. A. Cabiativa: ¿Y cuánto duraba en el horno?

Rafael A. Cabiativa T.: 8 días.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Más de 15 días ó 20 días; eso era una humareda.

Rafael A. Cabiativa T.: Eso lo prendían con carbón mineral y al principio le botaban ramas de eucalipto y todo para iniciarlo.

M. A. Cabiativa: ¿Y después qué leña le colocaban?

Rafael A. Cabiativa T.: ¡Y después no! Ya se sacaba la hornada y ya se ponía en el proceso de venta y eso era la comida que nos traían y vendían los dueños que ellos pagaban semanal, lo que ellos hicieran, eso eran por miles.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Era empleado.

Rafael A. Cabiativa T.: Eran empleados.

M. A. Cabiativa: ¿Gaveras se llamaba eso?

Rafael A. Cabiativa T., M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí.

M. A. Cabiativa: ¿La gavera no era eso de mis abuelos?

Rafael A. Cabiativa T., M^a. Inés Sarmiento Yopasa: No.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Eso era del dueño.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Esa era la herramienta.

Rafael A. Cabiativa T.: La maquinaria ahí, su proceso... (risa) era el caballo dando vueltas.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Eso era que se demoraba quemando eso, eso se demoraba tres o cuatro meses alistando la materia prima para llenar el horno.

Rafael A. Cabiativa T.: Sí, para llenar el horno, porque era un horno dentro la tierra.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Dentro la tierra y sobresalía. De profundidad tenía sus 2 metros.

Rafael A. Cabiativa T.: Y les dejaban sus desfogues, le dejaban sus buitrones, para que no se ahogaran el humo para que cocinara parejo, que no cocinaran por partes.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Y eso le iban encarrando ladrillos bien, bien, bien, así, circularmente y luego que estaba parejito le mandaban carbón mineral y más leña, tenían como unos túneles, huequitos, para que la leña, la primera, no fuera a apagarse, sino que fuera cogiendo, cogiendo. ¡Ah!, con escoria también, escoria se llamaba: la que dejaba el carbón y eso también le echaban el carbón y la escoria. Yo también trabajé.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Yo también estuve allá.

Rafael A. Cabiativa T.: Claro, y en la escoria se ponía para hacer los alimentos, eso salía caliente y eso como tenía para sacar la escoria del horno, tenía sus bases para sacar las puertas; eso salía caliente y ahí cocinábamos la papa, lo que fuera y la yuca, y poníamos a hacer nuestros asados.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Y la carne se podía asar también.

M. A. Cabiativa: ¿Y los abuelitos no hacían más?

Rafael A. Cabiativa T.: No, mis papás... no hacían más.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: ¿Luego ellos no ayudaban a cultivar, aquí?

Rafael A. Cabiativa T.: Castigarme si no me movía ligero a encarrar la teja, eso era lo único que hacía, ja ja ja ja.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Él era el *milero*; se llamaba el encargado de todo, el milero.

M. A. Cabiativa: ¿Ahora sí explíquenos cómo hacían el cuan?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Bueno el cuan, tenían así, una cantidad, depende el grosor que lo pidiera, si delgado o bien, bien gruesito (movimientos de las dos manos).

Rafael A. Cabiativa T.: Ese era el alambre, no existía alambre, con el cuan amarraban.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Empezaba así.

Rafael A. Cabiativa T.: Y ahí tejían la trenza.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Mi papá era aquí así; él tenía la manera de colocarlo de acá y luego hacía allá o hacia el rollo y se lo colocaba en la mano y llevaba su cosa así.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: y lo emparejaban, y su manajo de *uche* ahí al pie.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: llegaba y tenía su cosa así, después uno iba a sacarlo como tan bruscamente, eso llegaba y emparejaba.

Rafael A. Cabiativa T.: A nosotros nos llevaban al monte en La Conejera para traer la *lama* para los diciembres, los pesebres, los *quiches*; eso era cargue allá costales.

M. A. Cabiativa: ¿Y ese cuan para qué lo usaban?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Lo utilizaban para amarrar en vez de alambre.

M. A. Cabiativa: ¿Para amarrar qué?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para amarrar las construcciones que se estuvieran haciendo en aquella época.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo eran las casas donde vivían? ¿Cómo la hacían?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: ¿Cómo era su casa donde vivía Rafael Antonio?

Rafael A. Cabiativa T.: Aquí donde vivía Gregorio, pero no me acuerdo cómo era.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo era que hacían?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: ¿Era en círculo o en cuadrado? El que tenía casa de ladrillo era porque tenía buena plata, la de los ricos; nosotros como éramos pobres teníamos casas en bahareque.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo hacían la casa?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Eso le tenían medida ahí con un palo, dependía, por ejemplo, una vara; llegaban y decían, bueno vamos hacerla de este tamaño de este anchor, lo que sea: luego llegaban y lo medían así en cruz. Empezaban a enterrar los palos, las varas de soporte y ahí entonces ya lo que tenían todo eso enterradas las varas, empezaban a cubrir todo eso, a amarrar para sostener el barro, amarraban y ahí era cuando ya se usaba la caña brava o el tuno; si era en círculo tenían que darle la forma en círculo y si era cuadrado era mucho más fácil. Pero nosotros vivimos fue en círculo.

M. A. Cabiativa: Una vivienda en círculo, en una choza.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y luego empezaban a poner el tejado, viene la paja.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo era el tejado?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Eso empezaban desde arriba y lo iban doblando, lo iban doblando; le iban metiendo el tamo del trigo o cebada y la iban colocando así, parejito, así, así lo iban metiendo y le daban la vuelta.

M. A. Cabiativa: ¿Y eso no se llovía?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: No, eso desde que quedara bien empajado, así como lo metían bien parejito, bien tupido.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Pero había momentos en que, por ejemplo, daban dos vueltas al principio completas, y luego ya se venían así, dependiendo, se iban así y empezaban. Eso era, empezaba arriba así, a cubrir la primera hilera y luego la segunda tenía que empezar por acá por abajo.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Se la venían metiendo debajo, de la que sobraba de arriba

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Le iban metiendo trabajando ahí y así seguían, quedaba muy bonito porque como eso era tan parejito que lo dejaban. No se necesitaba por dentro arreglarlo bien, pues no, porque se veía bonito el tamo.

M. A. Cabiativa: ¿Y cuando el abuelito les enseñaba la agricultura, que les enseñó? ¿En cuánto el tiempo?, ¿cuándo se debía sembrar?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Ah, el tiempo, él alistaba el terreno, la tierra la picaba divinamente, bien limpio, que no quedara pasto.

M. A. Cabiativa: Alistar la tierra.

Rafael A. Cabiativa T.: Con los bueyes.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, se usaban los bueyes; había de mico y había de lanza

Rafael A. Cabiativa T.: El proceso de la tierra.

M. A. Cabiativa: Ya lista la tierra, ¿qué?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y él dejaba cierta distancia, por decir así, acá, para hacer bien los huecos para enterrar bien el maíz, las habas, la alverja y la papa, eso era lo mismo cierta distancia.

M. A. Cabiativa: ¿Quién sembraba? ¿Quién regaba la semilla?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: ¡Nosotros!, él iba hoyando a veces con una vara.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Él sembraba a veces y llevaba entre un costal así

M. A. Cabiativa: Él iba ahoyando con una vara y, ¿cómo se llamaba eso? ¿Hoyar?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, con un azadón o con un palo. Pero mi papá tenía sus tiempos de siembra, para el maíz y cierta agricultura la sembraba en tiempo menguante, para el fruto, el *curubo*, *gulupas* eso sí las sembraba en tiempo creciente para que granara, la calabaza lo mismo tenía si época de sembrar, pero por consiguiente a él le gustaba para el maíz y todo lo que fuera de grano a él le gustaba sembrarlo el dos de febrero, el día de la Virgen de la Candelaria; eso se iba uno a Suba o bien mandaba mi mamá o íbamos con mi mamá y llevábamos un canasto de todas las semillas un poquito y el padre le daba la bendición y ya ese día se sembraba todo, todo lo que había que sembrar.

M. A. Cabiativa: ¿Bendecían las semillas?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Tenían que estar benditas.

M. A. Cabiativa: Y sembraban, por lo general sembraban ustedes.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, a nosotros nos ponían a irle ayudándole.

M. A. Cabiativa: ¿Y después cuando empezaban a germinar?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Bueno, por aquí a esta altura del frijol, mi papá le daba el nombre desemenbrillar: aflojarle la tierra para que siguiera naciendo lo que estaba dormido, bueno por ahí de los 15 ó 20 días empezaba a moverle bien e iba arrimando poquita, poquita tierra, no cantidad porque podía ahogar la planta.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Eso era la desyerbada, después venía la porca.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, después que la planta ya estuviera más alta, claro no tan demasiado porque o si no se quebraba.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué era la porca?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Echar más tierra.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, pero era lo último que se hacía.

M. A. Cabiativa: Se dejaba ahí hasta que germinara.

Rafael A. Cabiativa T.: Hasta que estuviera el producto, la cosecha.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: No, la cosecha no, porque si era papa empezaba a amarillar y que ya tenía mamones, entonces mi papá le cortaba el palo.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Mi papá Adriano Sarmiento se iba a pescar él llevaba sus canastos ya llevaba listo desde el día anterior, llevaba su red y allá entonces como no eran ellos solos, eran varios vecinos de acá.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Eso era el convite.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Sí, eso pescaban sus ciertos canastos.

M. A. Cabiativa: ¿Y a dónde se iban a pescar?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: En el río Juan Amarillo, que eso tenía un agua cristalina.

M. A. Cabiativa: ¿Tenía otro nombre?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: No, un agua cristalina que eso parecía quebradas porque se veían las piedras; había peces que era la *carpa*.

M. A. Cabiativa: ¿El agua cómo era?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Cristalina.

M. A. Cabiativa: ¿Qué se veía?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Se veían las piedras.

Rafael A. Cabiativa T.: Había una persona adelante para espantar el pescado

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Eso se llama el apaleador.

M. A. Cabiativa: Se iba a las 3 de la mañana.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Sí, 2 ó 3 de la mañana.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Salía con Arturo Tenjo, Jacobo y con el compadre, ¿qué? Bueno, iban como cuatro o cinco, se citaban para irse.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Tenían una vara especial para apalear el agua para poder asustar los peces, porque seguramente estaban durmiendo; era Jacobo, ellos, listos, para mandar la red.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y ya llenaban sus canastos.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué más llevaban para pescar?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: La red la lanzaban y no más, después que ya cogían sus cantidades de peces, llenaban sus canastos, se venían y a escoger pescado para llevar pescados o peces.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué pesados cogían?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Capitán, carpa, cangrejo también.

M. A. Cabiativa: ¿Y las guapuchas?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí. Las guapuchas venían ahí.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Se ponían a seleccionar el pez, ya alistaban el que iban a llevar para el Centro donde tenían ya sus marchantes, a donde llevaban a vender; dejaban el más

pequeño y dejaban los capitanes, porque esos no los llevaban tampoco, y si caía cangrejo, tampoco lo llevaban: esa era la alimentación de nosotros.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo los preparaban... las guapuchas?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Mi mamá la lavaba bien y como esas eran tan limpiecitas, la lavaban muy bien y les tenían un adobo ahí, con cebolla, ajo, perejil y de todo; luego las ponía así, las sacaba y las ponían en una lata a secar al sol.

M. A. Cabiativa: Y no le ponían ceniza antes.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: No, ese no era, eso era al capitán y las ponían a secar.

M. A. Cabiativa: ¿Y al capitán para que le ponían ceniza?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para quitarle toda esa babilla.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Para quitar la babilla, se le regaba la ceniza y le hacíamos así, nos poníamos a jugar así, con los peces; eso iban quedando pelados los peces y se morían, se les entraba la ceniza por las narices y se ahogaban.

M. A. Cabiativa: Y mi mamá, qué recuerda cuando preparaban la pesca, ¿cómo se llamaban esos canastos?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Uchuvos.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué es un canasto uchuvo?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Que aquí empieza como un globo, en círculo, porque ellos tiraban todo casi era circular, luego acá era angostico al colmo que iba anchando y luego en la mitad ya reducía a cierto tamaño, para que cuando llegara arriba ya no era tan ancho.

M. A. Cabiativa: ¿Y quién hacía esos canastos?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: ¿Esos los compraban?

M. A. Cabiativa: Y mi abuelito hacía la red y también hacía como una coladera grande, ¿cómo se llamaba eso?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Eso es el tejido para colar el pescado.

M. A. Cabiativa: Eso era la red, ¿y la vara cómo era?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Eso era una vara bien derecha, no tan pesada y luego la mandaban ¡suash!, la levantaban en cierto momento y la subían.

M. A. Cabiativa: Mi mamá contaba que él hacía una red con un palo, un tubo en forma de círculo.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Por eso la red.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo la hacía?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: La colocaban así (forma de círculo).

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Pero no tan grande, era una cosa pequeña.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa M. A. Cabiativa: No, para empezar, era pequeña.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Cómo se empezaba de por abajo...

M. A. Cabiativa: Y el palo de tuno, ¿cómo era?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: el palo de tuno era de las casas, de las viviendas

M. A. Cabiativa: Cuando estaban en la agricultura y se escaseaba la semilla de papa, ¿qué hacían?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: No, con la semilla ellos no eran descuidados; ellos seleccionaban la semilla primero que todo.

M. A. Cabiativa: ¿Se acuerda que mi mamá dijo que del mamón, que él había cogido un cuan y que lo había abierto?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Ah, sí, del mamón se sacaba semilla.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo sacaban semilla del mamón?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Estando bien madura la mata, bien, bien maduro y luego eso llegaban y empezaban a mojar el cuan, luego llegaban y ahí lo mojaban y más aparte le colocaban ceniza al cuan y luego restregaban el mamón así y lo ponían a secar, lo cortaban en ciertos trozos lo sembraban y de ahí sacaban semilla de papa.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Luego no lo ponían doble, así lo iban restregando al cua; yo me acuerdo que sí, mi papá lo colocaba así.

M. A. Cabiativa: ¿Y lo enterraban?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, lo cubrían claro que no con cantidad de tierra, muy suave.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y ahí nacía la papa.

M. A. Cabiativa: Ustedes tres a lo último se han dedicado al cultivo de las plantas medicinales. ¿Cuáles plantas que son nativas que ya no se consiguen fácil que estén en El Cerro?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: ¿En vía de extinción?

M. A. Cabiativa: Las que utilizaban para hacer las escobas, los escoberos.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Eso sí, tendríamos que ir hasta el sitio, que sabemos que más o menos que había.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Sí, han dejado, porque con todas esas construcciones, ya arrancarían toda esa paja.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para el *cuan*, el uche; para las escobas, esparto, y esta, la otra planta que ese sí la hay todavía, el carrizo, pero, uy, no, eso rebana.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: ¡Eso corta!

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Pero hay gente que trabaja todavía para barrer los prados.

M. A. Cabiativa: Yerba blanca.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Sí, también hay, se hacían escoberos.

M. A. Cabiativa: ¿La caña brava siempre ha existido en el territorio?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Sí.

M. A. Cabiativa: ¿Y sólo la utilizaban para la vivienda o para algo más?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para la vivienda para dividir propiedades.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Como cerca.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Hacían *cutas*, se llamaban *cutas*.

M. A. Cabiativa: El chite.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, lo hay todavía.

M. A. Cabiativa: ¿Y para que servía esa planta?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para adorno ornamental, para barrer.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y ese daba unas pepitas para comer.

M. A. Cabiativa: ¿El aliso qué era?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Una planta de monte.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: El *chirco* era el otro.

M. A. Cabiativa: ¿El chirco qué era?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Lo cortaban en determinado tiempo para que sirviera de leña para las hornillas para el fogón, para tener uno con que cocinar.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: O verde también, se cogía para cocinar.

M. A. Cabiativa: ¿El trompeto?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: El *trompeto* es un árbol tirando a color blanco, pero cuando va creciendo se vuelve color marrón y da un fruto, pero nosotros no comíamos de eso, era un racimo de pepitas pequeñas.

M. A. Cabiativa: ¿El arrayán?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, también.

M. A. Cabiativa: ¿Para qué lo usaban?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para aromáticas.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Ese también daba unas pepitas ricas; rojitas, ¿no?

M. A. Cabiativa: ¿Para qué sirve el arrayán, qué cura?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: El arrayán, por ejemplo, sirve para la piorrea, cuando se le aflojan a uno los dientes, llegar y cocinar y usarlo como si fuera un enjuague y esta otra que sirve para ese problema, casco de vaca.

M. A. Cabiativa: ¿Y el arrayán sirve para el dolor de estómago, para la diarrea?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Claro, sí, eso se une el arrayán, el mamoncillo y la guayaba, se hace un cocimiento de eso y se toma, eso ayuda a arreglar el estómago.

M. A. Cabiativa: ¿El corozo?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Eso era como de cercas, como ese tiene espinas, también da pepas, pero no son de comer.

Rafael A. Cabiativa T.: Unas pepas rojas.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Pero yo creo se había podido procesar para sacar tinta, porque ese da un color como el del tinto, más enrojecido.

M. A. Cabiativa: ¿El cordoncillo?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Ese lo que era para coger las pepas y despercudir la ropa, cuando estaba percutía, mi mamá lo hacía, machacaba esas pepas.

M. A. Cabiativa: ¿La jarilla?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para el dolor de cintura, coger las hojitas bien.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y se machacaban.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Son unas hojitas más o menos así, delgaditas, entonces uno le saca esto así, el tallo así, entonces, esas las mojaban con alcohol o con vinagre y se la colocaban en parte del dolor, pero claro que más cantidad.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Con orines también, si verdad, como hay que hablar a calzón quitado, todo lo hacíamos.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Que hacíamos, no que se conocía.

M. A. Cabiativa: ¿El bodoquillo?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Ese no era el mismo cordoncillo.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: No, es que hay cordoncillo y el *bodoquillo*, pues esas son plantas de monte, sí y ahí se les encontraba algo para que sirviera, las papitas y cuando se volteaban para el fogón, nos cocinaron el alimento.

M. A. Cabiativa: ¿Cuándo sembraban llevaban las semillas en algo especial en una cocotera, en algo?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Canasto.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Canasto o mi papá cogían.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Un costal o una lona, una...

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Una mochila, llegaba y se la colocaba así; eso todavía las venden en el Pasaje Rivas y está la cocotera también ahí.

M. A. Cabiativa: Papi, ¿qué es la Taba?

Rafael A. Cabiativa T.: Un hueso es.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo hacían los huesos y para que se utilizaban?

Rafael A. Cabiativa T.: Salían era del culo del perro del tabaco.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: No, no, del chivo.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo era?, ¿cómo lo jugaban?

Rafael A. Cabiativa T.: Se jugaba de calzoncillos, que quedara parada la taba y la suerte era el canillit,a que va una canaleta por encima, y por el otro lado donde no valía nada.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Es que ese es con una cinturita, así.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Eso era un juego para distraerse.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: A mí me parece que era de chivo, o es del chivo, sale de alguna parte del chivo del ovejo.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: De la parte de aquí, de la cadera, de la unión.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: No será de la columna vertebral.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: No.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo molía mi abuelita el maíz?, ¿había molino?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: No, era una piedra de moler; la iban formando, la iban tallando, hasta que diera la forma como un lavadero; luego la picaban, para que tuviera fuerza, para que ayudara, y luego se conseguían la mano: otra piedra más larguita, más o menos así, y le hacían la forma aquí para poderla manejar y luego llegaban y empezaban a colocar el maíz en la piedra, y a molerlo; imagínese, pero mi mamá le tenía una práctica.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y adelante ponía una artesa de palo, para recoger la masa.

M. A. Cabiativa: ¿Y esa masa la colaban en algo?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Sí, colador.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: O el cedazo, iba trabajado de esparto también, o que aún hay.

M. A. Cabiativa: ¿Y a lo que quedaba grueso como lo llamaban?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: *Unche*.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué hacían con el unche?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Remolerlo más.

Rafael A. Cabiativa T.: Para los pollos.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Se afinaba más y lo último que quedara se les daba a las gallinas.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué es mocho?

Rafael A. Cabiativa T.: Un azadón.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Un azadón, ya gastado por el uso; entonces se decía, “tráigame el mocho”.

M. A. Cabiativa: ¿Qué es fiambre?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: El alimento que llevaba el trabajador cuando se iba para la siembra.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: El fiambre, sí, lo envolvían en hojas de *chisgua*, el alimento lo cruzaban, así, calientico; era como especie de tamal.

M. A. Cabiativa: ¿Y el puntal?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: El puntal, lo mismo que el fiambre, pero era más grande, porque era para el almuerzo.

M. A. Cabiativa: ¿Y el convite?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Se reunían varios vecinos.

Rafael A. Cabiativa T.: El *convite* era que, por ejemplo, yo tenía que desyerbar o tenía harto que cosechar, entonces se hacía convite y después se le devolvía al otro y así, eran trabajos prestados, y como no había plata para pagar, ese era el convite.

M. A. Cabiativa: ¿Rebancáda?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Rebancá.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Es una planta que produce la tierra, no necesita semilla.

M. A. Cabiativa: ¿Ese es mismo nabo?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Esta es la rebancá, pero eso son unas hojas hermosas y grandes; sí, de aquí nace el nabo, pero antes de que se convierta en nabo eso se usaba como verdura; llegaba así, se le sacaban esa venita muy bien lavadas y se llevaban a la olla a sancocharla, con sal, y a lo que estuvieran blanditas se sacaban y se lavaban bien para sacarle un poquito el amargo, porque son cansonas, y mi mamá le hacía un guiso bien rico, con leche y uy, un alimento nutritivo, parecido a la espinaca y luego, cuando está más grande y florece ahí sale el nabo, el alimento de los canarios, de los pajaritos.

M. A. Cabiativa: ¿Qué historias se acuerdan que contaban los abuelitos, sus papás, de algún lugar específico de Suba, de Chosica, en la laguna?, ¿qué se acuerdan?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: En Chosica era donde asustaban, en el Puente la Marrana.

Rafael A. Cabiativa T.: Que asustaban.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Cuando veníamos de la Uribe, donde mi hermana, empezaba mi papá, bueno, apúrense, cuando empezábamos a llegar al Puente de la Marrana, apúrense, porque ustedes ya saben qué es lo que pasa aquí. Entonces, un día yo le dije, “papá, pero qué es lo que pasa allá, en el Puente de la Marrana”; “lo que pasa es que ahí sale una marrana y esa asusta, sale con marranitos detrás, arrastrando una cadena”, decían, pero yo no, porque hay veces pasábamos seis, siete de la noche, pero por ahí no se veía nada; sería a la medianoche.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: ¡Quién sabe más tarde! O sería por asustarlo a uno, para qué.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para que caminara más rápido.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Les voy a clasificar el cultivo de plantas que se encuentran acá; ésta se llama *chisgua*, que se usa para hacer tamales, para hacer *ayacas*, para hacer los envueltos, para hacer la chicha, y tiene medicinalmente, cuando hay inflamación, se coloca en la parte afectada y es maravillosa. Aquí está el *mastranto*, esto, según lo usan con las siete yerbas para la buena suerte; la *ruda* también tiene su procedimiento medicinal; esta se llama *estrancadera*, *barbasco*.

M. A. Cabiativa: ¿Y ese barbasco para qué es?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Eso decían que servía para cuando los perros les da la sarna, se bañan con eso, les extraen de la planta bien, el zumo. Esta es el *hinojo* que tiene el olor del anís.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué sirve?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para la tos, para bañar los niños cuando son bebés, para sacar los fríos y, bueno, tiene muchas propiedades.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Este es el *yanten*, que lo usan para hacerle limpieza al organismo, al hígado en especial; éste es canelón.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué usan el canelón?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: También, para tomarlo con aromática, con agua de panela con limón, delicioso. Sábila.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué usan la sábila?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: La usan cuando hay fiebre, hay golpes, y para bajar la fiebre también, pero esa matica está como entecada.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Esta es una mata de *tomate de árbol*, para hacer el jugo, eso mírelo arriba, el fruto; al mismo tiempo, ésta es la *insulina* que la usan para los que tienen el azúcar muy subido, pero no sé de qué manera será que la toman, ¡no sé!

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Este se llama el *sauco*, que también lo usan para cuando hay fiebre, para los golpes, para desinflamar, *papayuelo*.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué es el papayuelo?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: El fruto son unas grandes, hermosas, para hacer dulces, para la tos; la usan para aromáticas, cuando hay bastante gripe. El *diente de león*.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué usan el diente de león?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: También le tienen mucha fe para la limpieza del hígado y cómo hacerle limpieza a la sangre, para purificar la sangre.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: *Suelda con suelda*, esta de acá.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué sirve?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Esa también la usan mucho para baños, hacer descanso de los pies, del cuerpo, en fin... Ésta es la mata de *tallos para hacer indios*, para la mazamorra chiquita y para hacer tortilla, también; la *borraja*; hay de los dos tonos: blanca y azul. También la usan mucho para la tos; para la gripa, *altamisa*.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué usan la altamisa?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para colocar en floreros en los negocios, que, según ella, recoge cuando hay unas personas que sienten envidia; es lo que dicen, no sé...

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Este es para purgar los niños, el *paico*, y el humano también. ¡Mire las *guacas*!

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué sirven las guacas?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: También para hacerle limpieza al organismo y para hacer como tipo de un sancocho, con gallina, con yuca.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Y este es el *laurel de monte*, el de la cruz de Trece de Mayo, *marrubio*.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué sirve el marrubio?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: También, lo mismo, es una yerba amarga; la usan para lavar los negocios y tiene tantas propiedades.

M. A. Cabiativa: Y la de allá, ¿cómo era que se llamaba?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: *Toronjil*.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: *Sígueme*.

M. A. Cabiativa: ¿Y para que lo usan?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: También, para bañar los negocios, es el *sígueme*.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: *Cardo*, planta muy original de nuestros antepasados; esta era una especialidad, un plato muy riquísimo, como principio; eso lo preparaban con una especialidad, pero riquísimo, riquísimo.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo lo preparaban?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Según como lo fueran a preparar; igual, como se arregla la *acelga* quitándole la vena, quitándole la cosita, se pica también finitos, se ponen a hervir un poquito, con un poquito de vinagre y sal o limón, jugo de limón, para que no pierdan su color, y luego, después se pone a escurrir ,y se tiene un guiso con queso o mejor dicho, con todo, y se lleva al horno o, si se quiere, así no más.

M. A. Cabiativa: Pero dicen que esa mata hay que taparla, ¿no?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Ah, sí, esa mata, por ejemplo, hay que dejarla que crezca más y luego se recoge así, se amarra acá y se cubre, y se deja unos veinte días que blanquee, los tronquitos, luego se cortan y es cuando ya sirve para llevar a la mesa.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Este es *ruibarbo*.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué sirve?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Esto buenísimo, sirve para la limpieza de la visión, y más aparte se hace dulce y se hacen tortas, eso tiene mucho.

M. A. Cabiativa: Y crudo en zumo, ¿para qué sirve?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Riquísimo, porque es ácido.

M. A. Cabiativa: ¿Qué regula?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Más que todo, la sangre, para hacerle la limpieza.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: La *borraja*, esa sirve para cuando hay gripa, la tos, se hace en agua con otras yerbas.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: *Cicuta*.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: La *cicuta* sirve para floreros, también sanativa, que yo sepa.

M. A. Cabiativa: ¿Ésta?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: ¿La *romaza* sirve para qué?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Esa sirve para la piorrea. Mire la *menta*.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué sirve la menta?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Tiene tantos poderes curativos que, por ejemplo, uno la macera bien y se la colocan cuando hay dolores de cabeza, para tomar como aromática.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Para cuando uno se siente mal del estómago, también toma eso, reflujo o algo así, toma eso, en infusión.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Mire la arveja, haba, maíz. Manzanilla amarga, matricaria.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Ah, pero eso también sirve para el dolor de estómago, para floreros para la Navidad, para las siete yerbas.

M. A. Cabiativa: ¿Los tallos?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para los indios y para la mazamorra.

M. A. Cabiativa: *¿Pero este tallo es diferente?*

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Ah, ese tallo es manteco, mantecoso, mire la alverja.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Los *cubios*, es una comida deliciosa, para el cocido.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Este es *diosme*, dicen que atrae suerte y el aroma que tiene que es muy rico. *Laurel*, para sazonar, para adobar, los orientales lo usan mucho para tomar en tipo de té, para el descanso.

M. A. Cabiativa: *¿Y esta planta siempre ha estado con ustedes, desde mis abuelitos?*

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, claro; son de época antigua, este es *tomillo*; se usa para sazonar, para adobar las carnes, para la tos también sirve; cuando hay gripe, la verbena que es una planta amarga; el paico, para purgar; ah, y el laurel, para preparar las lentejas con esto, queda lo mas de rico. Las moras, el tabaco, lo usaban para sacar el cigarrillo, según dicen, lo cuelgan así y lo ponen a secar y de ahí eso huele a puro, puro cigarrillo, lo que marean hojas secas, sí.

Ahora, así, el tallo mantecoso, según tiene la propiedad para curar la *psoriasis*, con el diente de león; estoy dando una fórmula: el tallo, se cogen los más tiernitos, y por nueve días se toma; extraerle el jugo, el zumo, en la mañana, se puede empezar con el tallo; a mediodía con la uchuva y en la noche con el diente león; se toma un vaso de cada uno, pero no mezclado los tres; se empieza bien con el tallo, el diente de león y el jugo de uchuva en el día; son nueve días, que eso descansa mucho y ayuda para la *psoriasis*; esa, cuando pica mucho la piel, *mata de guayabo*, *azucena blanca*.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: El *cidrón*, sirve para tomar bien en infusión o en zumo para tranquilizar los nervios, el corazón, tener tranquilidad para el cuerpo. Este es el *cartucho*, que es una flor, la *insulina*, que sirve para los que tienen el azúcar elevado; el *mirto*, que es una planta que sirve para las *siete hierbas*, para florero; para riego, la *altamisa* lo mismo; además, sirve para ahuyentar las pulgas, para bañar las piernas, para baños, para la buena suerte.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: *Ortiga*, para los dolores musculares, para las alergias en la piel.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: *Apio de monte*, para cuando uno come y uno siente que se indigesta, se toma una agüita de eso y es delicioso, el *tinto*.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué sirve el tinto?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Decían que era para ahuyentar los espantos, antiguamente; cuando los niños eran *secos de difunto* se les hacía cama de esto, o para bañarlos; se les hacía una cama, pero arreglando las hojas de esta manera, se les quita esta venita y se van emparejando así, de esta manera.

M. A. Cabiativa: ¿Y cuál es la diferencia de este apio de monte con el otro?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Tiene el mismo sabor; esta es *manzanilla matricaria*, amarga, la *malva*: sirve para tomar para los riñones, para bañarse uno, para descanso.

M. A. Cabiativa: ¿Y esa pecosa?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: *Estrancadera*, según dicen que es para *estrancar* las personas que dicen que tienen un mal ojo, que necesitan que mejore el negocio. Esta es *mejorana*, pero se acabó la dulce; esta es mucha belleza, pero la otra se puso celosa.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué la usan?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para preparativos para la carne. También se puede para adobar y tomar como aromática, mire allá, está la *yerbabuena*.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa, El *brevo*, para tomar en agua de panela, para cuando uno está cansado de los pies, se quita los zapatos, las medias y se colocan los pies, se siente un descanso, pero la hoja tiene que ser recién cogida porque ya maltratada no.

M. A. Cabiativa: ¿Y no dicen que también ayuda para lo del parto?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Para eso sí, según que se hacían baños vaginales, a mí me regañó el médico, según se hacen baños vaginales, pero eso mancha y lo hice para mi primera hija, y el médico me dijo que eso tenía que haber rotura de tejidos, porque eso no se podía volver como una flecha con esa planta, pero ella da los frutos, ahí está la breva.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: La *yerbabuena* que es una planta tradicional, eso la conocen en todo lado sirve para aromática el dolor de estómago, para tomar con agua de panela.

M. A. Cabiativa: ¿Y ésta?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: *Aroma*, tiene un aroma muy rico; el *cacho de venado*, son ornamentales de adorno; la *feijoa*, que es una frutal para hacer jugo; la *arracacha* para alimento, a los seis meses se saca.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: No, eso se demora un año; es un tubérculo, las hojas sí se toman para el asma, se toma por nueve días, y cuando uno acaba de salir del parto, para los intueros; son dolores terribles que le dan a uno, tres tronquitos en medio pocillo de agua, lo hierven y lo ponen en agua y lo toman en infusión. El *romero* es una planta para el florero, para las siete hierbas.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sirve también para adobar el conejo, es buenísimo.

M. A. Cabiativa: Cuando llevan plantas para la limpieza, ¿cómo se debe hacer la limpieza?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Depende, porque puede ser machacada o hervida, las prefieren dulces, porque si son dulces cae más descanso y si son para dolores rebeldes, entonces usan las amargas; para la buena suerte también; ésta es la mata de *cauto* (la flor sirve para la tos).

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Este es el *cauto*, sus flores. Sus pencas con ondulaciones.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué sirve la flor?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: La flor, con otras hierbas, sirve para la tos, ¡no más!

El *barbasco* es una planta que siempre ha existido, según se dice, para la sarna de los perros la utilizaban.

M. A. Cabiativa: ¿La machacaban?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Sí, se bañaba primero el perro y luego se le echaba el zumo. Esta planta pegada allá en los árboles en El Cerro.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo se llama?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Musgo, y él se coloca en tiempo de navidad en el pesebre, para darle más tradición, más de todo.

M. A. Cabiativa: ¿Y ésta, tía?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: La *sábila*, sí es una planta tradicional; ella tiene muchas propiedades, para las enfermedades, para las quemaduras, para las inflamaciones, para el dolor de los huesos, cristales, para tomar también para la tos; hoy en día la están usando para muchas cosas.

M. A. Cabiativa: ¡Y ésta!

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: La *cerraja*, ese era un alimento para los conejos, para los animales. El durazno es un árbol que crece a cierta altura, también da frutos para comer así, o para en dulce, como los quiera uno, una fruta muy deliciosa. También, para los bichos, para las amibas.

M. A. Cabiativa: El durazno ¿cómo lo preparan?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Con el mastranto, con la yerbabuena, se licua y se toma el zumo, para el dolor de estómago y los bichos, como se llamen. El *mirto* es otra planta, para la buena suerte también; como la puede ver es una planta que da sus flores, sus frutos en verde y luego en rojo, lo llevan para los floreros, para la buena suerte.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Este es el carretón, trébol, que tiene mire, cuatro, cuatro hojas, acá hay de cinco, éste tiene siete.

M. A. Cabiativa: ¿Y para qué se usa?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Es muy bueno, una tranquilidad que se siente tener una planta con esas hojas; también dicen que es maravilloso tenerlo, muy buena suerte.

M. A. Cabiativa: ¿Y cuál otra es para la buena suerte, el billete?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: El *billete* también, la uchuva el fruto tiene tres componentes para la psoriasis; el fruto, el diente de león, el tallo mantecoso, y el jugo de la uchuva, pero no todos a la vez, es por nueve días, bien sea se empieza con el jugo, el diente de león o el tallo mantecoso, pero se toma durante el día, antes del desayuno, almuerzo y comida. Y este es el alimento de los canarios, de todos los pajaritos.

M. A. Cabiativa: ¿Cómo se llama?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: En este momento tiene el nombre de rebancá, pero ésta está muy bebecita; cuando ya esté con los hojas bien anchas, las coge, las arregla muy bien, les quita eso, se

lavan divinamente bien y todo, y se pasan por agua con sal, sancochándolas y se pueden hacer una tortilla, se pueden hacer guisadas, y luego después, cuando florece y ya está el fruto, se le da el nombre del nabo para los pajaritos.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Y eso fue muy usada antiguamente por nuestros médicos ancestrales. ¿Cómo se dice?

M. A. Cabiativa: Médicos tradicionales.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Lo usaban mucho para bajar la fiebre, y ponerle en la frente en las axilas, bien macerada se la colocaban acá (señala la cabeza, axilas y estómago) y eso bajaba la fiebre la palitaria.

M. A. Cabiativa: Ya hicimos el recorrido por todas las plantas nativas Y quisiera saber ¿por qué cultivan las plantas? Saber de quién heredaron esa tradición de las plantas.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: De mi papá y mi mamá.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: De nuestros antepasados.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Pues ellos le enseñaron a mi papá y después ellos a nosotros la tradición, tradicional.

M. A. Cabiativa: Bueno, y en ese tiempo de los abuelitos, ustedes qué se acuerden ¿había médicos, había hospitales, o cómo se curaban ustedes?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Nos trataban con las plantas, según el problema que tuviéramos y si no daba resultado, nos llevaban a un doctor que se llamaba Jaramillo, que eso quedaba por allá, como decir ahora, donde está situado Nerbatan, algo así.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: No, era en el Gaitán, ahí por la ochenta.

M. A. Cabiativa: ¿Pero casi siempre funcionaban las plantas?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: ¡Siempre, siempre!

M. A. Cabiativa: Y cuando una mamá iba a tener bebé.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: ¿Quién la atendía?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Las comadronas, las parteras.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: A la acompañante se le decía partera.

M. A. Cabiativa: ¿Había parteras?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, señoras encargadas, según ellas eran las que sacaban adelante.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y sóbele el cabo de vela en el ombligo, en el estómago, digo, ¡el cabo de vela!

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Como antiguamente trabajaban unas velas hechas del cebo de res y luego le colocaban un pabito por dentro y eso las iban formando, formando y eso como era pura grasa entonces lo aplicaban en el vientre, y ahí sobe, sobe y otra persona estaba acá arriba haciendo presión para bajar.

M. A. Cabiativa: ¿Y qué otra grasa usaban?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: La de chivo, sólo chivo.

M. A. Cabiativa: Mi mamá alguna vez habló de las chisas.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Ah, sí, cuando las chisas estaban bien alimentadas, bien gordas, las lavaban muy bien y las dejaban secar, luego las pasaban, no había sartenes, todo era de barro, entonces, cuando las ollas se rompían el chorote, entonces lo colocaban al fogón y ahí iban echando los animalitos para que esa grasa que fueran soltando eso era medicinal.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo preparaban la chicha?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: La chicha, como hay tantas maneras de preparar.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Hay tantas modalidades de preparar chicha.

M. A. Cabiativa: Pero ustedes como la preparaban, ¿Cómo la preparaba mi abuelita?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Pues, mi mamá cogía...

M. A. Cabiativa: ¿Cómo molían?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: En la piedra, en la piedra de moler, eso tenía una mano así, hecha en piedra y la cogían así, y eso estaba allá, y la dejaban con un desnivel y colocaban la artesa y

aquí había una cosita para arrodillarse uno y aquí estaba la piedra de moler, entonces colocaban el maíz, primero lo quebraban bien y lo ponían a fermentar en una vasija de barro.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Le echaban miel.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Luego, a los tres, cuatro días, molían bien; eso era tan chévere ver a mi mamá moler.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Eso era como si estuviera lavando, dele, dele y remuela y remuela. La devolvía otra vez y dele y dele, hasta que la dejaba bien harina.

M. A. Cabiativa: ¿Y la cernían?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Entonces, cuando terminaba ese proceso de moler, entonces le colocaba más agua y empezaba en un cedazo, o en un colador, o en un canasto o en lo que fuera, empezaba a colar, a sacarle el *aunche* y ahí ya tenía la olla hirviendo, el mollo lo que fuera, más o menos con la cantidad de agua que se iba a usar en ese momento y ya empezaba a echarle esa masa bien colada, y le echaban panela miel, ahí en ese momento un poquito y empezaban a no dejar pegar eso. Y después miraban y si quedaba muy espeso, debían colocarle más agua, en ese momento quedaba en proceso de fermento.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y eso iba fermentando, con el cabo del tiempo.

M. A. Cabiativa: ¿Y la enterraban?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Sí, había personas que enterraban la vasija donde la preparaban, pero mi mamá no.

M. A. Cabiativa: Y cuando mi mamá habló que las chisguas servían para preparar la chicha.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Ah, sí, eso es con envueltos, se hace el proceso de quebrar no tan demasíadamente molido, sino se quiebra y se le rosea la miel o parte de la chicha anterior que haya quedado un poquito, y luego se forma una masa y se hace un envuelto en las chisguas, y eso es un sabor deliciosísimo.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: En chisgua o en hoja de plátano.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Y se cocinan, como hacer unos envueltos huecos, y luego ahí se cocinan en un determinado tiempo, ya se dejan enfriar y después vuelve nuevamente el proceso de moler, se cuela y se le saca el *aunche*.

M. A. Cabiativa: ¿Y cómo la cuelan?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: En colador o en cedazo, se le va echando agua y con la mano, o una cuchara se le va haciendo así, hasta quede el solo aunche.

M. A. Cabiativa: Cuando vivían en El Cerro ¿qué historias había de entierros, de tesoros, o qué escucharon, sus abuelitos, de pronto hayan encontrado un tesoro?, ¿qué recuerdan de eso?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Pues mi mamá era la que contaba que, cuando ella estaba pequeña, de unos seis años, diez años, ella siempre salía a eso de las seis de la tarde a la parte de atrás, a hacer sus necesidades y veía una luz, como a distancia de que era unos diez metros, y eso era una lucecita que la llamaba, le hacía señas. Y al poco tiempo, cayó un tremendo aguacero, que eso arrastró hasta con las piedras y ahí, en ese entonces, eso era un baúl o un cajón con riqueza que había ahí, se la llevó la creciente y sólo quedó la marca donde estuvo el baúl o caja, como la llamaban en esa época; ahí quedó marcada en la pared del hueco que dejó y eso se la arrastró, se lo llevó o se profundizó, se lo llevó la creciente.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Y lo otro que se escuchó fue un primo hermano de mi mamá, que él estaba alistando la greda para la teja y el adobe, porque fabricaban las chozas, las casas, y él estaba allá, arreglando la greda, y en ese momento el azadón o la pica que tenía para trabajar, llegó y resortó y encontró un mono, así, un muñeco en oro, y él muy contento llegó y lo limpió, le quitó la greda y se fue corriendo a llevárselo al patrón.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Al patrón, Juanito Almonací.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: No, era un Rodríguez, Juan Rodríguez; sí, el de la chirria el papá de la Isabel y la Marina

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: A él, Juan José, no Juan Almonací.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Entonces ya llegó y le dijo, “vea patrón, lo que me encontré donde estaba alistando la greda”. “Ah, pase para acá, eso no tiene ningún valor, eso es una lata, ahí; déngle ahí una totumada de chicha aquí a Luis”, y estuvo, pero dizque era como así, eso era oro y brillaba.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Por eso fue que se enriqueció esa gente.

M. A. Cabiativa: ¿Qué cosas recuerdan cuando iban a Suba, a fiestas?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Pero a nosotros no nos llevaban, porque estábamos muy pequeños; eso se llamaban fiestas de plaza, eso vendían chicha, vendían de todo, y ahí traían esas novillas para torear y cuando no quedaban bien hechas esas corralejas, el círculo ese, eso se salían.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Eso era con varas.

M. A. Cabiativa: Y cuando mi abuelito sembraba las semillas, ¿las llevaba a bendecir, hacían algo especial?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Eso no era en la casa; era en la iglesia, el dos de febrero, el día de la Candelaria.

M. A. Cabiativa: ¿Qué llevaban?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: En un canasto más o menos así, mi papá iba empacando ahí un poquito de, bueno de lo que el sembrara, maíz, papa, frijol, arveja, todo; todo lo iba cuadrando así, y si le daba por sembrar un poquito de trigo, entonces también sembraba trigo, entonces, uno en la misa de ocho más o menos era la bendición, y ya entonces se mandaba bendecir; el padre le daba la bendición, le colocaba el agua, y ese mismo día mi papá ya tenía la parte que iba a sembrar toda y ya teníamos que llegar a sembrar. Pero eso no era sólo esa semilla, en la casa ya tenía el resto de semilla y la mezclaba con las otras y a sembrar se dijo.

M. A. Cabiativa: ¿Cuándo iban caminando hacia Suba, ustedes escucharon algo en Chosica, la Cueva del Murciélago, el Camino del Indio, ¿qué saben de eso?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Lo que decían, que salía una marrana negra arrastrando una cadena de lado a lado, en el Puente de la Marrana, ahí.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Pero que yo haya visto eso, no; cuento, pero decían que sí existió ese animal ahí, pero no era un animal verdadero, quién sabe cómo sería.

M. A. Cabiativa: ¿Qué saben de la candileja o la sombrerona?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Mi mamá sí nos contaba de la candileja y mi papá también, una vez yo estaba pequeña, entonces mi papá estaba en el patio, llegó y dijo, mire, en la casa de don Secundino, arriba en la loma, miren allá arriba, donde está quemando la casa, pero eso no es verdad,

eso es la candileja, que rodeaba la casa, pero eso era una cosa así, y vamos para dentro, eso es el diablo, simplemente así nos asomábamos y que para dentro.

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Y que la candileja era dos compadres, que se unieron y se habían condenado.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Padrino y ahijada, quién sabe si era real.

M. A. Cabiativa: ¿Escucharon algo sobre la sombrerona, sobre los mohanes?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Pues decían que ese se salía a calentar a eso de las diez de la mañana; a uno le decían que no se alejara mucho porque salía el mohán por allá, en la loma, y que si uno se acercaba allá, se lo robaba y se lo tragaba la tierra; eso era el mohán, pero que nosotras ver, no.

M. A. Cabiativa: ¿Pero sí les contaban, y les contaron cómo era?

M^a. del Carmen Sarmiento Yopasa: Sí, que era un viejo amarillo que brillaba.

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Que tenía una piedra especial para sentarse y asolearse, quién sabe si sería real.

M. A. Cabiativa: Cuando pasaban el río Juan Amarillo, ¿quién los pasaba, en qué los pasaban al pasar el río?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: En ese tiempo se podía pasar a pie, también, pero el agua más o menos por aquí, le llegaba a uno; uno se mandaba y como eso era agua cristalina no interesaba tanto. Pero entonces, uno tenía algo que traía, porque yo también traía mi paquetico, entonces, para no dejarlo mojar y el agua más o menos uno pequeño, le daba por acá, y ellos, así, con sus jotos, así pasando, cuando no había nadie que trabajaba y ellos qué hacían, pues mandarse al agua, tirarse al agua hasta llegar acá.

M. A. Cabiativa: ¿Quién los pasaba?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: El difunto Roberto Bulla.

M. A. Cabiativa: ¿En que laboraba él?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: Él elaboraba las balsas.

M. A. Cabiativa: ¿En qué material?

M^a. Inés Sarmiento Yopasa: En junco.