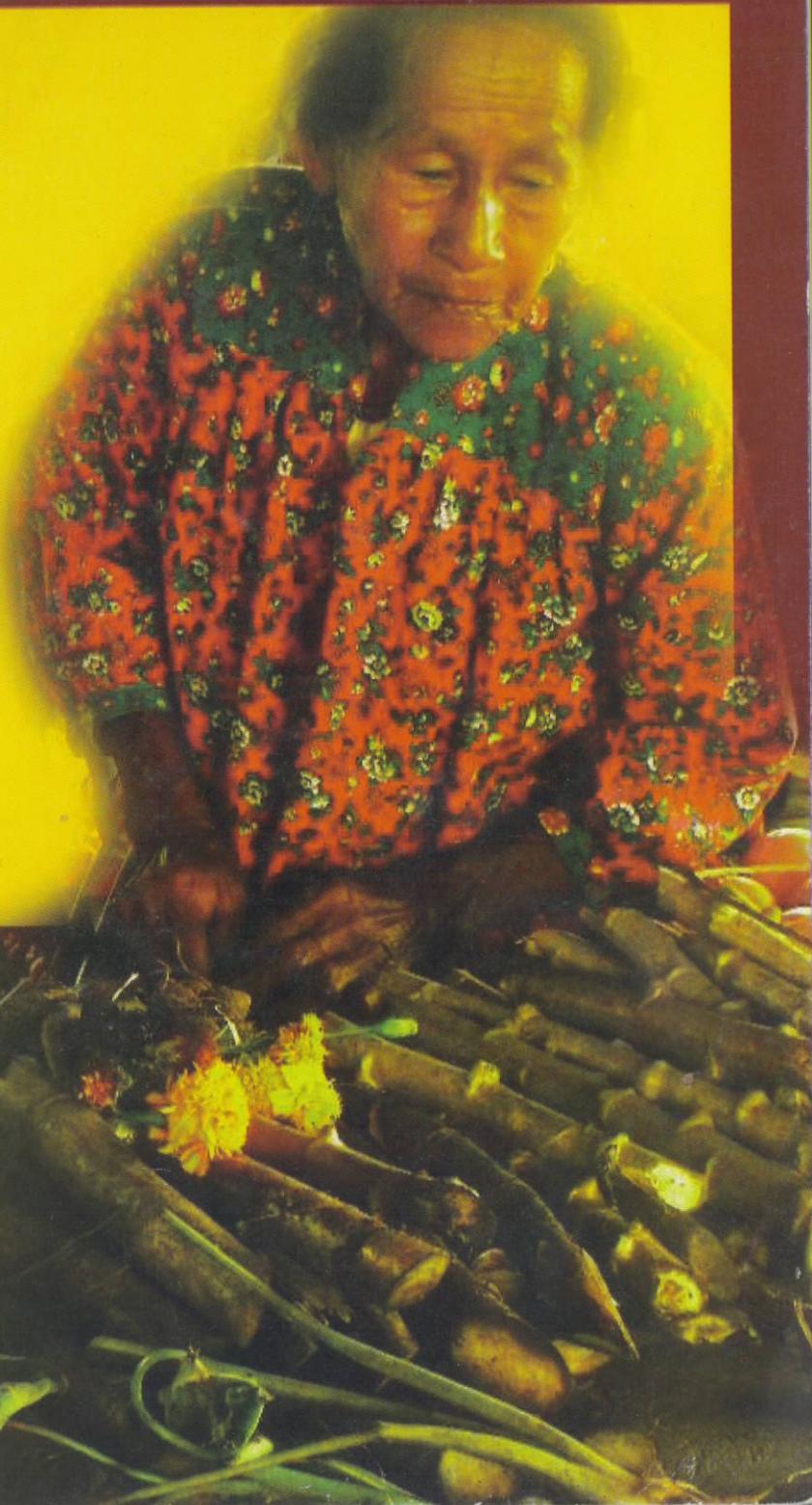




Equipo para la Conservación de la Amazonía
ACT Colombia

El Pilar de Subsistencia del Plan de Vida del Pueblo Siona: La Chagra





Jose Ignacio Muñoz
Director General Corpoamazonia

Martha Cecilia Bravo
Secretaria General

Jose Eliecer Robles
Subdirector de Planificación

Leonel Ceballos
Subdirector de Manejo Ambiental

William Rengifo Velasco
Director Territorial Putumayo



Franco Ever Yaiguaje
Presidente

Julio Piaguaje
Vicepresidente

Jose Payoguaje
Secretario

Armando Maniguaje
Revisor Fiscal

Roberto Maniguaje
Tesorero

Luis Eibar Piaguaje
Vocal



EQUIPO PARA LA CONSERVACIÓN DE LA AMAZONIA
ACT Colombia

Javier Ortiz Bahamon
Director General

Juan Miguel Molina
Subdirector de Operaciones

Jose Pablo Jaramillo
Subdirector Administrativo y Financiero

Contenido

Presentación	1
* Breve historia del pueblo Siona	3
* El plan de vida del pueblo Siona y su importancia	4
* El componente agrícola del sistema tradicional de producción	5
* La chagra	5
* El proceso de implementación tradicional de la chagra	6
* Concepto Zío Baín Pueblo Siona, gente de chagra	7
* Origen del concepto gente de chagra- Zío Baín	8
* Propuestas	9
* La importancia de acoger otros conocimientos	11
* Recetas, platos tradicionales y diversidad de semillas	12

S

i

o

n

a

Presentación

Yëquëna zio bain hue'e jobo bain yure umuguseñan ai gu'ayereba ti'ani ba'yë mai yo'o gaye güica'ru yua mai yijañan'ga huesoja'ua'rë, cuya bainbi conyë co'guejën ca'cayë megaproyecto naconi ja'an ai'yo'o eayerë coguejën cuya bain ti'añe huasë hue'na sëani mai yijare auë rë zin ma'carëan yo'o güeseja'cua'ë, jainca joco güese jënan mai zioñan tañe porema'ija'cua'ë airu hua'i ga'iji maire, ja'nca sëani ai gu'ayereba ba'ija' quë'bi aon umuguseñan si'aye mai yijañan, si'aye ru'ru case'e tianja'gue'bi umugusenain mai aon si'aje coca.

Mai hue'e jobo te'erule ba'ie.

Ën uti pëbëna yëquëna hue'e jobo ga're teresañereba quëani achojën ëño güeseye mai yo'o yëguëna ra'ru gaireü y yare ba'ie, ja'nca sëani yeauënabi masiye si'a yiyä re'oto gue ba'ie, zio baincuare sëani.

Yëguëna huë'e jobo bain yuta ba'yereba ba'iji ënjo'ona zio bain ba'imate cayë, te'e ruñereba caye ba'ijë ënjonona zio bain ba'ie yuta yo'o jo'ojenreba.

Ja'nca sëani ai cayereba caje ba'iji mai aon tañe te'erule si'acua ro'tani se'e aon tani gaye'joinca jo'o jo'ojën curi coni beyoni te'e ruñe ba'ie.

Ja'nca si'a yeguë bain huë'e baincuare cani achoye ëja cuya baincuare achani conjuacarë mai te' rune zioñan tentoni tañi curi bëyoye.

Tani Te'erule ainñe ba'ije mai zioñan sëani tanica si'aye tañe ba'iji, maire, tenica cuya hua'i naconi que ma'carëcen sañoñe ba'iji, yequë sunquiñëan tañe y yequë cuya ba'in tañe ja'nca ñë'cani yo'otoco ëja bain si'o mai bai'nre conñë.

Mai ai tañereba sëmi te'e ro'tani ja'nca go'iji tani ai aon baye sëani ti'ai'iji mai si'a bainre aonñe. Baruna mai're ahuro hua'na ye'yoyë mai'ga ye'yejen sai'jën si'a te'e mai zioñan mai pë'cagora'ru ba'iji güina'ru yi'ja'ga mai're aonre aon insicuare sëani.

Ba zioñan ja'nca tani bato beora mai aontañe yënica bayë si'a aon mai yëye ai'nñe.

Yure ai guaja bayë mai yijañan të'tese'e sëani yure umuguseñan jai yijañan beoye poreyë tentojën yure umuguseñan ai'gu'aye ba'iyë mai ahuro hua'na yua carajë'ye

Sëani nebi maire ye'yoyene mai aon tañe queaca yo'o yo'ojën re'oye baye.

Presentación

Nosotros, la gente del pueblo Siona, estamos hoy más que nunca expuestos a los peligros de la ocupación y pérdida de nuestros territorios ancestrales, esto es una de las consecuencias de la entrada de megaproyectos y los procesos de explotación y colonización.

Nadie pone en duda que la reducción de nuestros territorios nos hace perder las posibilidades de conservar nuestro sistema tradicional de producción, así actividades como la cacería, la pesca y la recolección, son cada día más difíciles, mientras que los procesos de producción para nuestro sustento se hacen más difíciles por la reducción de los períodos de barbecho para el manejo de la fertilidad natural de los suelos.

De esta manera cada día tenemos más posibilidades de padecer situaciones de crisis alimentaria y dependencia económica.

Lo fundamental del proceso de recuperación y fortalecimiento de nuestro Sistema Tradicional de Producción y la soberanía alimentaria, es nuestra base tradicional de producción y el conocimiento ancestral asociado a ella. Los estudios realizados por nuestra Asociación de Cabildos Indígenas del Pueblo Siona, Acips, muestran que existen pérdidas importantes de nuestra tradición y que de continuar, nos podrían llevar a situaciones de crisis, a nosotros que no tenemos duda en autodenominarnos gente de chagra: Zio Bain.

Conscientes de lo anterior, tanto Acips como todas nuestras comunidades, venimos hablando del tema en los diferentes lugares y eventos re-

lacionados con el Plan de Vida, para seguir aclarando las estrategias y de esa forma detener y revertir éste proceso de pérdida. Pensamos que son varias las estrategias que debemos tener en cuenta, desde el estímulo a los custodios y custodias de semillas, hasta el restablecimiento de prácticas de intercambios tradicionales o no tradicionales, junto con el reencuentro entre nuestros mayores y nuestra juventud. Creemos que esta importante tarea se debe asumir desde lo local hasta lo regional y hasta niveles interregionales.

Acips ya en años anteriores ha venido haciendo intentos de recuperación de la agrobiodiversidad, en la que se destaca el “Encuentro de Intercambio de Semillas, Saberes y Sabores” realizado en la comunidad de Vegas de Santa Ana en el año 2007, donde vimos la importancia de eventos como éste para avanzar en la recuperación de nuestra producción tradicional. Aunque no se ha seguido con éstos espacios, el evento permitió poner al día el conocimiento de esos procesos de pérdida y empezar a recuperar tanto semillas, como conocimientos y recetas tradicionales Siona.

Es por todo lo anterior que en el marco del Convenio interinstitucional N° 344 del 2009, entre Corpoamazonia, ACT Colombia y Acips, para “Establecer sistemas productivos sostenibles, garantizar la seguridad alimentaria y económica de las comunidades del pueblo Siona, ubicadas en los Municipios de Puerto Asís y Puerto Leguizamo”, estamos presentando la presente cartilla que pretende seguir alentando a nuestras comunidades a rescatar y mejorar los sistemas productivos que requerimos para afianzar nuestra seguridad alimentaria y nuestra cultura.

Breve Historia del Pueblo Siona



Gonza hué'e jobona ba'teña te'e jurè zio bain bacua mami san Jose mamire sèoni bareña, ja'nca ba'ijèn ai cuya bainbi ti'an jènan corona hué'e jobona gajereña ja'nca ba'ijènan se'e cuya bain ti'an ja'tena, ti'ajèn gu'a raure rareno, ja'anre ga'tini saiye ro'tani yeguè hué'e jobona toa mami hué'e jobona yua zoe ba'iren ti'ani ba'ijènan cuya bainbi be'tereña be'teni coca mebi' rareña baincuani ja'nca cuya bainbi gain be'inrujènan quère sèribèna sa'teño mame mi'ca huère jobona èn yijana ti'anjènan ai si'a gain ba'teño yua zoe bani zio gainguè èjaguèbi si'a bainre choini ñè'ni coca ca bi'raguèña - samute aon mai tañe ra'ru coca ga'iji si'acuare ja'nca guèani a choguèña; si'a bai're yija huehuo ja'guè cabi samute aon mai ziotañe ra'ra ba'ijio-airu hua'í ja'nso ja'nrebi èjaguè zio bain si'acuare sen bi'raguèña ga'nje bainni ru'ru senguèña ja'nsore yèyè careña ja'nca yènica yija go'gohuèna saijè'en cani gua'seguèña- güina' ru guè'ye bainre'ga seni a echaguèña güina'ra se haoreña hua'ire yèyè careña ja'nca catoca jija seribèña saijèren caguèña - güina'ra zio bainre'ga seni achaguèña ore yèyè sehuoreña sehuojènan èn yijama bëajèan caguèña ru'í bainre'ga Ecuador yijana sani ba'ijèien con ja'caguèña.

Zio gain'ga re'a baincua naconi huajèn huaini tèjjini, guè'ye bain naco ni yijare cajen hua bi' rareña ja'nca huajèn reinjen zio bain èjacuabi ècore uncani si'a yija ca'ncoñan gu'aye rau ro'tani jo'careña ja'nca jai ziayana aña pè'nguè- tutu huihue.

Sisi hua'na- yaire'ga jo'careñan po piya yare'ga ja'nca jo'oni jo'careñan ja'nca huajèn jèohuan ya'riñoan cobaye naconi huareñan zio bain hué'e jobo bain.

En el sitio denominado El Achote vivían unos Sionas que los llamaban San José, quienes bajaron a vivir después hasta Puerto Asís. En aquel sitio empezaron a llegar muchos colonos y los Sionas al entender que los colonos traían muchas enfermedades se desplazaron a otro sitio denominado Toayá. En éste lugar los Sionas fueron atacados y perseguidos por los españoles, entonces huyeron a San Antonio, actualmente denominado Granada; en este lugar se encontraron varias familias pertenecientes a diferentes pueblos indígenas, después de un tiempo el Cacique Siona convocó a una gran reunión y definieron la necesidad de separar a los pueblos y ocupar varios espacios del territorio, para ello el cacique les preguntó a los pueblos mediante 3 elementos de la chagra como el plátano, la carne y la yuca; cuando el cacique siona preguntó a los Kofanes de los tres elementos cual seleccionarían estos escogieron el plátano y el Cacique les indicó para que se ubicaran en la cabecera del territorio. De la misma manera les preguntó a los Uitotos y ellos escogieron la carne y el cacique Siona les indico para que se ubicaran hacia abajo del territorio y al preguntarle a los Sionas y los Inga, escogieron la yuca y el Cacique Siona les indicó para que los Sionas se ubicaran en este sitio y los Inga en la zona territorial del Ecuador.

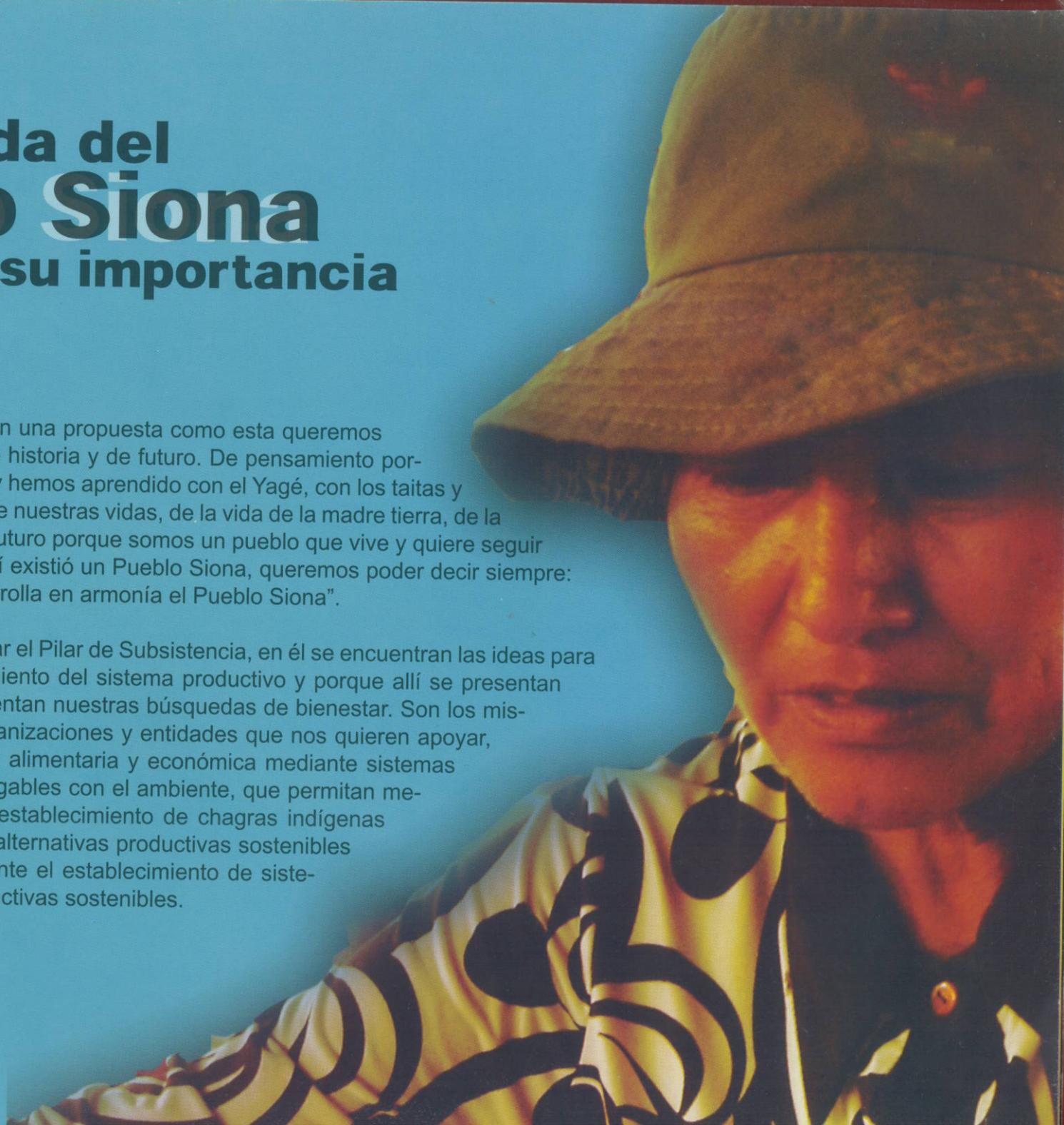
Recuerdan los Sionas que en el sitio denominado Chufiya habían otros indígenas pequeños con la piel manchada y por estas características los Sionas les hicieron guerra y los sacaron. Transcurrido un tiempo, los Uitotos querían adueñarse de las tierras y los Caciques Sionas desarrollaron la defensa mediante el poder del yagé y armaron varias trampas por el rio con la ayuda de la boa, por el aire con las águilas y los micos, por la tierra con tigres y otros animales, trampas por los lados del Piñuna y con armas venenosas defendieron el territorio perteneciente al pueblo Siona.



El Plan de Vida del Pueblo Siona y su importancia

En nuestro Plan de Vida, afirmamos que con una propuesta como esta queremos mostrar nuestro trabajo de pensamiento, de historia y de futuro. De pensamiento porque hemos ido muy adentro, muy profundo y hemos aprendido con el Yagé, con los taitas y sabedores. De historia porque conocemos de nuestras vidas, de la vida de la madre tierra, de la vida de los seres que nos acompañan. Del futuro porque somos un pueblo que vive y quiere seguir viviendo, no queremos que se diga que aquí existió un Pueblo Siona, queremos poder decir siempre: "aquí esta, aquí vive y aquí crece y se desarrolla en armonía el Pueblo Siona".

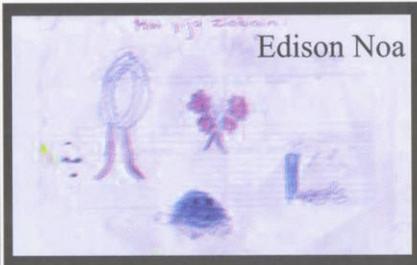
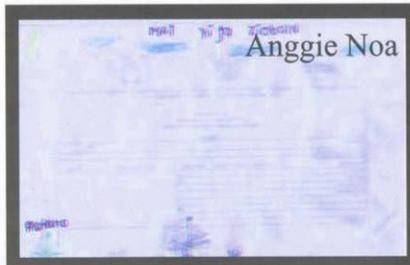
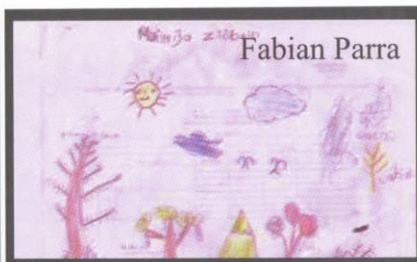
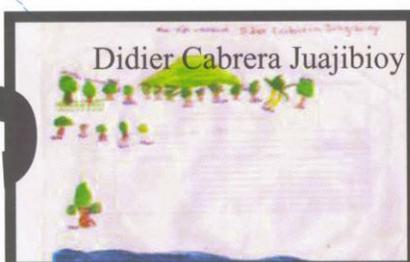
Dentro del Plan de Vida es importante resaltar el Pilar de Subsistencia, en él se encuentran las ideas para continuar con nuestro esfuerzo de mejoramiento del sistema productivo y porque allí se presentan algunos de los principales objetivos que orientan nuestras búsquedas de bienestar. Son los mismos objetivos que le proponemos a las organizaciones y entidades que nos quieren apoyar, como son: el mejoramiento de la seguridad alimentaria y económica mediante sistemas de producción tradicional y sostenibles, amigables con el ambiente, que permitan mejorar nuestra dieta alimenticia mediante el establecimiento de chagras indígenas tradicionales. De la misma manera, brindar alternativas productivas sostenibles para mejorar los ingresos familiares, mediante el establecimiento de sistemas agroforestales y otras propuestas productivas sostenibles.



El componente agrícola del Sistema Tradicional de Producción

Nuestro Sistema Tradicional de Producción se compone de cinco actividades principales como son: la cacería, la pesca, la recolección de diferentes recursos del bosque, la producción pecuaria y la producción agrícola. Para los componentes de producción pecuaria y agrícola, para nosotros La Chagra es muy importante.

Concurso de aprendizaje: Nuestra Chagra
Mai Yija Ziobain
Centro Etnoeducativo de Piñuña Blanco – Sep. 2010

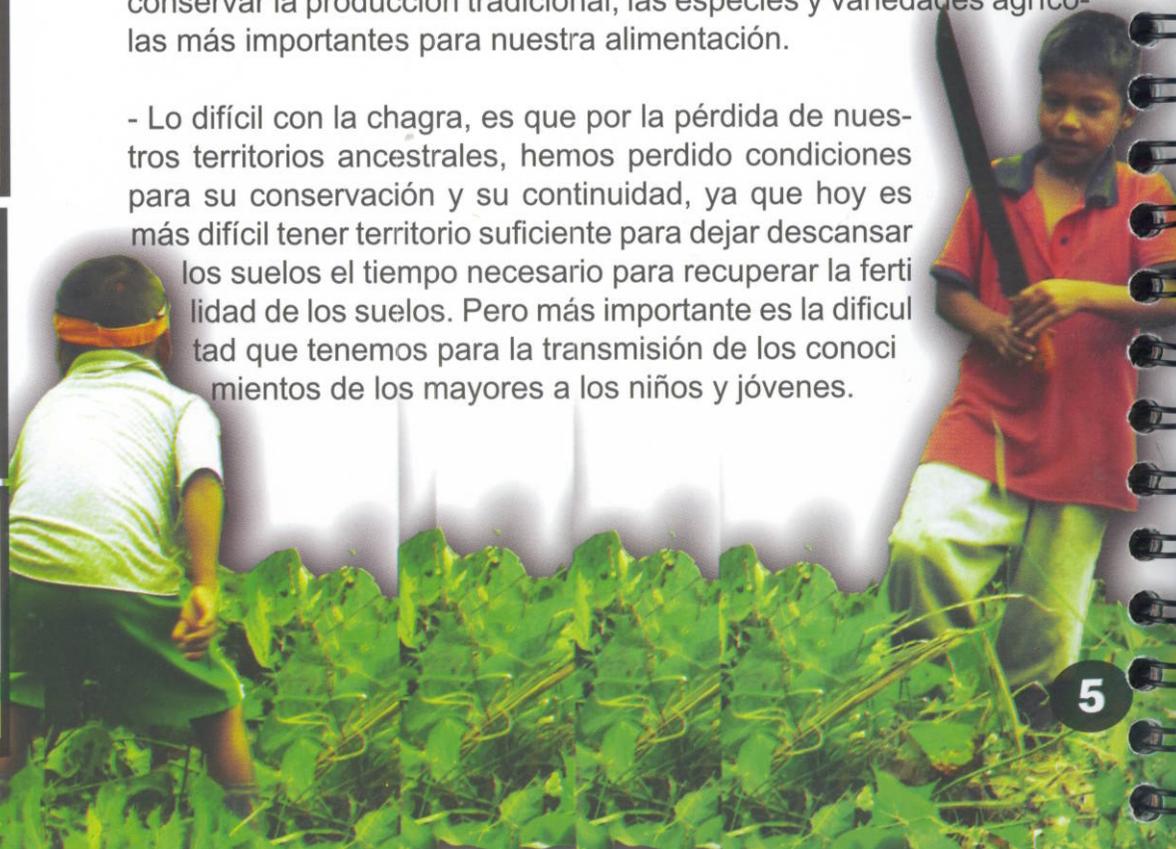


La chagra

Es nuestra estrategia productiva más importante, porque siempre nos ha ofrecido gran parte de nuestros alimentos. De la chagra pensamos lo siguiente:

- Es un lugar donde se siembran muchos de los productos para la alimentación de las familias.
- Es un lugar donde se enseñan y se aprenden las formas y costumbres de siembra y manejo de los cultivos alimentarios y medicinales.
- Es un sitio sagrado, es como la madre que ofrece el seno para alimentarnos y subsistir.
- Cumple con una función muy importante, es el espacio clave para conservar la producción tradicional, las especies y variedades agrícolas más importantes para nuestra alimentación.
- Lo difícil con la chagra, es que por la pérdida de nuestros territorios ancestrales, hemos perdido condiciones para su conservación y su continuidad, ya que hoy es más difícil tener territorio suficiente para dejar descansar los suelos el tiempo necesario para recuperar la fertilidad de los suelos. Pero más importante es la dificultad que tenemos para la transmisión de los conocimientos de los mayores a los niños y jóvenes.

La chagra



El proceso de implementación tradicional de la chagra

- Enero - Febrero: socola y en algunos casos cosechas. Subienda de peces
- Marzo - abril: tiempo de plagas contra los cultivos. Engorde de los monos
- Mayo - junio - julio: época de invierno. Tiempo de elaboración de artesanías.
- Agosto - septiembre: época de socola y siembra. Subienda de peces. Mitaca de chontaduro.
- Octubre - noviembre: época de muchas enfermedades. Vuelo de las arrieras.
- Diciembre: época de los frutales hasta enero. Cacería, pesca, huevo de charapa.

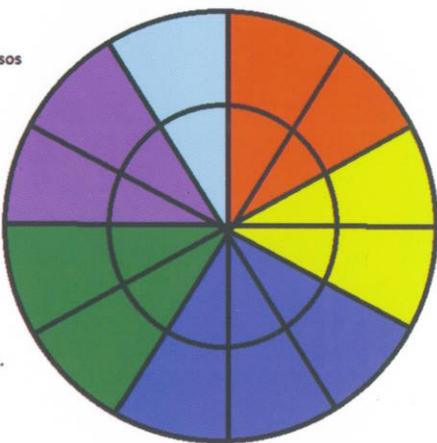


Fig. Calendario agrícola Siona.

-La instalación de una chagra tiene un proceso y un reglamento propio. Antes el hombre y la mujer madrugaban a las 2 o 3 de la mañana, tomaban yoco y hacían artesanía. Luego despertaban a los hijos desde el mayor hasta el menor, se sentaban y los mayores aconsejaban y todos tomaban yoco, se bañaban, afilaban las herramientas y se iban a la chagra a trabajar.

- Todo, hasta los caminos debían estar limpios, se caminaba descalzo. Las chagras deben quedar limpias como patios.

- Se consumían frutas de las chagras, se cazaba, se pescaba y se cocinaba en la misma chagra, se vivía mucho tiempo en las chagras, por eso es porque nos reconocemos como Zio Bain, Gente de Chagra.

- El proceso es socola, tumba y despalizada para siembra de plátano, yuca y frutales. Limpieza a mano sin utilización de químicos. Para la siembra se hacía ahoyado con pala de morrocoy. Para que algunas plantas crezcan de gran tamaño, se siembran en luna creciente, para lo contrario se siembra en luna menguante. Nunca se siembra en luna tierna (luna nueva) y siempre es necesario esperar por lo menos hasta quinto de luna. La socola preferiblemente en luna tierna.

- Se deja bien limpio para la siembra de yuca y se hacen huecos para la siembra de plátano, maíz y otras. Para hortalizas se hacen semilleros en tierra y luego se hace trasplante en la chagra, del mismo modo para la siembra de frutales.

- Se quemaba en verano, mientras que en invierno se dejaba descomponer el material vegetal después de socola y tumba.

- Se recogía el material vegetal y la palizada en una orilla de la chagra, se dejaba secar, se quemaba y en ese lugar luego se sembraba alguna semilla.

- Para la yuca, se despalizaba bien, todo limpio. La gente ingresaba a la chagra sin cargar nada pesado y de esa forma todos estaban relajados para sembrar la yuca, de esa forma resulta más productiva.

- Se usaba la minga, el apoyo mutuo en las jornadas de trabajo. Se destacan valores como el respeto, la tranquilidad, la sinceridad, la solidaridad, no existía el egoísmo e imperaba la ayuda mutua y el disfrute colectivo de los recursos (carne, peces, frutos) con los demás. La reducción de la cacería y la pesca hacen que se estén perdiendo esos valores.

- La chicha (Kòchá), era en grandes cantidades, para los visitantes y participantes en los trabajos de mano cambiada.

- La convivencia entre familias se hacía compartiendo las comidas y los remedios, en armonía. Hay que volver a esos valores desde los niños y jóvenes.

- Hay secretos para la siembra, como llevar niños a la siembra de frutales, quienes se sentaban y sembraban las plántulas mirando hacia el oriente para que los árboles no crecieran demasiado y produjeran mucho. En el caso del chontaduro, se raspaba la semilla con su respectivo secreto y de esa forma el árbol crecía libre de espinas. Entre muchos otros "secretos".

- Antes no se aplicaban químicos. Para el manejo de organismos dañinos, por ejemplo pájaros en maíz, una vez se empezaba a secar la mazorca, se acostumbraba a doblar la caña de la planta como una forma de simulación de que ya se había realizado la cosecha, así las aves pasaban de largo y no paraban en el maizal. En invierno y para evitar ataque de hongos, se doblaba la caña y de esa forma la mazorca no se mojaba internamente con la lluvia.

- La familia sembraba varias chagras no muy grandes distribuidas durante el año, con esto la familia garantizaba tener alimentos variados durante todo el año.

- Los antiguos sembraban para la alimentación familiar, pero también para alimentar animales domésticos, nunca les faltaba carne y otros productos para la dieta familiar.



Fig. Viviana Yaiguaje, Gasbell Ocoquaje y familia, comunidad de Santa Elena.

CONCEPTO ZÍO BAÍN PUEBLO SIONA GENTE DE CHAGRA

Ja'nreña ahuro zio bain hua'na aon tanreña ru'rureba tentoni, g cueyen, güina'ru cabèan ni toureño.



Fig. Faena de preparación de chagra.

Ja'nca yua zoe tentoni gani ëoni te'e ruñe huë'e tonto ra'ru jo'ca güesereña, ja'nca ëoni te'e umuguse ahuro hua'na sa'ñeña seni coni aon tan bi'rajèn yo'oreña, aon beoguëna ahuro bain te'e se'ga ro'tani ëco uncuye ro'tareña, ja'nca uncuni yequë umuguse ñatani sa'ñeña careña, ru'rureba aon tani bayeru ru'rureba maire ti'ama'ija'guë ñamabi cojèn, tan bi'rajèn ba zio so'mina ru'ru tareñau ye'quëreü ñamabi yu'a ja'nso tëca beanre rama i'guë cajèn, ëñato yua ñamabi yua cacani quëi ñama tani jo'caguëña ja'nca sëani mai zioñan noconi irani ba'iji ñama quëi ja'nre ënato ëco'ë, ja'nca ba'quëña ahuro hua'na tanjènan, yua zue tani ba'iguëna te'e ahuro hua'na tanjènan, yua tani ba'iguëna te'e ahuro senguëna ënnguë ja'nca ëñaguë nëcaguëna taya bëyose'e ba'quëña yija huë'e tonto ra'ru ba'ise'ru, sa'ñeña caguëña guero'quë ja'nca runquëne caguëña, te'eumuguse sani ti'ani zio so'mina bëaguëña, ja'nca yua zoe sani bëani ba'quëña insigoë ahuerabi e'tagoña turubë hue'ego ja'nca, ja'nca hue'ego ñu'quegoña chazz acha güesego ja'ore, ja'ore jañugo yo'ogo.

Ba ahuro go'ini quëaguëña yequë ahuro bainre, baguë te'e ahurare ëñase're, ja'nca quiaguë'na si'a ahuro bain ëco uncuye se'ga ra'tareña, uncuni ai eco uja careña ja'nca cajèn ti'areñan, jou ba'irèn ahuerabi raigo baicoña, ja'nca raigona ëco huija uja cajèn ba'teña, yua ti'ani tējigona senreña më'ëbi ja'nca ganigo gu'a tayare jañugo ganigone? Sehuogoña hui'ya.

Beoma'guina jañuñe ja'nca sëani hui'yare jañugo ganiñë sehuogoña mësacua'ga aon se'ga tanjè'n ja'nca tanica ai hui'ya e' taja'guë'bi, ahuro bainbi sehuoreñan yua gu'a hui'ya tani jo'case'ere sëani

Yua aon tani baye se'ani gu'a taya iraguëna ahuerobi bacuani bonëni ja'nca cagoña, si'arèn mësacua zioñare tentojèn re'huajen, senjojèn ba'ija'cua'ë ai zioñan yo'ojèn sëani si'a ca'ncoñan, mësacua cuejèn aon rehuajèn ba'iyë se'ga ba'iji mësacëare, ja'nca seani mësacua zio bain mami sëoni jo'cayë ja'nca sëani yure umuguseñan mai cocabi sëoni jo'cagoña mai hua'nare.

ZIO: Airuna sani te'e ruñe yija cu'eni zio yo'o bi rayë aon tani baye. Sani eñato bayija no'ani ëñato zije yija eño güeseji meja yija ra'ru, ja'an yijañan ai re'oji aon tañe o, ja'nso _ toa _ bene _ ëco sa'huarian'ga.

Ja'nca seani mai ganini cu'eto aon tan yija seba sanquiñean bonza sanquiñean _ ja'anñeanre bato re'oyija'ë aon tañe. Yequë yijañan ro senje sanquiñean se'ga ba'ito gu'a yija'ë zio yo'oye porema'ñë.

ORIGEN DEL CONCEPTO GENTE DE CHAGRA - ZÍO BAÍN

En un tiempo los mayores Sionas decidieron sembrar, para lo cual socalaron, derribaron y repicaron; después de un tiempo lo quemaron hasta que todo quedó como un patio. Después los mayores se preguntaron: ¿está lista la tierra para sembrar la comida?, había escasez y los mayores se pusieron de acuerdo y decidieron tomar remedio.

Al siguiente día dijeron que debían sembrar comida antes de que venga el venado, mediante la siembra de semillas de yuca dispersando en las esquinas para que el venado no venga y traiga semillas de yuca con plagas; sin embargo el venado ya había brincado y dispersado yuca de venado, por esa causa en los rastros crece la yuca de venado y reconocen que esa yuca es medicinal, aun así los mayores siguieron sembrando.

Al tiempo uno de los mayores decidió revisar donde habían sembrado y encontró montoncitos de monte y se preguntaba ¿por qué en ese sitio tan limpio aparecían montones de monte? y se volvía a preguntar ¿por qué será?, hasta que un día decidió comprobar y se fue al sitio y sentado desde una esquina, transcurrido unos momentos en la tarde vio de pronto salir a una abuelita cargando una muchila y al moverse la abuelita sonaba "chazz" y salían una hojas y al terminar vio volverse la viejita al monte. El mayor regresó donde estaban los otros mayores y les conto que miro a una abuelita cargando en una muchila y ella anda regando monte en la chagra de nosotros y de inmediato los mayores acordaron tomar remedio. Durante la ceremonia de yagé los mayores cantaron varias oraciones hasta que llegaron a un punto con los cantos, cuando de pronto

venia la viejita, que iba llegando y vieron que se trataba de una morrocoy y reconfirmaron que si era la morrocoy y los mayores siguieron cantando y al llegar la morrocoya le preguntaron ¿es usted quién anda regando montoncitos de monte? y ¿porque anda haciendo eso? y contesto la morrocoy que como no hay monte ando regando semillas para que crezca monte y ustedes sembraran siempre comida y así mismo crecerá monte y los mayores le respondieron afirmativamente. Como ya se habían regado semillas de monte y los mayores habían empezado a sembrar toda clase de comida y así como iba creciendo el monte, la abuelita les dijo "ustedes sembraran, vivirán limpiando monte porque a ustedes les gusta hacer chagras, unas aquí otras allá, ustedes vivirán tumbando y limpiando monte, entonces ustedes van a ser gente de chagra", por eso en nuestro idioma somos "Zío Baín" y la morrocoya fue la que dejo esa herencia.

Fig. Eloísa Romero y Joaquín Jacanamijoy, Buena Vista



Propuestas

- Los mayores y las mujeres consideramos que hay que dialogar y que volvamos a enseñar a los jóvenes para recuperar la cultura y el conocimiento tradicional.
- Tenemos que continuar realizando muchos eventos de intercambio de semillas y de conocimientos para recuperarlos.
- Hacer intercambios de semillas entre todas las comunidades, rotando el lugar de realización de los eventos y también con otros pueblos para la recuperación de semillas con los Koreguaje, los Secoya, los Murui y otros.



Fig. David Plaguaje y nietos hablando de la Chagra, Comunidad Piñuña Blanca

- Hay que recuperar la espiritualidad y los valores humanos.
- No debemos volver a recurrir a los incentivos económicos para que las familias siembren sus chagras, es una responsabilidad de nosotros como gente de chagra.

- Las chagras escolares iniciadas recientemente deben seguir cumpliendo y se deben mejorar y servir para la educación de niños y jóvenes.
- Necesitamos mejorar el manejo de las especies menores, utilizando encierros para que los animales no causen daños a los cultivos de los vecinos.
- Hay que sembrar plantas y tener otros organismos útiles para alimentar animales domésticos; como el trigo amazónico, la maicena, el bore, la yota, el chiro, el zapallo, la papaya, plátanos, el píldoro, el chontaduro, la canangucha, el árbol del norte, yucas, el ñame, el arroz, el maíz, la caña, el aguacate, el lulo, la guayaba, el tomate, el ají, el comején, entre otros.
- Debemos recuperar la culinaria tradicional para la conservación y recuperación de las semillas propias.
- Seguir analizando porque se vienen perdiendo las semillas y conocer cuáles están en mayor peligro de perderse y seguir con la recuperación. Para lo que proponemos partir de la siguiente tabla:



Tabla 1. Listado de especies importantes y su estado actual

Nº	Nombre común	Nombre Siona	Nº	Nombre común	Nombre Siona
1	Pistano dominico		57	Lulo naranjilla	chiri
2	Banano morado	ma'o	58	Aguaicate	suqate
3	Pistano manzano		59	Pacaya	insipono
4	Pistano hartón 5 galas	jai'ogú	60	Caimo grande	toa
5	Banano gusto	yja'o	61	Caimo pequeño	Nazo toa
6	Dominico madura verde	guaje'jo	62	Ahuyama	
7	Pistano seda	gete'o	63	Maitz amarillo	Topa boea
8	Pistano crespo		64	Maitz blanco	boea
9	Pistano cola de mula	napuo	65	Maitz clavo amarillo	Topa boea
10	Pistano hartón 2 galas		66	Amoz tres meses	aroso
11	Pistano hartón de 1 gala		67	Amoz seis meses	
12	Pistano hartón		68	Amoz	aroso
13	Banano común		69	Pimentón redondo	
14	Pistano pipocho	yuri'o	70	Pimentón grande	
15	Pistano maqueño		71	Pimentón pequeño	
16	Meriña	oca	72	Badea	
17	Tomate rihón		73	Noni	
18	Frijol guarzo		74	Cebolla blanca	
19	Aji dulce de gato	michi bla	75	Cebolla china	
20	Aji amarillo	umu bla	76	Ajenibre	blaruri
21	Aji rojo	ma bla	77	Tabaco	méto saba
22	Aji picante redondo	suú bla	78	Pepino de rellenar	
23	Aji picante diente de León	yai bla	79	Papa china	
24	Caña verde	sé sé	80	Guayaba brasileña (graza)	
25	Caña morada	bajacú sé sé	81	Yota blanca	Asó caló
26	Caña rayada	Toya sé sé	82	Yota morada	Bajacú oajo
27	Uvilla roja	ma chirí	83	Cacao acanalado	
28	Uvilla amarilla	Topa chirí	84	Cacao silvestre rojo	

89	Coco	beta
90	Trijo amazónico	
91	Limoncillo	
92	Albahaca	gonó mafa
93	Albahaca negra	Si gonó mafa
94	Ramio	
95	Repollo (col)	
96	Chonduro	duri
97	Café	Si gonó
98	Chocho	tucú
99	Chontaduro	ene
100	Fior de muerto	
101	Kuriguasca (hnte negro)	Kuri saba
102	Valeriana	
103	Casibombo	
104	Altamisa	
105	Ortiga	zudi
106	Tagua	Numi
107	Penicilina	
108	Palma canangucha	Nee saba
109	Mayo	
110	Hierba de sapo (rio arriba - rio abajo)	noé
111	Lágrimas de san pedro	
112	Chiro o plidoro	inafa

En negrilla: cultivariedades consideradas escasas actualmente.



La importancia de acoger otros conocimientos

Por la pérdida de nuestros territorios ancestrales y la realidad que vivimos, nuestro sistema tradicional de producción debe mejorarse para lograr lo que necesitamos incorporando otros saberes que nos permitan solucionar los problemas productivos que se nos presentan, como; el manejo de plagas y enfermedades, la fertilidad de los suelos, la recuperación y conservación de las semillas, el rescate de los conocimientos tradicionales y encontrar otras estrategias productivas sostenibles.

Entonces, en la fertilidad de los suelos:

- Manejar las malezas y no utilizar productos químicos.
- Dejar descansar los rastrojos para que la materia orgánica se acumule y se forme el abono para los cultivos.
- Mantener limpia la chagra y dejar en el piso los desechos que luego se convierten en abono.
- Sembrar muchas semillas, incluyendo árboles maderables para aportar abono al suelo.

Y nos preguntamos ¿de qué otras formas podríamos manejar la fertilidad de los suelos?, entonces encontramos algunas respuestas:

- Evitando la quema como forma de preparar los suelos de cultivo.
- Preparando y aplicando abonos orgánicos, con excrementos de animales, preparados con de plantas como el ají, la ortiga, y otras plantas, aprovechando la tierra de palos podridos y usando mejor la tierra de hormigueros, usando la tierra proveniente del mantillo de bosques con su hojarasca y elaborando y aplicando caldos microbianos.
- Sembrando de árboles y plantas que sueltan mucha cantidad de hojarasca y plantas a las cuales les denominan como abonos verdes.

Aquí es importante señalar que con el apoyo y asistencia técnica, para mejorar los suelos, iniciamos la siembra de abonos verdes. Se sembró semilla de una planta leguminosa, nos dicen que es de la familia Fabáceae (*Macroptilium lathyroides*), que las comunidades Siona llamamos guamilla y que vamos a evaluar para ver cómo se mejora la fertilidad de los suelos. También pensamos que debemos manejar otros problemas que se nos presentan como las plagas y las enfermedades, para esto estamos trabajando lo que se denomina Manejo limpio, que incluye el conocimiento tradicional que se viene perdiendo y buscamos complementar con la elaboración de purines de plantas, control biológico y alelopatía. Pensamos ensayar con los recursos propios, que son muchos, especialmente por la diversidad de plantas con posibilidades para manejo de plagas y enfermedades.

En otras estrategias, para el manejo de especies menores, pensamos buscar que en el futuro se utilicen otras formas de cría y manejo que no permitan daños a los cultivos propios y de los vecinos, con sistemas de manejo con encierros. La gente que tenga ganado debe pensar en mejorar sus producciones para no causar tanto daño al medio natural, con la semiestabulación, la instalación de sistemas silvopastoriles y de parcelas de proteínas.



RECETAS: MAI CUA'CUNI AINÑE

Te'e ruñe ro'tanico si'a bain aon si'aye baye ba'íye tani bato si'a mai ainñe yëye ba'ija'guëbi yuto bayë mai aon re'ahuan ruru ba'ise'eru

QUÈREBÈ

Oco_uhua_airu heca'i_o_ziaya hua'i huija o_
cua'cuye_Hua'ire ayayë oco gohuëna ja'nca cua'cu bi'rayë, yua hua'i cuaraguëna ore toase'ere queo'yë mai ainñe ëaye se'ga, janca cua'cuni tëjini aon què'rebè
Te'e aiñe poreyë ja'nso_o_aonga_aon tu'u_ya'ji_o_gono_jo'cha

SU GONO

Ogu ai ya'jise'e ba'igëna jai guënarona ayani cua'cuye poreyë, ore corani cua'cu bi'rayë zoe reba cua'cuja'guë, ga'choni sësëguëna sënoño naconi ja'meñë ja'nca ja'oni jë'yebë naconi suyë
Eñare baye_guënaro ëoye yëmanoca ba yi'jacuana zë'nzë corore unhuañeña, cua'cujen te'e ba'íye se'ga oco queoye yo'oye bayë
Ai queoto si'a baya huë güesofi

AONGA

Yo'oye_ja'nsoe corani zuayë, zuani tuayë tuani su'riyë aon guio naconi, ja'nca yo'oni tëjini te'e guënarona ayani su bi'raye.
je'jebë naconi, tëjini soto tinquina yua ja'su güeseni aon bi'rayë, guiojën yo'oyë yua te'e ca'nco boguëna bonañe yequë ca'nco baja'guë cajën.

AON GOHUË

Yo'oye= ocore yequë guënarona queoyë queoni ceca'cuye airu hua'i_ziaya hua'ihua më'e ëuye ceca'cuni ai'nñë bia.

ZIA BIA

Zi bia_cua'cuye ai zoe ceca'cuye bayë panabë o ti'inbe bëaye tica_aon jo'jo'ga ja'meñe ba'iji mëto ceca na'oni
_airu hua'i sëyose'e'e ayayë, ji'nco banica ayayë, naso ëntësarañan_sinjobëan_sense sinjobean_ziaya hua'i sinjobëan gue ëaye ayuni ai'nñë.

JO'CHA

Jo'nso tëcabëre tëyoni ëoyë, te'e umuguseña jo'cani sani ëñato yua ma se huë iraní baji_se'e ta'pini bani yo'je anconi rutaye bu sehuëa'ire.

Jo'nrebi ore ceca'cuni_gaehoni sësëguëna mai ëaye ja'ore tëyoni huë'e yijana ma sehuëre ja'ñuñë o ëmëna
ja'nca yo'oni tapiyë samute umuguseñan ba'íye tëca ja'nca yo'ojënan obi sa'nahuë ceca'cu güese ji ja'nrebi rutani
tere orëanre rutani ënsëna tëoyë, yegeuë'ëan toa ëmena cuene güesayë yëgeuërën'ga güna'ru ore ceca'cayë
o jocha yo'oye jënica.



Recetas, platos tradicionales y diversidad de semillas

La recuperación de las semillas aporta a la recuperación de nuestros platos tradicionales. Veamos algunos ejemplos de platos importantes:

RAYANA

Ingredientes. Agua, sal, carne de monte o pescado, plátano verde rayado.

Preparación.

Se agrega la carne al agua, se pone a cocinar. Una vez hervida la carne, se raya el plátano, de acuerdo a la cantidad que va a hacer (2) plátanos para una familia de 5 personas, se agrega plátano rayado al caldo con carne, se deja hervir hasta que el plátano se cocine.

Se puede acompañar con yuca cocida, plátano, cazabe, fariña, maduro y chucula (gonò) o chicha de yuca dulce (jaha- ochá).

CHUCULA MORADA

Ingredientes. Plátano bien madurito ya negreando, agua, 1 racimo para una olla de 40 litros.

Preparación.

Se pela el maduro y se coloca a cocinar en la olla con agua, bien cocinado hasta que quede morado, se deja enfriar y se bate con batidor de palo (chuculero), se pasa por un cedazo para cernirlo.

Recomendaciones.

Para que no se le pegue el maduro a la olla, se recomienda poner astillitas de caña peluda en el asiento de la olla, al cocinar hay que agregar agua una vez durante la cocción. Si se agrega mucha agua queda simple.

CASABE- ONGÁ

Ingredientes. Yuca

Preparación.

La yuca se pela, lava, raya y escurre en un mata frío, se pasa en otra olla y se cierne con un cedazo, se pone a calentar el tiesto, se coloca el bagazo de la yuca cernida para calcular la temperatura del tiesto, el cual debe quedar amarillo para comprobar si está listo; cuando la temperatura es buena se coloca la harina de yuca en el tiesto, se aplana hasta que quede bien parejito y delgadito, se deja azar y luego se voltea y se deja azar hasta el final.

ANGO HUE= Agua de yuca

Ingredientes. agua de yuca (que sale por el mata frío)

Preparación.

Se saca el agua a otra vasija se pone a cocinar con carne o pescado, sal al gusto, aji, hoja de motocua, se deja cocinar.

Se- ba - AJÍ NEGRO

Preparación.

Se pone a hervir el agua de yuca, se le hecha ají entero (cualquier ají), mucho ají, se deja hervir mucho tiempo hasta que se consuma y empiece a quedar espeso, se le agrega almidón de yuca para que espese más. Se le agrega hoja de motocua; antes del almidón se le echa carne ahumada, mojoy, las manitos y cola de churuco, patas de puerco, cabeza de pescado, menudencia de animales.

ANDUCHE - CHICHA

Ingredientes. Plátano

Preparación.

Se quema la cepa del palo de yuca, se deja unos días, cuando uno va a ver, esta criado el polvito rosado (la lana), se tapa y crece hongo rojizo, después se recoge todo el polvito en una vasija. De ahí se cocina el plátano medio hervido y en bajo, se comprueba que esta blando y lo baja, se saca el plátano y se enfría y cuando esta medio tibio se coge hoja de balso, se coloca en el piso, se pone el plátano y se pone el polvito, una capa y otra hasta terminar. Se cierra la hoja para que quede tapado durante 3 días y ahí queda el plátano cocinado; esa es la ceiba para hacer el anduche. Se seca ese plátano al sol, al humo, al calor del fogón. Aparte se cocina plátano verde (un cuarentao), para hacer otro capacho- y un cuarentao de yuca a parte cada uno. En hoja de plátano se extiende el plátano y la yuca hasta que este frío.



Agradecimientos

Gobernadores

Olivert Senseguaje – Resguardo el Hacha
Miguel Angel Papa - Res guardo el Tablero
Manuel Carlosama – Resguardo Piñuña Blanco
Anoraldo Yaiguaje – Cabildo Bajo Santa Helena
Sandro Piaguaje – Resguardo Buena Vista
Celestino Jacanamejoy - Resguardo Vegas de Santana

Mayores del Pueblo Siona

Alfonso Senseguaje
Alicia Ocoguaje
Celida Ocoguaje
Celia Piaguaje
Humberto Piaguaje
Alicia Pay oguaje
Pablo Maniguaje
Delia Cabrera
Maria de Jesus Agreda
Jesus Vasquez
Gladys Payoguaje

Traducción a la lengua Siona

Francisco Piaguaje

Comunidad de los resguardos

El Hacha
El Tablero
Piñuña Blanco
Bajo santa Helena
Buena Vista
Vegas de Santana



Sistemas Productivos Sostenibles
Seguridad Alimentaria y Económica de las Comunidades del Pueblo Siona
Puerto Asis y Puerto Leguizamo- Putumayo
Convenio 0344 del 2009 cofinanciado por:



EQUIPO PARA LA CONSERVACIÓN DE LA AMAZONIA
ACT Colombia

