

# SOMOS LOS MISMOS INDIOS

Por **Gustavo Montenegro Cardona**

*Independiente*

*Fotografías del autor*

*Somos como el agua, la piedra y la espuma, porque mientras el agua dice vámonos, la piedra dice quedémonos y la espuma dice bailemos. Somos el río.*

*—Juan Chiles, de la oralidad pasto*

**EL SOL APENAS SE ASOMA**, disimulado, casi triste. El viento quiere llevarse todo lo que encuentra a su paso, sopla aguerrido danzando entre árbol y árbol. La vía láctea, una carretera ondulante de tres kilómetros, está ocupada por motociclistas que a sus espaldas llevan hasta cuatro cantinas de leche, fruto de la rica producción del ganado vacuno asentado en los verdes pastizales de Guachucal y Cumbal. Esto es al sur de Colombia, al sur de Nariño, en el sur del sur.

La misma leche que venden a fábricas como Alpina retorna pasteurizada a los hogares de los campesinos e indígenas que la abastecen, ahora en bolsas de llamativos diseños y fórmulas de compleja conservación.

El majestuoso Taita Cumbal, como lo llaman los propios de acá, es un volcán nevado que cuida en sus entrañas al cacique Cumbe, patriarca de esta raza de hombres de rostro tosco y mirada fija. Más al sur está el Chiles, otro volcán que marca el extremo de la zona de frontera. Juntos constituyen el centro de la creación del mundo de los pastos del Gran Cumbal. Sé que están ahí, pero no se dejan ver. El cielo cubre la tierra.

En su casa de Panam, Verónica se alista para ser anfitriona de este viaje. El frío no la detiene. Seguro está ansiosa y frente al espejo debe de estar riéndose como lo hace siempre. La espero en Puerto Colombia, un restaurante tradicional del casco urbano de Cumbal. La mejor opción para detener el tiritar de mis dientes es abrigar el cuerpo con un sancocho de gallina y refrescar el paladar con una deliciosa trucha arcoiris, de esas que se pescan en la laguna que a orillas del imponente nevado se cultivan casi solas, sin mayor esfuerzo. La sirven frita y no lleva más adobo que el sabor natural de su crianza en las gélidas aguas.

Verónica Belén Chuquizán Tarapuez llega cuando el almuerzo ha terminado. Me trepa en una camioneta para ir hasta Panam, el hogar de sus ancestros. En cuestión de veinte minutos estamos en el centro del resguardo que, junto a

Mayasquer, Cumbal y Chiles, conforman los cuatro centros de población indígena del Gran Cumbal, que suman 1265 kilómetros de territorio.

En la esquina, enruanados, cubiertas sus cabezas con gorras y sombreros, cuatro músicos esperan un transporte que los acerque hasta Chiles. No dicen mucho; apenas si dejan ver un filo de dentadura escasa. Verónica verifica que todo el equipo de su radio comunitaria ya esté en camino hacia el siguiente resguardo. Músicos, radialistas, una amiga curiosa y yo seguimos hacia el sur, hacia la frontera, hacia Chiles.

Verónica vive en la vereda El Espino. Acaba de cumplir veinticinco años. Es menudita, le gusta vestir de jean y abriga el cuerpo con una chaqueta que compró en Tulcán (capital del Carchi en Ecuador) porque allá todavía se consigue ropa barata, dice ella, “porque así nos vestimos los jóvenes. Somos indígenas, pero nos vestimos como todos, normalitos”. Abriga sus manos con unos guantes de lana gruesa. En su rutina diaria, desde temprano recorre caminos del campo cumbaleño para llegar hasta su emisora Identidad Estéreo. “88.7”, apunta el dial con determinación. La radialista dedica medio día a los oficios radiofónicos indígenas y comunitarios; en las tardes busca futuro en un aula del Servicio Nacional de Aprendizaje, donde estudia una tecnología en gestión de empresas agropecuarias, nada extraño para una joven que vive en una zona de estricta vocación ganadera y agrícola.

Un valle extenso de cultivos de papa y haba se deja ver en un horizonte lleno de tierras parceladas, fragmentadas, cuidadosamente delineadas que forman ese tapiz de retazos colmado de tierra cultivada, pero que no es suficiente para alimentar a su propio pueblo.

La siembra artesanal no permite desarrollar economías de escala. La papa se va hacia centros urbanos donde es procesada y devuelta en paqueticos que decoran las tiendas en cada esquina. El obligado tubérculo de la mesa nariñense brota en más de trescientas hectáreas en la región de Cumbal, pero regresa valorizado por la transformación que enriquece a empresas ajenas al territorio.

Arvejas, algo de maíz, coles, hoyocos y ocas surgen en medio de otras hortalizas que florecen al lado de los pollos y las gallinas, entre los ladridos de los perros que cuidan las casas grandes de tapia pisada y cuyos frentes ahora exhiben armoniosas figuras de la mitología pasto: machines, guardias, figuras geométricas que hablan del arriba y el abajo, el adentro y el afuera, la espiral y el churo, una memoria ancestral que se recupera por la oralidad y por el esfuerzo de varios jóvenes que como Jairo Aza gozaron del privilegio de la ley para poder estudiar en calidad de indígena una carrera profesional y han regresado a estas tierras para, según él, “reivindicar los derechos de los pueblos atropellados durante cientos de años de olvido”.

La fértil tierra volcánica a 3000 metros de altura ya no es la despensa para el hogar. El libre mercado abrió las compuertas de la frontera, permitiendo la entrada del riesgo que implicó dejar de comer lo propio para comprar lo ajeno. Por esa misma puerta se fueron el trigo y la cebada, y se fue el pan hecho en casa y se marchó la soberanía alimentaria. Una demostración de tal efecto se verifica hoy a dos horas de camino por carretera, en Ipiales. Allí los ojos de los más veteranos

ven las ruinas de la maltería que la compañía cervecera Bavaria montó a mediados de los años sesenta y que frente a los bajos costos de la materia prima que ofrecían países como Canadá, Inglaterra y Estados Unidos debió cerrar la planta de producción veinte años después. Cientos de hogares terminaron afectados. El amarillo ya no es parte del color de este paisaje.

El gobierno de César Gaviria trajo la apertura y con él también llegó la nueva Constitución de un país que permitió que, con el tiempo, la condición segregada de ser indígena pasara a convertirse en una situación de beneficio. Hoy muchos campesinos de esta zona –que encontraron la posibilidad de declararse pastos o indígenas según las normas propias de los resguardos y cabildos– reciben una ventaja distinta a la hora de reclamar derechos y exigencias al Estado.

Pero muchos de los jóvenes, dice Verónica, se van a buscar trabajo o a estudiar y olvidan su condición de indígenas. Ella, en cambio, tuvo desde pequeña la orientación de su padre, un líder que históricamente hizo parte de los movimientos comuneros que pastos y quillacingas, las comunidades indígenas más fuertes de esta zona del sur de Colombia, han protagonizado en defensa de sus derechos a punta de movilizaciones, marchas, paros y vías de hecho.

Se hace viva la profecía de Juan Chiles, cuando desde la oralidad en 1700 auguraba que la lucha constante entre el Chiles y el Cumbal justamente derivaría en la pugna por el alimento, por los recursos, por la vida misma de su descendencia.

Esta dinámica hacia el indigenismo la evidenció el diario *El Tiempo* el 13 de julio de 2013, cuando puso en circulación la denuncia interpuesta por el líder indígena pasto Juan Gerónimo Ascuntar que señalaba con preocupación el registro irregular de más de 22.000 falsos indígenas que, a cambio de gabelas en subsidios o la posibilidad de no prestar servicio militar, fueron adoptados por el gobernador indígena del cabildo de Túquerres, Silvio Lagos, bajo una supuesta búsqueda de ventajas electorales en el sistema de elección de las autoridades del gobierno étnico.

Mucha gente, afirma Verónica, empezó a ver que “eso de ser indígena era bueno, y eso nos hace sentir orgullosos a los que realmente somos hijos del pueblo originario”. Sin embargo, beneficios en salud, educación, tierras e incidencia política en el territorio son aprovechados por antiguos campesinos que se han ido declarando y registrando como indígenas para poder gozar de estas garantías a cambio de regirse por el derecho y la justicia propia de los pastos.

“Caminemos, Tufiño es aquí no más, cerquitica; en quince minutos estamos ahí”, me convida Verónica. Sabe que quiero ir a conocer el otro lado. Comenzamos a andar, tomamos camino, y pronto sobre la vía estrecha, pavimentada, adecuada para alta velocidad –pero riesgosa por las curvas que demarcan los rumbos de la cordillera que se hace Nudo de los Pastos en Colombia o Nudo de Huaca para el ecuatoriano–, ruedan camiones con carrocerías de madera repletos de bultos de naranja. Vehículos con placas colombianas y ecuatorianas transitan de un lado a otro sin mayor dificultad.

Cerca de 20.000 toneladas de papa precocida también conocieron esta ruta que no tiene la misma vigilancia y control existente en el puente internacional de

Rumichaca. “Y eso sin contar toda la papa que pasó bajo cuerda por las fronteras”, dijo en audiencia pública del 7 de mayo de 2013 César Pachón, un auténtico campesino representante de los Papicultores de Cundinamarca, Boyacá, y Nariño, al manifestar toda su rabia contra los tratados de libre comercio que, según él, “serán la nueva ruina del sector agrario del país”.

A lado y lado del camino, floripondios cuelgan igual que los zarcillejos, y no hay casa que no tenga en su frente un palito de guanto para alejar el mal. “Eso es lo que siempre nos han enseñado los mayores, nuestros taitas y mamas: a cuidar la naturaleza y saber tomar de ella lo mejor para nuestras vidas”, dice la agitada Verónica en medio de su caminar. Sin embargo, parece que el guanto no ha sido capaz de espantar la falta de autonomía alimentaria en los caminos fronterizos de la zona andina.

Luego de un par de curvas aparece, sobre la olla donde se hierven los choclos, la imagen de un cuy recién asado, de cuero tostado, de carne blanda y suave. Exhibido en la vera de la casa de Myriam Cadena, el plato tradicional de la cultura del sur se muestra para despertar el apetito de los que pasan de aquí para allá, y de allá para acá. Ya es un año desde que Myriam, campesina de la vereda La Calera, lleva vendiendo comida. Lo particular es que buena parte de lo que vende la producen otros; ella sobrevive en su día a día con algunas legumbres, uno que otro animal de corral y las hortalizas que le da su media hectárea de campo sembrado. Lo demás lo compra al otro lado. “Pero, eso sí, lo que más come la gente es sancocho”, dice Myriam. Nos despide y nos vamos saboreando miel con cuajada.

En el momento menos pensado ya estamos cruzando el angosto y corto puente que divide las naciones. Un riachuelo marca el límite, un letrero de notable diferencia estructural anuncia que ya estamos en Ecuador. Recién habíamos hablado con Myriam, en el costado colombiano, y cien metros adelante, ya visitábamos otro país.

En la plaza central de Tufiño, provincia del Carchi, norte del Ecuador, así como lo he visto jugar en otras zonas del departamento de Nariño, igual se juega “volei” criollo en la tarde de sábado, una versión del voleibol pero con un balón más pesado y normas que solo los jugadores entienden. Alrededor, en una esquina se preparan más de mil empanadas de guiso, y en la casa contigua se fríen papas, trozos de carne de cerdo, salchichas y pollo. A media cuadra de distancia dos mujeres amasan harina para convertirlas en tortillas dulces. Desde Cumbal, pasando por Panam, llegando a Chiles, entrando a Tufiño, todo parece igual. Solamente un pequeño dejo en el acento, tal vez la “r” es más larga en la voz de los ecuatorianos y el canto parece ser más arrullado.

Más de quince días han esperado los fiesteros de la Virgen del Carmen para celebrar a su patrona los agradecimientos por sus bendiciones. La espera es un acuerdo que en consenso trazaron líderes transportadores de Cumbal y Tufiño, pues la misma Virgen tiene su celebración finalizando julio en el lado colombiano; así que, con el fin de que unos y otros se acompañen, arreglaron sus agendas para tener más de quince días de festividad compartida.

Jenny Jurado cuida el negocio de su suegra. Su padre es colombiano, su madre es

ecuatoriana y “se siente bonito porque así uno se siente orgulloso de ser ecuatoriano, pero también se siente bonito llevar algo de Colombia”. Y así es: desde pequeños, quienes hemos vivido en el sur, aprendimos primero el himno que elevaba los ánimos desde la madrugada al compás de “Salve patria, mil veces, oh, patria. Gloria a ti, gloria a ti” en honor a la tierra de Montalvo, antes que el himno escrito por Rafael Núñez.

Para celebrar la fiesta a la Virgen del Carmen, en Tufiño los fiesteros ofrecerán cuyo asado, choclo cocinado, papas rojas bañadas en sal y se partirá queso para acompañar. Celebran lo mismo, comen lo mismo, le rezan a la misma santa, corren por la misma carretera, se ven iguales. “Somos los mismos indios, somos una misma cultura pasto”, dice Jenny. La frontera entonces “no existe, no está, no pasa más allá de ser una señal, un invento de los políticos”. Ella, al igual que Verónica, piensa que lo que vale es la hermandad del pueblo de los pastos, esa unidad étnica que desde San Gabriel en Ecuador se extiende hacia buena parte del sur del Cauca en Colombia.

Una pequeña buseta nos lleva en menos de tres minutos de nuevo a Chiles. Verónica asume su postura de locutora, anima a la gente, y los músicos –que ahora sonrían un poco más– hacen sonar sus instrumentos con un ritmo que se debate entre el sanjuanito y la marcha campesina, el vals ecuatoriano y el son sureño. Las culturas hablan a través de sus sonidos más arraigados.

“Te ha de haber pegado el mal viento, hijita; traeriste unas florcitas de ruda para barrerte la vista”, suena una voz de mujer campesina –¿o será una indígena?– en la radio. Una propaganda promovida por el cabildo de Chiles alienta a las familias para retomar con mayor fuerza la producción en la chagra que, como lo recuerda Nelson Chuquizán, comunero pasto y comunicador indígena del resguardo, es una “huerta, fuente de plantas para remedios, y medicinas indígenas. También están las hortalizas que se siembran sin químicos. Producimos repollo, zanahoria, cebolla. Todo en la misma huerta, junto a la mejorana, la manzanilla y el cedrón”.

Quienes han vivido como indígenas enseñan a otros a comportarse como tal. Desean restaurar la chagra como fuente de comida para sus propias familias, con el enorme riesgo de no producir para vender y generar los recursos suficientes para cubrir los aspectos básicos de la vida. “Sin control de los precios de sostenimiento y sin una autoridad que vigile el paso de productos por las fronteras, nos están condenando a la pobreza absoluta”, suena de nuevo el eco de la voz de César Pachón en el Congreso nacional.

Entre tanto, una pugna constante por buscar lo propio sigue dándose en este ir y venir cotidiano de una frontera inexistente entre dos pueblos separados por un río, pero unidos por el mote (maíz blanco cocido), los llapingachos (tortillas de papa acompañadas de carne frita), los quimbolitos (pasteles de maíz dulce), el cuy, la chicha o el champús. El Guáitara en Colombia o el Carchi en Ecuador, los pastos son como la piedra, el agua y la espuma del río: son uno mismo.