

# Aun no ha Bebido del Agua la Libélula

William Torres C.

El hombre quizá sea tan solo un nudo muy sofisticado en la interacción general de las radiaciones que constituye el universo.  
J-F. Lyotard.

En convivencia con familias uitoto y muinane en las que confluye una mismidad en su devenir cultural en mutuo diferir, he visto, escuchado y aprendido algo que podríamos enunciarlo como un estilo de vida. Este estilo de vida incluye, entre otras cosas, un modo de existencia en el universo, en el que el hombre no es más que lo descrito por Lyotard en el epígrafe. Allí, metodológicamente no existe la oposición levi-straussiana entre naturaleza y cultura. El universo es un todo viviente y en todas sus partes existe gente; los animales y las plantas son gente, en el aire existe gente, en los mundos de abajo, en los mundos de arriba, y el hombre debe comunicarse con todos ellos si desea ser sabio, y cuidar de él pues en este universo fue creado como una "radiación" del universo, y se le dió como regalo, como donación, como don el ser las "mascotas", los consentidos del universo y la creación, y ser los encargados de cuidarlo, preservarlo y potenciarlo. Más que una oposición naturaleza/cultura los uitoto y los muinane genealogizan un diferir del universo en múltiples planicies interactuadas, en las cuales es posible ejercer un saber que actúa y conoce en todas ellas (potenciando el universo), lo cual podría decirse que constituye un modo de existencia que para este mundo postindustrial y postmoderno, entretejido de industrialismo y modernismo llama la atención en términos de información que da a saber respecto a modos de existencia mitogónica.

Este texto pretende presentar descripciones de ese modo de existencia en algunos enunciados del saber uitoto y muinane, gracias a la hospitalidad de las familias y de los abuelos Oscar Román y Alicia Sánchez en Araracuara, y José García y Josefina en Ciudad Jitoma, cerca a Leticia.

Va a amanecer. Aún no ha bebido del agua la libélula, están sonando las primeras señas del grillo. El abuelo está sentado cerca al fuego, ha bajado de su hamaca en la que ha descansado su cuerpo en sueño liviano, en ensoñaciones, en pensamientos, en propósitos. Aviva el fuego, se acomoda junto a él tomando su calor sentándose en cuclillas sobre sus talones, su espalda erguida y entre sus manos y las rodillas el bastón que ahora coloca a su lado. El abuelo hace algunos ruidos, mueve un perol, tose. El fuego aviva. Los otros habitantes de la maloca se mueven en sus hamacas y bajan de ellas, las mujeres avivan sus fogones, sus fogatas. Alzan sus niños y con las jóvenes van a la quebrada a tomar la energía vital del agua antes de ser bebida por la libélula. Se bañan y bañan a sus niños. Luego van los hombres y los jóvenes quienes se bañan y golpean fuerte el agua para tomar su energía y su calor. Los jóvenes se quedan otro rato mientras los hombres se retiran; algunos de ellos, los más muchachos, aún están en la orilla indecisos por el frío y algunos de ellos organizan una pequeña fogata donde calentarse. Ya se escucha el tum del bastón del abuelo que de último va a bañarse, ya se oye cerca y al instante todos los muchachos apagan las fogatas y se zambullen y golpean el agua para tomar su calor. El abuelo llega apoyado en su bastón y en la otra mano, un poco alzada hacia la mitad de su cuerpo, ilumina un tizón, pequeña antorcha que ilumina el paso de su cuerpo. Con el agua el abuelo rejuvenece su cuerpo y toma el calor de ella. Ahora el agua queda a disposición de la libélula y de todas aquellas otras existencias que quieran refrescar su cuerpo y saciar su sed.

En la maloca, las mujeres ya han preparado el primer alimento: el ají está caliente. Pescado cocido en agua con variedades de ají. Casabe para untarlo de este ají y tomar pedazos de pescado. Hay casuana dulce de piña o de la fruta de cosecha en el momento. Puede haber, hay carne de monte y pescado moquiao -cocido al humo-. La comida es abundante, alcanza para todos. El abuelo comparte la comida que da la abuela.

Luego los hombres van a la chagra, o a pescar, o al monte, mientras otros llegan de cacería. (De ésto recordaba y narraba en su maloca el abuelo José García, al narrar de su abuelo Muinane en las sabanas del Cahuinarí (Julio del 89).

En una mañana de enero del 89, salimos de la vivienda del abuelo Oscar hacia la chagra de Alicia, la abuelita. Oscar fue a su trabajo en la chagra "experimental" de la Corporación Araracuara, de la cual es director. Uno de sus hijos mayores acaba de llegar con sus arpones y una cabeza de un pintadillo. Ha pasado toda la noche en el chorro, está agotado. Su esposa le ofrece comida, mientras él saluda y cariñea a sus dos pequeños.

Vamos con la abuelita Alicia, con cuatro de sus nietos -tres niños y un joven-, su hijo Tomás Román, Ani -una amiga antropóloga- y el narrador. Con Tomás nos dirigimos a recoger frutos secos de palma que al quemarse sirven para obtener sal de mezclar con ambil. Después de recogerlos a un lado del camino a la chagra, nos unimos en el camino a Alicia, sus nietos y Ani. La abuela llevaba canastos grandes, vacíos, a la espalda, colgados de su frente, uno en el otro. Los niños correteaban con canastos igualmente vacíos, jugueteando. Llegamos a la maloquita de su chagra. Cuelga un chinchorro, aviva el fuego. De uno de los canastos saca una vasija con caguana de piña y una olla con ají, colocándolas en el suelo; alista algunas herramientas, machetes y toma el camino a su chagra acompañada de sus nietos. Su nieta lleva en la mano una pequeña cantina con caguana. Con Tomás nos quedamos en la maloquita construyendo otra fogata para hacer ceniza de los frutos que dan sal, me enseña cómo se hace esa fogata y seguir el proceso de obtener sal. La fogata queda avivada. Chupamos ambil de tabaco, mambearnos y vamos en busca de Alicia para ayudarla. Tomás me comenta por el camino la importancia del hacer y en ello la importancia del trabajo, del hacer en la tierra para ver fructificar y tener alimento y tener vida y vivir en abundancia de buen vivir, buen comer, buena salud y buen saber, en una relación de amor en este regalo-universo en el convivir familiar. Después de cruzar por yucales, antiguos cocales, frutales, matas de plátano, ñame, mafafa, palmas, árboles de yarumo; con un llamado de Tomás ubicamos donde se encuentran; al llegar, estaban apilando semilla de yuca y de coca la abuela, sus nietos -mayor y menor-con Ani.

Los otros dos nietos sembraban uva caimaronna en una nueva y pequeña ampliación de la chagra. En ese momento están regresando de hacer la siembra. El muchacho le dice a la niña:

- "Las que sembró no le van a dar fruto, porque Marta miró para atrás!"

- "Uh! Fue usted el que miró!"

- "Marta miró, no le van a dar uvas!"

- "Verdá? Marta, usted miró?", le pregunta Tomás.

Luego explicó que al sembrar uva caimaronna se hace del fondo de la chagra hacia atrás y al terminar se le da la espalda sin volver a mirar. De lo contrario los árboles nacen machos y no dan fruto. Nos pusimos a ayudar a apilar semilla de yuca dulce y semilla de coca. El más niño jugaba ahora a caucherear un pájaro lejano que nos mira desde el tronco más alto de un viejo y grande árbol que de su frondosidad ya no le quedan ni ramas ni hojas, desde el centro de un rastrojo; mientras narra sus hazañas como cazador y desanidador de pájaro. Atamos con carguero -tiras de corteza verde del arbusto que también lleva por nombre carguero- las pilas de semilla y tomamos

una trocha que nos conduce por viejos rastrojos llenos de selva primaria, cruzamos una quebrada, pasamos por entre un pequeño transepto de selva, luego un rastrojo menos enmontado cuyo camino que pasa por en medio de él continúa sobre troncos inmensos, en parte quemados, de árboles tumbados de la nueva chagra ya quemada y lista para recibir nuevas semillas. El sol ahora calienta fuerte.

- "Cómo le gusta sembrar, con palo o con machete?" Me pregunta Tomás.

- "Con palo". Le contesto.

Tomamos los machetes, los enterramos en el suelo blando y ennegrecido. Chupamos ambil de tabaco, mabeamos, luego fumamos un poco de tabaco y nos dirigimos al borde de la chagra para cortar palos de sembrar, pelarlos y sacarles punta para hacer los huecos de la siembra. Mientras tanto me habla de la importancia de recibir el calor del sol de verano, de su poder como el fuego que abona la tierra de la nueva chagra, como el mismo que cocina y asa aún en la misma chagra cuando abrasa a un ratón o a una guara desprevenidos el día de la quema y que después se busca y recoge como cacería de chagra. La cacería no sólo se hace en el monte, también hay un cazar en la chagra. Me habla de la importancia del sudar trabajando-encontrando con el cuerpo el calor, el fuego del sol. Y encontrar el propio fuego del cuerpo endulzándolo al saciar su sed chupando ambil. Es mejor que tomar, que estar tomando agua durante la labor. Escogemos cada uno un pedazo de chagra para sembrar el cocal y la yuca, trazando el mapa de su espaciamento. Mientras los nietos y Ani siembran con machete, y más distante la abuela siembra frutas, ñame, col y mafafa.

El sol ahora está casi en la mitad de su recorrido. En su escenario celeste no aparece una sola nube, un trasfondo transparentado en azul permite ver el infinito techo de la maloca que es el universo.

Un mismo aire, un mismo sol, una misma tierra, es la gran maloca-universo en la que vivimos todo tipo de gente. La chagra es sólo un pequeño espacio tomado y cuidado por hombres convivientes en familia.

Espacio abierto a lo celeste, como si ese gran techo se apoyase en los árboles del bosque que rodean la chagra, para que el sol de verano despliegue su fuerza-energía en ella y en ella a quienes la cuidan.

Mientras sembramos entonamos cantos que hablan del sol, del verano de las frutas, cantos que narran acontecimientos mitogónicos de un antiguo árbol de las frutas que acontece en el mito de Moniya Amena. También cantamos una canción para Ani transliterando un canto en el que hay una palabra igual a su nombre.

El sol empieza a bajar en todo su esplendor. Ya quedan pocas semillas, pronto acabamos. Los niños ahora juegan. Toman caguana.

La abuela se acerca y nos invita a regresar a la maloquita de la antigua chagra. Con Tomás y Ani damos un paseo por el monte para refrescarnos y contemplarlo. Los demás regresan por el camino.

En la maloquita, Alicia ha calentado el ají, al llegar nos ofrece con fariña, el almuerzo se complementa con frutas (caimo y uvas, los últimos caimos de la cosecha, también hay guamas) y caguana. Ellos ya han comido, el nieto menor aún se deleita con una guama. Ahora llega uno de los nietos con un pequeño canasto con las primeras pepas de la cosecha que se anuncia de umarí. Los cuerpos disfrutan el alimento cosechado. Pronto vendrán las lluvias. Verano intermitente. El agua es también requerida por la tierra. La evaporación del sol, que da la fuerza-energía solar, retorna a la tierra en agua lluvia para hacer germinar las semillas.

Después de invitarnos a comer, Alicia se va portando su canasto en busca de yuca para hacer casabe, detrás la siguen sus tres pequeños nietos con canastos. El mayor toma la escopeta y decide dar una vuelta en busca de una guara que ha dejado frescos rastros. Mientras acabamos de almorzar, sonreímos, comentamos la siembra y hacemos chistes. Nos reímos.

Cuatro postes sostienen un techo de zinc totalmente ahumado. Espacio rectangular. No hay paredes que obstaculicen la mirada. Una pequeña tarima alargada, a la altura de la mitad del muslo, de varas de caña brava, sirve para sentarse, recostarse y colocar allí frutas, machetes, vasijas y utensilios; su extensión es un poco menos de uno de los lados largos del rectángulo. En el costado del frente, ocupando la mitad de este lado, está el fogón del tostador de coca que como una mesa de bordes elevados y cerrados en cuadro en devenir bricolage de una caneca metálica se sostiene sobre cuatro palos-vigas soportados en horquetas enterradas en el suelo. Entre la tarima y el fogón de tostar hay tres pequeños troncos que sirven de butacos y asientos del mambeadero, sentándose de cara al fogón de tostar hacia el lado en que declina el sol. Hacia el lado derecho hay una hendidura en el suelo de forma circular, de unos 20 cms. de diámetro donde se para el pilón. A su lado en un pequeño tronco de unos 25 cms. de alto, enraizado en el suelo de esta maloquita, reposa el pilón boca abajo inserto en él. Y un poco más hacia el borde del rectángulo, cerca al poste derecho del frente occidental, está la lata, tapa de caneca, cubierta por cascotes de palma, en la que se quema el yarumo para mezclar la coca. En el extremo izquierdo, por fuera del techo de la maloquita, está el fogón de cocinar, y en el extremo del frente occidental hacia el lado izquierdo aún arde la fogata para hacer ceniza del fruto de palma que da sal.

Nos sentamos allí, tomamos de nuestras mochilas los recipientes de bil y mambe, los compartimos, fumamos un pielroja. Nos terciamos las mochilas, tomamos los machetes y un canasto y nos dirigimos

cantando a una chagra en busca del cocal. El camino va por entre pastizales, arbustos, yarumales, rastrojos, y plantas de yuca, plátano, ñame; llegamos a una chagra en producción, hay cocales adultos y más allá un cocal nuevo. Ani nos acompaña. Desyerbamos y limpiamos de nuevo el suelo de las matas cuyas hojas maduras vamos a recoger.

Pueden ser las tres de la tarde, el sol prosigue en su esplendor y ahora está en la mitad del trayecto de su declive. La yerba entorpece la fortaleza y el crecimiento de la planta. Seguimos cantando. Ahora recogemos de abajo hacia arriba cada una de las hojas maduras de la coca y en manojos las vamos depositando en el canasto. Se empieza a buscar la palabra de la coca, con cariño y alegría para hermostrar esta planta femenina, a esta mujer; se busca y encuentra la palabra sabia encontrada en su savia. El canasto se va llenando al tiempo que encontramos su palabra-sabia. La coca se limpia y se recoge así, sin estropearla, cuidándola como se cuida con cariño y alegría a la mujer. Coca, planta, mujer, savia del saber. Hablamos con la palabra que nos revela la coca en su multiplicidad planta-mujer-saber, en su cuidado y cultivo entre piñas que anuncian su primer fruto, jóvenes plantas de yuca y pequeñas palmitas de chontaduro, y así revelamos palabras enunciadas como RAFUE (conocimiento) y encontramos enseñanzas y consejos respecto al vivir y asumir un estilo de vida.

Después de un rato, sin agotar este cultivo de jóvenes plantas de coca-sólo hemos recogido de unas cuantas matas; nos dirigimos a un cocal adulto, limpiamos la yerba y la maleza, empezamos a recoger sus jechas hojas gruesas entre cantos y palabras. Ahora hablamos también de hechos sucedidos y recuerdos. De días transcurridos en Bogotá, de nuestro encuentro, de este momento y nos sonreímos los tres, con Tomás y Ani. Las hojas van llenando medio canasto y llenan nuestra boca, haciendo de nuestra lengua la misma hoja de la coca. De nuevo chupamos ambil de tabaco. No es necesario llenar el canasto, pues todos los días hacemos nueva coca.

Buscamos la sombra de los uvales. Sus racimos cuelgan con su piel oscura vino tinto, al lado de otras verdes. Árboles frondosos emparentados con el yarumo. Con un garabato recostado en uno de estos árboles bajamos racimos de uvas y degustamos el fresco en su jugo. Algunas de sus pepas serán nuevas semillas. Esas mismas semillas que después de sembrar no se deben voltear a mirar -nos recuerda Tomás. Con el mismo garabato, bajamos algunas hojas agobiadas por las hormigas, que habitan el árbol y son al mismo tiempo cuidanderas de él. "Cada árbol de fruta tiene sus propias hormigas cuidanderas y cuando subimos en él corremos el riesgo de que nos piquen. Todos los árboles tienen sus insectos cuidadores"- nos explica Tomás mientras sube a un guamo y baja sus frutos. Gozamos de la sombra comiendo estos frutos. Cargo el canasto de coca, con

el asa de carguero en la frente y el cuerpo del canasto sostenido en la espalda. Tomamos los machetes y con racimos de uvas y guamas en la mano, retornamos a la maloquita.

Los frutos secos de la palma conservan el fuego en su brasa. Continúan ardiendo para ser ceniza de la cual extraer sal vegetal para mezclar con ambil de tabaco. Vertemos el canasto de hojas de coca sobre el tostador. La limpiamos de palitos y hojitas secas que le caen al recogerla o durante el camino, hasta que quedan sólo las hojas de coca. Las depositamos, ya limpias, de nuevo en el canasto y limpiamos el tostador. Luego encendemos y avivamos el fuego del fogón-tostador, que se encuentra debajo del recipiente. Cuando se ha calentado el recipiente, volvemos a verter las hojas de coca en el recipiente de tostar y Tomás procede a realizar esta labor. Aní se ha sentado en uno de los troncos saboreando uvas. Tomo el machete y me dispongo a buscar en la chagra, en el suelo de los yarumales sus hojas jechas y secas para mezclar con la coca; abunda el yarumo en los alrededores de la maloquita. Estoy recogiendo las primeras hojas cuando veo regresar a Miguel, el nieto mayor que había partido con la escopeta en busca de la guará. No la trae, pero llega cargado de yarumo. Sobre su hombro izquierdo, con su sonrisa fresca, trae una buena cantidad de gigantescas hojas de yarumo jechas y secas, casi tostadas por el sol que al ritmo de su caminar producen ese musical sonido cercano a cuando caminamos sobre hojarasca seca. En su otra mano oscila la escopeta al ritmo de su brazo. Retornamos a la maloquita juntos para juntar el yarumo cerca al sitio donde se ha de transformar en ceniza. Tomás está tostando y cantando.

El fuego debajo del tostador está avivado, flamea intermitente. Evapora la humedad de las hojas de coca en el continuo remover circular de abajo hacia arriba, de un lado a otro, para que el tostar sea pareja y no se quemen las hojas. El fuego le impregna su calor a las hojas al tiempo que se impregna de calor y exudación el cuerpo de quien con sus manos realiza el tostado. El cuerpo se vigoriza al vigorizarse las hojas de la coca, en su tostar, en el calor de la energía del fuego. Tomás anuncia, explica y hace en gesto este acto. Gesta el acontecimiento del tostar.

La musicalidad del sonido continuo del movimiento de las hojas en el tostador va aumentando en ritmo al ritmo que aumenta el movimiento de las hojas sonando cada vez más tostadas. Ahora es conveniente mermar el fuego, conservarlo en brasas. Es el momento de quemar yarumo. Todas las existencias requieren de y están mezcladas con en su complemento. El yarumo hace complemento con la coca, devienen en mismidad en el MAMBE. También quien "quema yarumo", quien aprende a construir la ceniza de yarumo, aprende del mambeo.



Encuentra el saber de esa savia. Así como la hormiga hace complemento con el árbol de fruta, la ceniza de yarumo es complemento con el polvo de la hoja tostada de la coca, la sal vegetal es complemento del ambil de tabaco texturizado en complemento con la mucosidad-almidón de las pepas del fruto de la maraca verde, y la coca es complementada en el calor de la energía del fuego, y el calor de la energía del sol-fuego es complemento en la fertilidad de la chagra y hace complemento en la evaporación del agua-lluvia para que ésta sea complemento en la fertilidad de la chagra; el baño al amanecer cuando aún no ha bebido el agua la libélula, el hombre en su cuerpo es complemento con el calor de la energía del agua fría del amanecer para encontrar vitalidad; y el calor de la energía del fuego que complementa en calidez la coca, es complemento con el calor de la calidez de la coca en calor y exudación complementando en calor de la energía del fuego el cuerpo del tostador al tiempo que encuentra y enuncia un saber y palabra complementando al hombre que (se) construye (en) mambe.

En el proceso de hacer mambe, desde el momento en que toma el canasto y se dirige al cocal de la chagra se activa el estar en más intensidad para la búsqueda y el encuentro de saber y palabra para potenciar el universo. Saber y palabra, es el fundamental complemento del hombre. En el proceso de hacer el mambe se participa con alegría, con cantos, sin pereza, rabia ni tristeza y con palabras que reseñan y aconsejan respecto a cómo asumir el estilo de vida de un mambeador, el trabajo, el vivir, el conocer, el saber, el curar, el sembrar, el cazar, el pescar ... para que todas las actividades sean un potenciar el universo, conociendo y potenciando su diferenciación, actuando en ella, gestando su devenir cultural como su modo de existencia, potenciándose como hombre de saber.

Mientras esto acontece, escuchamos las voces de los nietos que llegan con abuelita Alicia camino de la chagra, y por otro camino, proveniente del poblado de Araracuara, llega Isaías, el hermano mayor de Tomás. Alicia y los niños descargan sus canastos llenos de yuca brava. Los niños traen uvas y guamos que empiezan a saborear. Además del gigante canasto que trae Alicia, en sus manos trae largos fragmentos de corteza de árbol JAYENA. Isaías nos saluda ofreciéndonos de su ambil y su mambe, toma asiento en el mambeadero mientras Tomás le ofrece una cucharada de nuevo mambe. La palabra fluye mientras continúa cerniendo. Después de un rato, del cernidor solo sale un leve humo verde que se confunde con el aire, al ser sacudido el cernidor fuera del recipiente. Pero él contiene aún gran parte de la mezcla que es necesario volver a pilar. Vierto el contenido del cernidor en el interior del pilón y vuelvo a pilar, hasta que de nuevo resuene la madera del palo machucador en el fondo del

pilón. Vuelve a ser vertida en el viejo platón y vuelve a ser mezclada con ceniza de yarumo, y de nuevo el cernidor continúa su labor, buscar la palabra y dar nacimiento al mambe. Se seguirá pilando, mezclando y cerniendo hasta que quede en el cernidor un pequeño bagazo, el cual arrojamos esparciéndolo en el suelo por fuera de la maloquita en su frente occidental.

- "Siempre nos sentamos en el mambeadero con el frente hacia donde se oculta el sol. El es luz y fuego, nos ilumina y nos calienta. Ilumina nuestra mirada para diferenciar las apariencias e ilusiones. Calienta nuestro cuerpo y lo vitaliza. Nuestra lengua trasmite la palabra. Nuestra lengua es coca, es la hoja de la coca. El tronco de nuestro cuerpo es el canasto de la coca. El canasto donde se va acomodando el saber y la palabra. Todo lo escuchado acá, todo lo aprendido acá, no se olvida nunca. Esto se comparte, es lo que se llama palabra de amistad, palabra de cariño, palabra de consejo. Todo se va acomodando en nuestro canasto y en el momento necesario lo encontramos allí, lo sacamos y encontramos la palabra y su actuación. Es muy importante escuchar y no dormir, estar siempre atentos en nuestro vivir, en el trabajo, en el pescar, en el cazar, en el tejer, en el mambiar, en el cuidado de la familia, de la mujer, de los hijos. Acá se aprende al bien vivir. Nosotros somos solamente un simple tronco, como un troco que sostiene la maloca. La mujer es

maloca. La maloca es el universo que debemos cuidar, y nosotros, la gente humana, somos las mascotas de este universo. A nosotros nos gusta tener mascotas como el guacamayo y el loro. Nosotros somos como los guacamayos y los loros del universo, los hombres somos como los guacamayos del universo y las mujeres los loros del universo".

Alicia ayudada por sus nietos, ha llenado recipientes grandes de agua en la quebrada que pasa cerca a la maloquita, para depositar allí la yuca brava, para hacerla fermentar y luego procesar el casabe. En la orilla de la quebrada queda sumergido un canasto casi lleno de yuca brava. Luego toma camino a su vivienda llevando las

cortezas de JAYENA y un canasto de yuca dulce, un racimo mediano de plátano verde y frutos de umarí, Los nietos la siguen cargando trozos de leña.

Isaias ha tomado en sus manos un fruto de umarí de color amarillo. Los hay también de color verde y de color rojo. Me pregunta:

- "Ha comido de esta pepa ?"

- "Si. Me gusta el umarí, le contesto"

- "Esta es verdadera fruta. Esta es la única fruta que no fermenta, no tiene alcohol".

- "Sí! Es la única que no fermenta. Usted cree que todos los dichos dicen verdad?"

- "Sí, creo que todos los dichos dicen algo cierto. Son como experiencias a tener en cuenta".

- "Entre nosotros no todos los dichos de Ustedes son ciertos. Ese que dice: "Arbol que nace torcido nunca endereza", no es cierto".

- "...  
- "El umarí es como nosotros, la gente. Nace torcido y se endereza. Usted no ha visto? Mire aquí alrededor, cerca y debajo de los árboles de umarí. De las pepas que caen nacen nuevos arbolitos y cuando retoña no sale el tronquito erguido, sino arquiado tocando con su punta el suelo. Y cuando resplandece el universo se para y nunca más vuelve a torcerse, y crece como esos árboles fuertes que duran muchos años y siempre dando frutos".

- "El resplandor del universo, dice Tomás, es ese relámpago blanco-transparente-brillante. Es el ojo, es la mirada del Padre-Creador (Kai Mo). Cuando él mira, todos los arbusticos de umarí se yerguen y así nosotros podemos aprender a hacerlo".

Ofrezco y fumamos tabacos. Tomás ofrece del nuevo mambe.

- "Por eso, para nosotros, ese dicho no es cierto. Hay otros que sí".

- "Nuestro conocimiento es así, sencillo. Aprendemos de todas las cosas. Aprendemos a mirar con el ojo del universo. Somos como el umarí. Si estamos torcidos podemos enderezarnos siempre".

Del sol, ahora su luz se transparenta con claridad en el follaje.

- "Por eso es que decimos: 'no hay que dormir'. Pero no es que no nos acostemos a dormir nunca!"

Ahora queda solo la última pilada, la última cernida. Tomás e Isaias comentan respecto a cómo está la actividad de pesca en el chorro de Araracuara. Isaias es pescador.

Tomás me entrega el cernidor para botar el afrecho. Sacude el viejo platón y lo limpia. Lo coloca en el suelo cerca al recipiente donde fue cernido el mambe. Y vierte su contenido en el platón, un gran montón de fino polvo verde y sabor dulce. Sacude varias veces el recipiente, para verter hasta la última brizna de mambe en el platón. Revuelve el mambe, con la cuchara de mambear, y nos pide los tarros, nuestros recipientes de mambe que habíamos colocado al lado de nuestros asientos, cuando nos sentamos al empezar a cernir. Tomás mambea y nos ofrece mambe a los demás. De su mochila ha sacado el tarro de mambe del abuelo Oscar y lo coloca frente al platón, nosotros colocamos nuestros tarros alrededor del platón. Hacemos chistes respecto a nuestros tarros:

- "Voy a llenar mi Klim !"

- "Voy a llenar mi chocavena!"

- "Voy a llenar mi kumis!"

- "Papá mambea pura avena!"

De nuevo, un nuevo bricolage. Humor y alegría siempre presentes. Cucharada por cucharada, una a cada tarro, va mermando el contenido del platón y llenando los tarros. El mambe es compartido, se hace compartido, así es compartida la palabra, el saber. Retornamos los instrumentos a sus lugares de reposo. El cernidor está dentro del recipiente de cernir y es colocado encima de la tarima, de la pasera sobre el fogón de tostar. Hemos guardado nuestros tarros en las mochilas. Vamos a la quebrada a bañarnos. Regresamos a la maloquita y cargando unos leños, tomamos el camino a Araracuara. Cruzamos la quebrada sobre un grueso tronco que la sobrepasa de lado a lado, después de un trecho de camino que de rodeado de bosque pasa por entre antiguos rastrojos hasta encontrarse con los potreros de la Corporación Araracuara que rodean el caserío Uitoto del "Charco del Niño-Dios" (1). Allí viven los Komuyaro y otras familias uitoto.

Los Komuyaro son una familia uitoto, que en la época de los caucheros huyó y decidió vivir en el monte. Hace pocos años, un descendiente actual de los caucheros los "atrapó" en el monte cercano a la pista aérea de Araracuara y los obligaron a "civilizarse". Una de las consecuencias de este "civilizar" fue el ser atacada, esta familia, por el polio y que la mayoría de sus cuerpos quedaron lisiados para siempre.

Los potreros continúan más allá de este poblado. En el fondo vemos los últimos tonos anaranjados y de rojo intenso. Baja la luz, atardece.

- "Esta es la hora del silencio. La hora en que todo cambia y sigue siendo lo mismo". Dice Tomás, empezando a cantar. Siguiendo sus pasos seguimos su cantar.

Llegamos a la vivienda en Araracuara, cuando ya ha oscurecido. Dejamos los leños debajo de la casa sobre pilotes.

Alicia nos ofrece caguana y comida. Bebemos caguana, pero no comemos. No tenemos hambre. Pasamos a la sala de la casa, Oscar

sale de su alcoba. Nos saludamos. Se sienta en su hamaca, con la mirada frente a la puerta que se abre hacia occidente. Nos sentamos a su alrededor en pequeñas butacas, después de quitarnos la ropa y quedarnos en pantaloneta. Tomás le entrega al abuelo el tarro de coca. El lo coloca en el suelo frente a sus piés, chupa ambil de tabaco y después mambea. Chupamos ambil, intercambiamos ambil, mambeamos y colocamos nuestros tarros en el suelo frente a nuestros piés.

Oscar conversa con su hijo mayor quien se ha sentado a su izquierda junto a él. Conversan en idioma respecto a la pesca en el Chorro.

Mientras Tomás me explica que ahora es el abuelo quien toma la palabra, de ahora en adelante sólo se habla en idioma uitoto.

1. Toma este nombre porque allí le cortaron la cabeza a un recluso de la Colonia Penitenciaria, apodado "el Niño Dios".

Primero se conversa y se comenta los acontecimientos del día. Ahora el abuelo viaja la palabra, encuentra el saber. Nos dice de la vida y el ahora. Comparte el saber. Un idioma que no entiendo totalmente, en él habla. Un idioma que siento. El sentir, el sentido inmaterial de las palabras, más allá de esa dualidad significado/significante. Más allá y más acá de lo lingüístico. Ráfue Nimaira Uai. Minalra Jibina Uai. Nimáira Dióna Uai. Ráfue. Ese saber que se escribe e inscribe en nuestros cuerpos como una fuerza sin forma, totalmente distante de lo traducible.

La abuela, abuelita Alicia ha dejado los fragmentos de corteza de JAYENA en humedad. Ahora, mientras nosotros estamos sentados en canasto en el mambeadero, en el espacio de la palabra-saber y nuestros cuerpos se llenan de su fuerza, ella machaca esas cortezas y las exprime en una totuma. Extrae el líquido que ilumina la inteligencia. Se acerca al mambeadero y le entrega el abuelo Oscar una jarrita con aguita de jayena. El toma varios sorbos y comparte con nosotros ese líquido sabio.

- "Esto limpia el cuerpo. Esto limpia el entendimiento. Esto limpia e ilumina como el relampaguear que es el ojo, el mirar del universo. El mirar de Kai Mo, Nuestro Padre Creador. No tomes mucho, te hará vomitar si tomas mucho. Vomitar también es bueno. Nos limpia. Limpia el cuerpo y la inteligencia. Jayena es la planta de la sabiduría y del entendimiento. Si tomas todos los días un poquito, después de tres meses, se te ilumina el tercer ojo".

El abuelo me habla en-su-este-idioma. Este mismo que comparte ahora con nosotros.

- "Kogi, me dice, despacio, sin afán todos aprendemos. Escucha voy a hablar. Tu eres de esta maloca. Tu eres de este mambeadero. Tu eres también mi hijo".

Alguien llega, es otro abuelo. El abuelo Vicente Makuritofe. Vicentico! Qué alegría vernos de nuevo! Un gran abrazo nos entreabrazo. Ambil y mambe nos acerca mucho más. El se sienta en cuclillas. Le ofrezco mi banquito. Y ahora soy quien en cuclillas se sienta sobre los talones.

Retoman el conversar en su idioma transparente. Hasta la una de la mañana hablan de la fuerza del experimentar con las plantas que son como ya en el siglo XVII ese otro gran sabio, pulidor de lentes y solitario viajero de la interioridad había encontrado: Natura Naturans, Natura Naturata.

- "Emborracharse! No es perderse, es experimentar en todas las dimensiones desde cuando la nada ya era todo".

En esta nada-todo en que nos encontramos.

- "En este mismo aire. En este mismo suelo. En este mismo sol. En este mismo fuego. En esta misma agua. Nosotros no nos ahogamos porque somos también agua".

Vivimos la palabra y tomamos aire. Respiramos. El mismo aire que al entrar en nuestro cuerpo, baja por nuestro cuerpo, endulza nuestro corazón. Nuestro corazón que es tabaco, que es fuego. Y lo endulza. Lo alegra. Y sigue bajando. Y ahora sube por nuestra columna vertebral que termina en nuestra lengua, que es la hoja de coca. Y

ahora ese mismo aire emerge en nuestra boca como palabra. Palabra-saber. Rafue. Esa palabra que no es mía ni tuya. Esa palabra que no es de YO. Esa palabra que no es "Yo pienso" ni "yo opino". Esa palabra que es el aire mismo. Aire en el que está la fuerza vital. Aire-Kai-Mo. Aire-Universo. Aire-Curación.

El abuelo ha hecho una excepción. Me habla en este idioma en el que narro.

- "Tu crees que el agua baja de arriba!?"

- "No, el agua es la evaporación! Sube en vapor por la fuerza fuego-sol y baja en lluvia para refrescar la tierra y refrescarnos. Por eso hay que bañarse. A las tres de la mañana, antes de que la libélula beba del agua-en-la-quebrada. Ahora hay que acostarse. No hay que dormir. No hay que descuidarse. Aun en el sueño hay que estar despierto. Tomando Jayena limpias tu cuerpo y limpias la inteligencia. Nosotros siempre nos bañamos a las tres de la mañana. Nos limpiamos de la pereza, la rabia y la tristeza. No hay que tener envidia. Paciencia!"

Tomás me indica:

- "Ahora recostémonos en nuestras hamacas. Dejemos que el mambe poco a poco se vaya disolviendo en nuestra boca y a ese ritmo recordemos la palabra que hoy hemos encontrado. Mañana, experimentémola, como si nos emborracháramos con ella. Hay que trabajar, hay que encontrarla a cada instante mostrando nuestra cara, andando rectos, sin esconder la cara porque buscamos, nada tememos. La vida es bella. Mañana a las tres, antes de que la libélula beba el agua nos bañamos para limpiarnos y tomar la fuerza del agua que nos rejuvenece".

Nos recostamos en la hamaca. Las hamacas son chinchorros tejidos en cumare. Cuando nuestros cuerpos reposan, por entre el tejido abierto del chinchorro, el aire pasa y por entre los espacios abiertos de ese tejido nos limpia.

En el chinchorro el cuerpo recuerda lo vivido, lo aprendido. Cada quien recuerda la palabra-saber donada en el aire. El mambe se va diluyendo. Tranquilo, sin prisa va llegando el sueño. Sueño y no duermo ....

El grillo está entonando su sonar. Aún no ha bebido del agua la libélula. Me paro. Tomo el baño. Alicia ya está atizando el fogón .... Don José y Josefina en su maloca cerca a Leticia viven esta mismidad. Ellos también me han dicho: "Pacencia!"

Todas estas enseñanzas enunciadas que aquí enunciamos y describimos, todos estos acontecimientos aquí descritos, esa experiencia de vivir lo que acontece no es otra cosa que la amistad y cariño que se comparte cuando existe la amistad en el mambe, entre amigos se enseñan, se complementan en la amistad y cariño en el mambe,

ese saber-mujer-planta-coca que se expresa en palabra de amistad, cariño y consejo.

Separados los largos peciolo de las hojas de yarumo, y tomando un manojo de estas hojas se impregnan de fuego en las brasas del fogón del tostador, se coloca llameante sobre el quemador de yarumo y se va colocando nuevos manojos uno sobre otro, el fuego se aviva y se alza en todo su esplendor y comunica con el olor del humo de las hojas del yarumo que alguien está haciendo mambe y está quemando el yarumo, que ya pronto va a cernir. El calor de la energía del fuego del fogón de la coca complementa al cuerpo del quemador de yarumo en el calor de la energía del fuego de las hojas de yarumo. Mientras este fuego empieza a disminuir, de las llamadas incandescentes de ese anaranjado brillante culminando en el púrpura del fuego, solo resplandece ahora de vez en cuando un flameante azul para dar lugar a brasas que devienen ceniza de hoja de yarumo. Al tiempo, la acción del tostador ha llegado al punto en que las hojas tostadas por sí solas se quiebran y luego las reúne en un costado del tostador para que no reciben más el calor del centro del fogón en brasas y evitar que se quemen. Ahora levanto el pilón, del tronco en que reposa, lo sacudo boca abajo contra el suelo, lo limpio y lo arrimo al costado del tostador donde están reunidos los fragmentos de hoja tostada para colocarlos en el interior del recipiente del pilón. Voy tomando manotadas, impregnando las manos con el calor que aún conserva. El pilón es parado en la hendidura que ha trazado en forma circular en el suelo del mambeadero, espacio en el que se procesa el mambe y se encuentra el saber y la palabra. Sobre un entarimado, a la altura de las vigas que sostienen el techo de la maloquita, a 1.80 m. del suelo, reposa el palo machucador del pilón, horizontal al piso. El pilador se para erguido y orgulloso, alegre frente al pilón, apoyado firmemente sobre sus piés con las piernas abiertas en la misma extensión del diámetro del pilón, entre sus manos toma el palo de machucar para construir en polvo los fragmentos de hoja tostada de coca. Lo toma como si fuese un bastón de baile y realiza un danzar fertilizador, el acto de fertilizar la coca potenciando el palo machucador como sexo masculino y el recipiente del pilón como femenino, en cuya unión fertiliza pulverizando la coca. Una y otra vez el palo entra con fuerza y decisión en el pilón tomando el

ritmo de un sonido musical en percusión. En el aire fluye este sonido anunciando que ya pronto está fertilizando las hojas de la coca para que se complementen con la ceniza de las hojas de yarumo y luego ser cernidas y devenir mambe.

Mientras se pilan los fragmentos de hojas tostadas de coca, Tomás se ha sentado en el puesto de quien busca, lleva, enseña y aconseja el saber y la palabra. Y desde allí señala senderos de iniciación. "Aquí, nos dice, nuestro mambeadero es donde aprendemos todo y encontramos sabiduría. Aquí aprendemos como en las universidades: agronomía, agrología, geología, pesca, piscicultura, cacería, hidrología, botánica, zoología, medicina, filosofía, cantos, mitos, historias pasadas, chistes, comentarios, noticias ....", nos reímos, y todo es muy intenso en esta dimensión de quien conoce y sabe.

El palo pilador ahora resuena contra el fondo de madera del pilón. Es la seña de que los fragmentos de hoja de coca tostada ahora ya son polvo. Se presiona el fondo del pilón con el machucador, se le hace rotar entre las manos para que el fondo del polvo de las hojas de coca se afloje y no quede adherido al fondo del pilón. El machucador se saca y se limpian los fragmentos de polvo de coca en la entrada de la obertura del pilón. Tomás me pasa un viejo platón de aluminio, de mediano tamaño, después de limpiarlo y sacudirlo. Lo coloco en el suelo, cerca al pilón, y vierto con decisión en él todo el contenido del pilón. Un montón de polvo verde, muy fino, se agiganta en el centro del platón. Lo tomo y me acerco con él al montón de ceniza de yarumo que aun conserva una calurosidad tibia. Una y otra manotada de ceniza limpia de carbones, es agregada al polvo verde hasta que su mezcla complementada adquiere el aroma del fruto de la palma milpes. Le entrego el platón a Tomás, remueve la mezcla y procede a dar nacimiento al mambe. A manotadas va colocando el contenido del platón en un cernidor. Es una bolsa de tela de algodón, de textura delgada, de unos 28 cms. de largo y 15 cms. de ancho, en su interior lleva un pedazo de bejuco de hacer canastos que se introduce doblado hasta el fondo de la bolsa, dejando por fuera de ella las dos puntas del bejuco. El cernidor permite pasar la finura del mambe en su plena complementación, conservando en su interior pequeñas asperezas que requieren ser piladas de nuevo. El cernidor es la matriz de la que emerge el naciente mambe. Quien cierne es aquel que en el saber tiene más rango en el momento y es quien llevará la palabra desde este momento. Se cierne dentro de un recipiente profundo, que en este caso es un viejo bidón plástico que alguna vez transportó combustible. Ya cernido suficiente, el cernidor introduce su cuchara de mambear en el fondo del recipiente y coloca una cucharada de mambe dentro de su boca sobre la punta de la lengua, luego devuelve un poco de mambe con su boca al fondo del recipiente para que



los espíritus animales no tengan acceso al mambe. Así mismo como se toma en el baño el calor del agua antes de que la libélula beba de ella. Ahora el cernidor reparte a los presentes cucharadas de nuevo mambe y continúa cirniendo mientras continúa hablando respecto al saber que nos complementa y dona el poder del mambe.