

ALGUNOS RASGOS DE LA AGRICULTURA DE LOS MUISCAS

Germán Villate Santander
Profesor, Facultad de Economía. U.P.T.C.

PALABRAS CLAVE:

Agricultura, indígenas.

El Museo Arqueológico de Tunja, desde hace algunos años se ha interesado en el estudio de la Economía de los muisca, y dentro de ella, el tema del Agro ha ocupado su atención. Es el propósito, ordenar los datos disponibles tanto en fuentes bibliográficas como en crónicas de la época española y en las colecciones de documentos coloniales que se citan; ordenar, igualmente, abundantes informaciones contenidas en distintos trabajos arqueológicos de El Altiplano; y utilizar como elementos de información y de interpretación los vocabularios y confesionarios de Lengua Chibcha y, finalmente, relacionarlos con la etnografía viva de El Altiplano, como vía de estudio general del tema. Este escrito presenta una parte del trabajo adelantado.

La abundancia parece ser la sensación que quisieran transmitir los cronistas desde que los conquistadores arribaron a El Altiplano. En el breve lapso y en la corta distancia que van del Valle de la Grita al cercado militar de Busogontes, los españoles se fueron tornando exigentes y melindrosos, en proporción a la riqueza que vivían. Si al traspasar la Cordillera se alegraron "de la mucha comida que hallaron de maíz, batatas, yucas, frisoles, auyamas, tomates y otras mil chucherías, de las comidas de los naturales" (Simón T. III p. 146); en Sorocotá, de conocer las papas amarillas moradas o blancas; y en el valle de Guachetá, de nuevas comidas, de las mantas e incluso, de algunas esmeraldas; ahora en Busogontes, "los soldados malcontentos ya aun entre aquella abundancia de comidas, porque no la había de oro, de manera que los que pocos días antes en ocasión dieran por un puño de maíz un vestido y la sangre si se la pidieran, pues como dijimos la necesidad les hacía comer sapos y culebras (y) ahora despreciaban tanta comida como tenían a mano" (Simón T. III p. 158).

Y a juzgar por la largueza con que la tierra los trataba no podía haber sucedido de otra forma, veamos: "Pero es de anotar que en dos años que turó aquella conquista, ningún día dexó de entrar en el campo de los chripstianos todos los bastimentos de todo lo dicho, tanto que ovo días de cient venados y ciento y cinquenta y el día que menos treinta venados, conexos y cories día de mil y de ahí abaxo ..." (Oviedo 1862. p. 389). Habían desatrazado las duras hambres de su tránsito por el río de la Magdalena y las más duras aún del ascenso de la cordillera; ahora, hartos de comida, malbarataban los frutos de la tierra. En Bogotá, ya para la época del reparto del botín incluso los caballos participaban del derroche: "...Y así muchos tenían por mejor hacer herraduras de oro bajo, que era medio oro, y herrar con ellas sus caballos" (Aguado 1.906, p. 179).

Esa abundancia suficiente para sostener tres ejércitos hambrientos, terminaría por justificar el asentamiento de los conquistadores en El Altiplano; pues según Castellanos, Belalcázar fue quien aconsejó a Quezada la fundación de ciudades "...habiendo bien considerado/ lo que la nueva tierra prometía,/ la cantidad inmensa de vecinos/ fertilidad de campos y de vegas" (Castellanos. 1.955 T IV p. 291).

Pero, ¿cuáles fueron las plantas que saciaron el hambre de los españoles?, ¿cuáles los abrigaron de los vientos paramunos?, y ¿cuáles en fin, los convencieron de elegir la tierra en que fundarse y hacerse dignos de las mercedes de su majestad, para sí y para sus descendientes?

Empezaremos por decir que los cronistas hacen referencia a aquellos alimentos y vegetales útiles que, dadas las limitaciones culturales de entonces, fueron aceptados y apetecidos por los españoles, o de aquellos alimentos lo suficientemente insólitos como para tomarse el trabajo de anotarlos en calidad de curiosidad exótica, con la misma sorpresa con que registraron por ejemplo, el consumo de hormigas; los demás quedarán cobijados bajo alguna elusiva anotación, como: "Otros géneros de vituallas" o "Legumbres que les son muy gran mantenimiento"; así que la confección de una lista de vegetales útiles hecha a partir de crónicas y documentos, necesariamente, resulta incompleta, y con esa conciencia la proponemos a manera de ilustración:

Ají (*Capsicum annum*): Planta que rápidamente interesó a los españoles, pues suponían, de alguna forma, que era la pimienta de Indias.

Algodón (*Gossipium sp.*): Citado por casi todos los cronistas, se da hasta los 1.800 mts. sobre el nivel del mar. Se conocen especies nativas.

Ajes: Citada por Fernández de Oviedo, parece ser que se refiere a una clase especial de batata (Pérez Arbeláez p. 308), no conocemos referencia distinta.

Arracacha (*Arracacha esculenta*): Planta andina cultivada por los indios desde la más remota antigüedad, no se conoce silvestre: Fue dada a conocer en Europa por A. Posada Arango y se recomendó su cultivo en Bélgica como sustituto de la papa; pero ha sido imposible aclimatarla (Pérez Arbeláez p. 733). Se consume su raíz; se da, incluso, a más de 1.800 mts s.n.m.; sigue siendo parte importante de la dieta campesina y, en general, de El Altiplano; se reproduce en forma vegetativa, con una periodicidad de cosecha entre 5 y 8 meses; Uribe la presenta como *Arracacia xanthorrhiza*. (Uribe p. 158).

Auyama (*Cucúrbita máxima- verrucosa*): Se hallaba en Los Andes hace 7.680 años (Lavalee 1.978 p. 42) y era consumida en todo América; se reproduce por semillas y aún es habitual sembrada cerca de las casas de los campesinos; es difícil considerar su cuidado como un trabajo.

Batata (*Hipomea batata*): Rara vez florece fuera del trópico cálido; se cultiva con tanta facilidad que ni siquiera es necesario sembrarla, pues de las raíces y de los tallos con yemas que quedan, vienen las nuevas plantas; no tienen época de cosecha, cuatro meses después de sembrada da los primeros frutos, y los campesinos las van sacando a medida que las han de consumir. (Pérez Arbeláez p. 308).

Caimito (*Chrysiphilum caimito*): Propio de climas cálidos, se conoce en casi todo el país; citado por Fernández de Oviedo entre los frutos muisca.

Cubios (*Tropoeium tuberosum*): Comida andina por excelencia; originarios de Colombia (*Natuerliche Oflazen Familien*, en Pérez Arbeláez p. 730). Su periodicidad de cosecha es de 4 meses, cultivo habitual de pancoger en El Altiplano.

Chuguas (*Ullucus tuberosa*): Fue conocida por el Sabio Caldas en el Ecuador y propuso su cultivo en Colombia (Caldas 1.966 p. 397); sin embargo, el sabio calentano ignoraba que en todas las tierras frías desde Centroamérica hasta el Perú, fue comida indígena (Pérez Arbeláez p. 214). Conocidas en Boyacá como "rubas", son propias de la horticultura del páramo.

Ibias, Oca (*Oxalis tuberosa*): Planta indígena de Perú, Ecuador, Bolivia y Colombia, se cultiva en tierras cercanas al páramo (Pérez Arbeláez).

En general, estos tres productos en Cundinamarca y Boyacá son considerados comida de indios y de campesinos pobres; sin embargo, son platos proverbiales: 'El cocido Sabanero' y 'los Piquetes de Cubios'.

Fique (*Agabe sp*): Planta utilizada en todo América por los indígenas, no solamente por la posibilidad de obtener 'cabuya' y fibra para los tejidos sino por sus múltiples usos se le atribuyen poderes curativos usado en cataplasmas, aun bebido el zumo; reemplaza el jabón; y hasta sus embriones son comestibles en encurtidos, después de un largo período de cocimiento. (Pérez Arbeláez p. 162). Se adapta a diversos pisos térmicos.

Fríjoles (*Phaseolus sp.*): Citado por los cronistas como cultivo, también aparece en los registros arqueológicos; en El Altiplano se conoce el "*Phaseolus vulgaris*", con un rango de medidas, si bien dentro de los normales, es sistemáticamente más pequeño que el cultivado en otras latitudes (Cajamarca en Perú y Calima en Colombia) (Equipo Arqueología U.P.T.C. Informe de Investigación 1.991).

Guanábana (*Anona muricata*): Citada entre los frutos de El Altiplano, es propia de los climas templados.

Guayaba (*Psidium guajaba*): Común en las tierras calientes y templadas; no necesita difusión pues de ello se encargan los pájaros. 'Guayabas cimarronas', fuera de las que crecen bajo cierta protección, hay varias especies que se dan espontáneamente y que resisten, incluso, la quemadas anuales (Pérez Arbeláez p. 273).

Hayo o Coca (*Eritroxilón coca*): Planta de uso corriente entre los indígenas americanos; entre los muisca fue de particular importancia, se la cita, incluso, como tributo, en tiempos coloniales.

Maíz (*Zea mays*): Es el alimento más citado en las crónicas de la conquista española y sobre el que más se ha dicho. Agregaremos que los registros arqueológicos de El Altiplano muestran dos tipos: Uno, próximo a la especie conocida hoy como "Maíz Pollo"; y otro, próximo al actual "Maíz Tunebo" (estudio arqueológico de Tunja 1.991).

Pitahaya (*Cereus pitajaya*): Llamada también ("*Acantocerus colombianus*"); se reproduce naturalmente por semilla en forma muy lenta, o artificialmente por estacas con mayor rapidez.

Quinoa (*Chenopodium quinoa*): Citada únicamente por el padre Zamora entre los cronistas.

Papa (*Solanum tuberosum*): Originaria de Los Andes (F.E. Engel, Ballivien, Vavilov) desde hace más de 10.000 años. Vavilov presenta variedades propias de Colombia: ("*Solanum andigenum*") ("*Solanum boyacense*"). El Genetista Hawkes, halla en Colombia seis especies de ("*Solanum*") afines al "*tuberosum*" (Pérez Arbeláez).

Tabaco (*Nicotiana tabacum*): Planta utilizada en todo América por los indígenas y citada por casi todos los cronistas.

Tomate (*Lycopersicon esculentum*): Planta americana relacionada por los cronistas; sin embargo, poco o nada dijeron sobre su cultivo. La forma colombiana con caracteres más primitivos es el ("*Lycopersicon cerasiforme*"), el cual se mantiene en estancias de climas medios, casi sin cultivo (Pérez Arbeláez p. 703).

Yuca dulce (*Maniotea utilis*): Citada por casi todos los cronistas; es originaria del trópico americano (Pérez Arbeláez).

Piña (*Anana sativa*): Citada y ensalzada por Fernández de Oviedo; es fruto americano y se cultiva en casi todos los climas cálidos, e incluso, en los templados hasta los 2.000 mts. Prefiere los suelos arcillosos drenados y soleados (Pérez Arbeláez p. 273).

Utilización del medio

La lista intentada, muestra varios productos de climas distintos a los de El Altiplano, lo cual ha invitado a los estudiosos a resolver el interrogante de dos maneras: o bien explicando su presencia por vía de comercio; o bien, proponiendo la explotación de distintos pisos térmicos por parte de los muiscas.

Desde luego, debe entenderse que El Altiplano no es una llanura homogénea; al contrario, dentro de él existen diferencias de suelo y de otras condiciones que hacen su flora rica y variada. La cultura Muisca supo explotar con sorprendente habilidad las ventajas de un hábitat con econichos de condiciones diversas; cuestión ésta que no escapó a las autoridades coloniales, supuesto que delegaron, en los encomenderos, la elección del tipo de cultivos que los indios debían realizar como tributo en trabajo, partiendo de la base de que precisamente eran los encomenderos españoles, quienes mejor conocían la tierra de sus encomiendas. En efecto, en acta de la Real Audiencia de Santa Fe, renovando las conclusiones de la visita de López de Cepeda y expidiendo nuevas ordenanzas, en 1.575, puede leerse: "Y porque la tierra de los términos de la dicha ciudad de Tunja, es mucha y de diferentes temples y calidades y que no se puede fácilmente entender las semillas que en cada tierra se dan y cuales no se dan, debían mandar y mandaron que si el encomendero quisiere conmutar las labranzas de trigo y cebada en labranzas de habas o garbanzos, lentejas, lino o turmas u otras legumbres u otras cosas que mejor se den en los tales repartimientos, cuando el caso se ofrezca, ocurran a esta real audiencia..." (En Friede, T. VI p. 473).

Esa variedad de El Altiplano unida a la relativa cercanía de climas medios ha propiciado la discusión sobre la explotación de diversos pisos térmicos por parte de los muiscas. Se ha seguido de cerca el planteamiento de Murra para el Perú, y se ha tenido en cuenta las formas de explotación del suelo por otras comunidades andinas de Colombia (Reichel, 1977 y Osborn, 1985); del caso concreto de los muiscas, se han ocupado, entre otros, Camilo Domínguez y Carl Langebaek.

Es posible probar documentalmente la existencia de sementeras situadas en lugares y en climas diversos, lo cual constituye uno de los parámetros de su agricultura y una de sus pautas de asentamiento; el padre Simón se refiere a esos cultivos de las tierras templadas, que los muiscas tenían que defender: "Por que por todas partes estaban cercados de enemigos, a punta de lanza defendían las labranzas que tenían en tierras calientes, de frutas, raíces y algodón que no se dan en las frías." (Simón 81 T.III p. 401). Pero es bueno recordar que la geografía de El Altiplano es diferente del asentamiento de otras culturas andinas, supuesto que la amplia extensión de la meseta cundiboyacense no se presta tan bien, como otros lugares para la explotación de pisos térmicos sensiblemente diferentes, que están separados por cortas distancias. Por otra parte, una de las quejas de los indios es precisamente que los obliguen a "mudar temple" o que los obliguen

a trabajar en lugares demasiado distantes; en 1594, los indígenas de Tibacuy, se quejaban de que las costumbres de tributo y de colaboración para las festividades se habían perdido por el trabajo que suponía el traslado a otros climas:

"(...) Lo cual se ha perdido por acudir como agora acuden a la paga de sus demora y alquile(r) general que les es de mucho trabajo por ir como van tan lejos y áspero camino y mudar temple queste pueblo es tierra caliente y ir a trabajar a tierra fría que por esta razón y por el esesivo trabajo que padecen y por la falta de comida se mueren muchos..." (A.G.N. Visitas a Cundinamarca T.IV F.877 V. En: Tovar, 70 p. 31).

Desde luego, cabe pensar en lo tardío del documento y en cierta intencionalidad que las condiciones coloniales pudieran haber impreso a tal declaración; pero cabe, además, la sugerencia de que muchas de las sementeras realizadas en climas diferentes tuvieran un origen colonial, sugerencia que parecen confirmar otros documentos, en efecto, el informe del fiscal Don Francisco Guillen Chaparro, de Marzo 17 de 1583, considera que muchos indios han sido obligados a sembrar en otros climas por cuanto: "hanse proveido en este reino estancias con desordena a muchos españoles en tanto grado que los indios que no tienen tierras en que hacer sus labores, que les es forzoso ir a hacer sementeras a tierra caliente o a páramos que no dan fruto. Y pues cuanto se come y se gasta sale de los indios y están los españoles en su tierra justo es que la dejen libre para que la cultiven." (En Friede 76 T.VIII P.164).

Las dos citas posiblemente se resientan por presentar una visión española; pero, seguramente, reflejan una costumbre indígena. Sin embargo, debe entenderse que las sementeras de climas templados son inferiores, en área y en frecuencia, a las de clima frío, y que muchos productos explican su presencia en El Altiplano por vía de comercio; sobre el particular, son reiteradas las anotaciones al rededor del algodón, por ejemplo: Juan Avendaño, en carta dirigida en 1573 dice: "así mismo el tributo de mantas de los indios, hechas con mucho trabajo, por ser miserables y que traen el algodón para ellas de rescate de gran distancia de tierra y por rescatarlo van cargados y para traerlo vuelven cargados..." (Friede 76 T.VI p. 271); otro tanto sucede con el "hayo o coca"; "(...) que en este pueblo de Chita le daban hayo y frixoles y mayz y ellos los indios del pueblo de las sal le daban sal ... " (visitas Boyacá, en: Tovar 1970 p. 15).

Uso de la Tierra en la Agricultura

Respecto al uso de la tierra en la agricultura, es necesario asumir la forma peculiar de asentamiento de los muiscas, la cual participa tanto de patrones nucleados como de patrones dispersos, e implica itinerancia; e incluso, dentro de la formas nucleadas hay lugar para los cultivos dentro del poblado. Marianne Cardale hablando del sitio de Cogua, dice: "la distribución no continua de fragmentos cerámicos presenta una concentración de viviendas dispersas, es decir; una agrupación de casas en número suficiente para poder denominarla pueblo, pero dispuestas en unidades o pequeños subgrupos con tierras suficientes al rededor de cada uno donde poder hacer los cultivos indispensables para satisfacer, por lo menos en parte, sus necesidades." (Cardale 81, p. 41). Posteriormente, Ana María Boada también hace referencia a un sitio de cultivo dentro de un poblado (Boada 87 p. 30).

Pero, además de esos sitios de cultivo, existieron sembrados en lugares distintos, apartados de los de residencia. Un capitán de Cogua, del sitio estudiado por Cardale, al cual se acaba de hacer referencia, declaró en 1597 poseer "tres labranzas suyas la una está dentro del resguardo y la otra dentro del pueblo y la otra fuera del pueblo" (A.G.N. En: Langebaek 87 p. 42).

De manera que, en cuanto al uso agrícola del suelo, puede anotarse la existencia de dos formas: Una cercana a los lugares de residencia, dedicada a los cultivos de pancoger, y otras en lugares apartados, dedicadas a cultivos más intensivos, a las cuales acudían temporalmente, en épocas de trabajo.

Existen pues referencias a dos formas de cultivos diferentes, a las que llamaremos de 'huerto' y de 'labranza', para usar los términos de las primeras fundaciones hispánicas de El Altiplano, y con el ánimo de significar: Con el vocablo 'huertos': cultivos no demasiado organizados que no requerían procesos cooperativos para su realización y que se ubicaban cerca de los poblados; y con el vocablo 'labranzas': cultivos mas organizados y sistemáticos, con labores precisas previamente determinadas, que requerían formas relativamente complejas de cooperación, y que se establecían no necesariamente cerca de los poblados. Y podría añadirse una tercera categoría que llamaríamos de 'cultivos aislados': para referirnos a los lugares en donde, alrededor de plantas útiles aparecidas espontáneamente, se cuidaban o cultivaban otras.

Dentro de los 'cultivos de labranza' diferenciaríamos dos subclases: Algunos son, digamos, 'exclusivos', es decir se dedican a una sola planta; y otros 'asociados', en los cuales se cultiva asociando plantas de diversas especies, técnica que logra una mejor oxigenación del terreno y que constituye una forma de defensa contra las malezas y las plagas; pero salvo algunos casos específicos, parece ser que los dos sistemas se usaron indistintamente. En efecto, "el maíz" que en muchos casos es nombrado como cultivo 'exclusivo' (Visitas Boyacá T.XIII F.321.r En: Tovar 1970 p. 44), con frecuencia presenta casos de siembra en 'asociación' (con "el frijol" p.e.); "la papa" que casi siempre se siembra en 'asociación', aparece como cultivo 'exclusivo' en los páramos (Aguado, 1906 p. 141); en tanto que siempre se habla de "hayales" o de "algodonales" dando la sensación de ser cultivos 'exclusivos'; el obispo Lucas Fernández de Piedrahíta aporta una sugestiva descripción del cultivo de "la coca", quien refiriéndose a la costumbre de los sacerdotes muiscas, dice: "hablaban pocas palabras y dormían menos, por que lo mas de la noche lo

gastaban en mascar hayo, que es la hierba que en el Perú llaman coca, y son ciertas hojas como las de zumaque y de la misma suerte las labranzas en que las crían; y cuando está la cosecha en sazón, (que se reconoce por la sazón de la frutilla de sus árboles) van cortándolas con las uñas del dedo pulgar, de una en una a raíz del palillo en que nacen y tendiéndolas en mantas que previenen para este efecto..." (Piedrahíta, T.I p. 65).

Dentro de los productos que sabemos, casi siempre se sembraron en 'asociación', probablemente deba hablarse en especial de "el frijól", puesto que su carácter leguminoso lo debió convertir en un enriquecedor del suelo; se lo menciona 'asociado' indistintamente a "la papa" (a la agricultura de tubérculos en general) y a "el maíz", caso en el cual, la cantidad de nitrógeno que aporta "el frijól", compensa el desgaste del suelo que produce "el maíz"; actualmente sigue siendo una costumbre campesina sembrarlo en compañía de otras plantas.

Pero, además de los cultivos trabajados en 'labranzas', los muisca aprovechaban varias clases de plantas, de las cuales no es necesario hacer 'sementeras' propiamente dichas sino que se siembran en 'huertos', siempre en 'asociación' y su cultivo no requiere una sistematización de labores que implique formas de cooperación; entre los muisca se sembraron en lugares próximos a los de habitación y cumplieron un papel similar al que modernamente presentan los cultivos de pancoger; tal es el caso de "las batatas" o del mismo "frijol". Respecto a éste, se considera que la especie a la cual corresponden los ejemplares arqueológicos encontrados en El Altiplano, (Equipo de Arqueología de la UPTC, Informe de Investigación 1.991) presenta para hoy tres variedades: Una 'arbutiva' y dos de 'enredadera', de las cuales una es perenne y tiene una vida productiva de cerca de dos años; los campesinos aún la mantienen cerca de sus casas con el sugestivo nombre de "fríjol todoel año". Otro tanto podría decirse de "las auyamas" referenciadas por Zamora, como alimento de los pobres (Zamora, T.I p. 132) y que junto con "las calabazas" y "los pepinos", aún son compañeras inseparables de las casas campesinas; o de "el ají" condimento indispensable, al cual se dice que eran muy aficionados los muisca y cuyo cultivo puede hacerse en todos los climas, a excepción del páramo; igualmente ocurre con algunos productos de la llamada agricultura de tubérculos, como "la arracacha", de la cual se deja siempre una raíz que "macolla" (retoña) y mantiene la planta viva, permitiendo cosechas continuas (Marta Suárez, trabajo de campo). Observamos personalmente en el municipio de Aquitania, Boyacá, este mismo procedimiento aplicado a "los cubios", con lo cual logran mantener la planta en producción permanente desde el tercer mes; sin embargo, esta técnica de cultivo se reduce hoy, únicamente, a las plantas de consumo familiar; cuando se trata de cultivos para intercambio no la aplican. Tenemos la misma referencia para el municipio de San Eduardo, en distintas veredas, aplicado a las "papas pepinas" (especie típica de la región que se cultiva en lugares húmedos), a "la arracacha" y a "las batatas".

Cabe anotar que la diferencia entre los cultivos de 'labranza' y los de 'huerta', no estribaba tanto en la clase de plantas que se cultivaban en cada uno de ellos como en la forma de cultivarlos, de organizarlos para la producción y del destino final que se les daba a los productos, pues aparecen cultivos de plantas 'asociadas' como "papa" y otros tubérculos, e incluso de "maíz" al lado de "calabazas" y "fiques" en 'huertas', lo mismo que acostumbran los campesinos de hoy día.

Maíz, Papa, Frijol

Pero quizá cuando vamos a intentar describir la agricultura muisca resulte más conveniente acercarnos a los cultivos de 'Labranza' más generalizados y más habituales, en busca de lograr precisar los diferentes procesos, que dentro de ellos se dieron, en el entendimiento de que esos procesos son, de alguna manera, los determinantes de las instituciones que rigieron el trabajo colectivo en esa rama de la producción. Para empezar resultaría pertinente el juicio del Cronista Mayor de Indias que, dicho sea de paso, fue quien mejor aprovechó el manuscrito de Quezada: "Su mantenimiento es mahiz, en algunas partes tienen yuca de la buena que no mata; es su mayor bastimento y de lo que mas se sirven unas turmas que llaman yomas, y como es dicho es la mayor provisión que tienen porque con todo lo que comen esas yomas, y siembranlas con el mahis y assi mesmo otra simiente que se llama sabia, que cosidos tienen el mesmo sabor que nabos, y son cuassi a manera de rábanos en sabor y en todo estando crudos y esto es el mas verdadero mantenimiento de que se sirven por pan" (Oviedo 1872 L.24 Cap. 23 p. 389).

Desde luego, la primera anotación corresponde a "el maíz", grano sagrado, cereal americano por excelencia, que ya había hecho carrera entre los españoles, pues lo habían venido comiendo desde hacía cuarenta y seis años; y tenían en su sentir, pues las culturas que se han juzgado superiores, Maya y Azteca, giraban alrededor de ese cultivo; ellas lo habían comido en mazorcas y en tortillas, lo habían bebido como chicha, y se lo habían dado a manera de forraje a sus caballos; los españoles habían captado ya la importancia que los indios le daban y ya era, para ellos, una experiencia asimilada. El segundo lugar es asignado a "la yuca" que habían aprendido a conocer como mantenimiento desde la llegada a las Antillas, por la misma época; su contacto con esa raíz, les había enseñado a diferenciar "la brava" de "la buena que no mata"; sobre ella se cuidaban de anotar un "en algunas partes", que da razón de las limitaciones climáticas de su cultivo. Pero lo novedoso, lo que obliga al cronista a complementar con oraciones explicativas es la agricultura de tubérculos; empieza por señalar "la papa" como "el mayor bastimento" y luego lo subraya con un "de lo que más se sirven", y no satisfecho todavía, agrega: "es la mayor provisión que tienen por que con todo lo que comen esas yomas" vendrán luego "los cubios" "que cosidos tienen el mismo sabor que nabos y esto es el mas verdadero mantenimiento de que se sirven por pan".

Si miramos el manuscrito estudiado por María Stella González de Pérez, encontramos que confirma lo dicho

por el cronista, pues son estos los elementos de la dieta que cuentan con un mayor número de vocablos para expresarse; en efecto existen diez, para referirse a "la papa", el alimento más nombrado, y nueve para referirse a "el maíz", les seguiría en su orden "el ají", condimento básico, con cinco vocablos (González de Pérez, 87 p. 31); de manera que, desde ya, es posible admitir que alrededor de la agricultura de tubérculos y de "el maíz" se movió la organización para la producción en el agro entre los muiscas.

"El maíz", no es una planta propia de los climas fríos, la variedad "pollo" que ha dejado vestigios arqueológicos en El Altiplano (equipo de Arqueología de la UPTC, Estudio Arqueológico de Tunja, Informe de Investigación 1991) tiene un hábitat natural que debe encontrarse entre los 1600 y los 2160 mts sobre el nivel del mar (LM Roberts y otros con la colaboración de C Mangelsdorf 1957 p. 35) y sus mejores rendimientos se dan entre los 22 y los 18 grados; sin embargo, algunos factores como la versatilidad en cuanto a las formas de consumo, a la posibilidad de conservación y al almacenamiento por largo tiempo en el frío clima de El Altiplano (13 grados promedio), y por sobre todo, a los factores culturales de importancia, hicieron que se adaptara a un nuevo hábitat; de manera que para finales del segundo o principios del primer milenio de la era cristiana ya se encontraba en El Altiplano. Según fechas de carbono 14: 600 años a.c. para la Laguna de Los Bobos Boyacá (Vanderhamen 1962, p. 361) y 800 años para el sitio de El Abra, Cundinamarca: (Vanderhamen y Correal 1969, p. 45). Toda la vida comunitaria de los muiscas giró alrededor del cultivo de "el maíz". Los cronistas son reiterativos, hasta el cansancio, al destacar la importancia de "la chicha"; el culto muisca está ligado al cultivo de chicha y son innumerables las quejas de obispos y funcionarios acerca de impedir las "borracheras e idolatrías" en aras de la expansión evangélica; el fiscal don Francisco Guillen Chaparro; escribe a su majestad en 1583 solicitando se nombre a quién los indios "(...) respeten y obedezcan y guarden las leyes y ordenanzas que se les diere, impidiéndoles andar vagando de unas partes a otras, (...), no permitiendo que hagan borracheras, cantos ni bailes por que de allí salen los sacrificios (e) idolatrías..." (En: Friede T VIII p. 162). Los cuestionarios de las visitas insisten en preguntar al respecto: "Ytem si se hacen juntas o borracheras para llamar a sus dioses y diablos..." (Tovar 70 p. 9) y más de una vez se les responde afirmativamente: " (...) los indios del dicho pueblo de Cáquesa hacen borracheras y juntas de día y de noche que en ellas se ofende grandísimamente a dios y así tienen gran necesidad de remedio..." (Visitas Cundinamarca. En: Tovar 70, p. 79).

Seguramente la importancia de la planta determinó un pertinaz proceso adaptativo, que permitió su cultivo en las tierras frías, a pesar de las limitaciones que naturalmente se le imponían. La periodicidad de las cosechas debió aumentarse de tres a nueve meses, y fuera de esto, no fue posible lograr más de una cosecha anual, pues era necesario eludir las heladas propias de El Altiplano, incluso, existe en lengua chibcha vocablo para referirse a tales heladas (ver González de Pérez p. 250); además, una de las funciones de los sacerdotes era conjurarlas (Castellanos 1955, TIV p. 160). Así y todo se insistió en el cultivo de "el maíz".

"La papa" fue un tanto más afortunada en cuanto a su adaptación, pues estaba en su hábitat natural; pero definitivamente fue desafortunada en cuanto a estudios se refiere. Se sabe que en las mesetas, a más de 2600 mts., ella tiene una periodicidad de cosecha de seis a siete meses, y en su variedad "criolla" (diploide), de tres a cuatro meses, lo cual le otorga, a ella y en general a la agricultura de tubérculos, una ventaja sobre "el maíz", no solamente en cuanto a la abundancia de cosechas sino en cuanto a la posibilidad de eludir las heladas de El Altiplano.

Uricoechea (1971. p. 62) declara que existieron dos cosechas de "papa" al año en tanto que se recogió una sola de "maíz"; desde luego la cita es tardía y no conocemos razones en Uricoechea para tal afirmación, diferentes de la presunción de que sí se basa en la experiencia campesina de El Altiplano, en su época. Sin embargo, en su apoyo hemos encontrado que en la lengua chibcha, entre las referencias de tiempo, aparecen dos expresiones diferentes para aludir a la época en la cual se cogen las cosechas: abachuque fihistaca "esto es tiempo de coger maíz," y iompucua fihistaca "esto es tiempo de coger turmas" (González De Pérez Ibídem), lo cual puede interpretarse en el sentido de que existían tiempos diferentes para cada una de las dos cosechas, afirmación que apoyaría dicho autor; y tanto más si se piensa que existió también, en lengua chibcha, un verbo especial para referirse a "coger turmas y todo género de raíces": Zepquasqua (González de Pérez Ibídem). Por otra parte, el padre Zamora, hablando de los productos de la agricultura de tubérculos afirma que: "de todas estas raíces son continuas las cosechas" (Zamora TI 81 p. 132).

Don Juan de Dios Carrasquilla anota que en la segunda mitad del siglo pasado, en El Altiplano, se comenzaron a cultivar las "papas de año" en forma, porque hasta entonces se habían cultivado básicamente "las criollas". Marroquín atribuye a José Manuel Restrepo la introducción de "la papa tuquerreña", y Camacho Roldán la contempla como uno de los factores que estimularon la agricultura de El Altiplano a mediados del siglo pasado (Patiño 77 p. 210); sin embargo, la afirmación de 'el orejón sabanero', debe entenderse solamente como una preferencia, pues el cronista Simón, refiriéndose a lo que encontraron los españoles en Sorocotá anota: "(...) Y muchas turmas, que son llamadas así por los españoles, por parecerse en su grandeza y color de por fuera a las turmas de tierra que se hallaban en España aunque difieren en mucho; por que de estas, unas son por dentro amarillas, otras moradas, otras blancas y las más arenosas." (Simón T III p. 164). El sabio Caldas habla de dos cosechas al año de todos los frutos, excepción hecha de "el maíz". (Caldas 1966 p. 127-128).

"La papa" en su variedad "criolla" (diploide), si bien hasta ahora se entiende como originaria de Los Andes peru-bolivianos (Correl 1962 p. 525), logró entre los muiscas, una mejora adaptativa considerable, la cual le permitió "entallar", esto es, convertirse en semilla, inmediatamente después de la cosecha; en tanto que en su lugar de origen necesita mas tiempo para lograrlo (Luján Lauro, conferencia dictada en la UPTC. 1989). Es posible que la adaptación hubiera surgido de dejar algunos tubérculos sin cosechar con el propósito de

que se convirtieran en semilla constante; pareciera lógico entonces presumir que esa adaptación no se hubiera hecho con el propósito de realizar solamente una cosecha al año. De tal suerte, resulta más creíble pensar que hubo más "tiempos de coger papa" que "tiempos de coger maíz", dando razón a Uricoechea y acogiendo el testimonio de Oviedo cuando afirma que "la papa" era su principal mantenimiento. Seguramente puede afirmarse que para los sitios muiscas que estaban por encima de los 2500 mts., "la papa" resultó ser el alimento más habitual; en tanto que "el maíz", ligado a la supraestructura, hubo de sembrarse, incluso en los climas templados, no solamente como alimento sino básicamente por su carácter ritual.

Finalmente, los registros arqueológicos de manos de moler en El Altiplano, por lo pronto, no son lo abundantes que pudiera esperarse para una cultura, cuya alimentación girará en torno a "el maíz"; en contraste, en Tunja, un lugar precisamente reconocido como ritual, llamado "El Cercado Grande de los Santuarios" por los primeros españoles (Villate 1990), se reportan de manera abundante registros arqueológicos (Equipo de Arqueología UPTC, Estudio Arqueológico de Tunja, 1991, informe de Investigación). Otro tanto puede decirse sobre Sogamoso (Silva Celis 1945). Sobre el particular, Carl Langebaek (1987) en su riguroso trabajo, presenta una estadística de cultivos muiscas, en donde, precisamente, los sitios de altitudes inferiores a los 2600 mts sobre el nivel del mar, tales como el cálido cañón del río Chicamocha o los sitios de: Tibacuy, a 1647 mts sobre el nivel del mar y con una temperatura media entre 21 y 22 grados; Tinjacá a 2062 mts sobre el nivel del mar y con una temperatura media de 17 a 18 grados, no presentan cultivos de "papa" en tanto que sí presentan cultivos de "maíz" (Langebaek 1987, p. 62-63). (Datos geográficos, diccionario geográfico de Colombia 1971).

Por último, incluiremos "el fríjol", grano de alto valor nutritivo, constantemente citado por los cronistas al lado de "el maíz" y de la agricultura de tubérculos como uno de los principales alimentos de los aborígenes. Aparece cultivado desde hace 7.680 años en Los Andes Centrales (Lavalee 87, p. 42). El padre Zamora lo conoció como comida usada en los caminos; después de hablar de "el maíz", anota sobre "el fríjol": "tienen también los granos llamados frijoles de mucha sustancia, y de no mal gusto; de estos se hacen algunos pistos que llevan por los caminos" (Zamora, T.I p. 132) y afirma también que aparece frecuentemente como elemento de tributación (Tovar, 70). Se cultiva desde los 800 hasta los 3000 mts sobre el nivel del mar. La especie registrada arqueológicamente en El Altiplano presenta tres variedades: Una 'arbustiva' y dos de 'enredadera', seguramente una de las especies de 'enredadera' fue habitual como cultivo de 'asociación' con "el maíz", pues éste le servía de soporte, sin duda es posible que tutorada fuera compañera de otras plantas; en tanto que la 'arbustiva' lo fue de la agricultura de tubérculos, aun cuando en la actualidad suele cultivarse también solo. Su periodicidad de cosecha oscila entre los trece y los nueve meses en función de la altitud y la temperatura. Finalmente, la otra variedad de 'enredadera' es permanente, dura unos dos años y mantiene una producción constante a partir del cuarto mes. Aguado considera "el fríjol", al lado de "el maíz" y de "la papa" como una de las comidas de los indios: "(...) en el cual valle descansó ocho días con su gente por que había en él gran abundancia de comidas de las que los indios en aquella tierra usan para su sustento, que es maíz, turras, frisoles y otras legumbres que entre ellos son muy apreciadas..." (Aguado 1906, p. 119). "El maíz", y la agricultura de tubérculos y "el fríjol", cuando eran cultivados en "labranzas", tenían requerimientos y tareas cooperativas similares, las cuales pueden sintetizarse así:

Roza

La preparación de la tierra que empezaba por la "roza", esto es, desproviniendo de vegetación el sitio que se va a sembrar, debió de haberse realizado por los meses de enero, según el Padre Simón (Simón T.III p. 405), época de verano en la cual la vegetación es más fácil de remover; posiblemente incluyó el uso del fuego sobre los pastizales de la sabana, supuesto que en los vocabularios muiscas aparece un vocablo para referirse a quemar rozas: isucogosqua (González de Pérez, p. 308), en algunos lugares de El Altiplano los campesinos conservan esta costumbre. Luego continuaba con el roturado y la confección de los camellones sobre los cuales usaron hacer sus cultivos (Aguado 1906, p. 279); seguramente, requería, tal labor, el uso de herramientas manuales, hachas de piedra y palas de madera.

La siembra se realiza en forma casi idéntica, se depositan dos o tres granos, o un tubérculo, según el caso, en agujeros poco profundos; la descripción de Tunja de 1610 afirma que las semillas de las papas "son ellas mismas hechas pedacitos que tengan algún nudo por donde nazcan" (Cespedecia). Los muiscas cultivaron en sementeras organizadas sobre los "camellones" de que habla el cronista; acerca de las herramientas, el padre Simón da razón de "palas de madera y cuchillos de piedra" (Simón, T.II p. 406); en cuanto a las herramientas de madera a más de las "coas" o palos de cavar, ya tradicionales en la historiografía, encontramos que, acorde a los diccionarios de lengua chibcha, existieron dos tipos generales de palas de madera que recibieron nombres diferentes según su tamaño: Hica: "pala de palo con que labran la tierra"; y Quyecobse: "pala de palo pequeña" (González de Pérez p. 287). En la descripción de Tunja de 1610 se hace relación a otro instrumento de madera llamado Teca: "las sementeras se hacen como cada simiente lo pide (...) o arándolo con bueyes y rejas de cubo, o cabándolas con arados o con unas que llaman tecas, hechas de madera tostada de que usaban los indios antes de que entraran los españoles..." (Cespedecia). La arqueología da razón de instrumentos de piedra que pudieron ser usados en agricultura y que es posible que correspondan a los cuchillos de que habla el padre Simón, (Equipo de Arqueología UPTC, Estudio Arqueológico de Tunja 1991, Informe de Investigación) y cinceles constantemente relacionados por Silva Celis dentro del material lítico.

Aporcado

Después de la siembra, cuando las plantas han germinado, se acerca tierra al tallo con el objeto de hacer un nido suficientemente amplio en donde puedan criarse mejor los futuros tubérculos; procedimiento que se extendió a "el maíz" posiblemente la hica, se utilizó para el roturado y para el aporcado, en tanto que la Quyecobse se utilizó para la deshierba.

Deshierba

Consiste en retirar las malezas que se habían destruido con la roza y la quema; su objetivo es conseguir que la maleza no compita por nutrientes, con las nuevas plantas.

Recolección

Para la agricultura de tubérculos probablemente fueron necesarias herramientas de madera, en tanto que para la de "el maíz" y la de "el frijol", no; ella se continúa haciendo a mano.

Los trabajos de roturado, roza y quema correspondieron a los hombres en tanto que la siembra y la deherba correspondieron a las mujeres, y requirieron procesos cooperativos en las 'labranzas', pero no en los cultivos de 'huerto'.

Como guía de la agricultura y de otras actividades económicas es importante subrayar el hecho de que los muisca hubieran poseído un calendario, en el cual podían establecerse las épocas de lluvias, de sequías, de heladas etc., era éste para la época de la llegada de los primeros europeos, un conocimiento generalizado entre los muisca; los conquistadores españoles pudieron dar cuenta de ello y, aun, aplicar este calendario de siembras a algunos de los productos que traían; no fue casual que las primeras cosechas exitosas de trigo en América se lograran precisamente en Tunja. Con respecto al calendario agrícola, el padre Simón cuenta que había una festividad para el comienzo de las labranzas: "Sobre las fiestas que hemos dicho tenían en la dedicación de sus casas y coronaciones de sus caciques, tenían otras en los meses de enero, febrero y parte de marzo en las cabas de sus labranzas..." (Simón, T. III p. 405). La preparación de la tierra en esa época no era gratuita; el mismo cronista nos habla del régimen de lluvias, que caía precisamente en los primeros días de germinación y crecimiento de las plantas; y la época de preparación coincide curiosamente con la época de verano y heladas de El Altiplano, en la cual las malezas quemadas por los hielos son más fáciles de remover. Sobre el calendario anota el padre Simón: "Dividían el tiempo como nosotros en días meses y años, aunque con diverso modo, (...) Tenían también año de doce meses o lunas, que comenzaba en enero y se acababa en diciembre, pero no por la inteligencia que nosotros tenemos para comenzarla en aquel mes, ni la que tuvieron los romanos para comenzarlo en Marzo, pues solo daban principio desde Enero, para que desde allí a labrar y disponer la tierra, por ser tiempo seco y de verano, para que ya estuvieran sembradas en las menguantes de la luna de Marzo, que es cuando comienzan las aguas del primer invierno de esta tierra..." (Simón T. III, p. 402).

De manera que existía un calendario que regía la agricultura, seguramente las fiestas descritas por el cronista giran alrededor de la preparación de la tierra y quizá de la siembra de "el maíz" en las sementeras del culto, en las sementeras del cacique y en las sementeras dedicadas a la guerra, supuesto que todas ellas requerían el trabajo comunitario, y según reiterada afirmación de los documentos de tributación, se hacían anualmente: "(...) todos los indios della pagaban tributo a sus caciques y en cada un año en tiempo que le iban a hacer sus rozas..." (Visitas a Cundinamarca. En: Tovar 70, p. 29).

BIBLIOGRAFÍA

- AGUADO, Fray Pedro de. Recopilación historial. Bogotá 1906.
- BOADA, Ana María. Asentamientos indígenas en el Valle de la Laguna. Bogotá 1987.
- CALDAS, Francisco José de. Obras Completas, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, 1966.
- CASTELLANOS, Joan de. Elegía de varones ilustres de Indias. Bogotá, 1955.
- CARDALE DE SHRIMPFF, Marianne. Las Salinas de Zipaquirá su explotación indígena. Bogotá, 1981.
- CORREL, Donovan. The Potato and its Wild Relatives. Renner Texas 1962.
- CORREAL, Urrego Gonzálo. Orígenes y antigüedad del hombre en Colombia. En: Revista Colombiana de Economía. N° 89, Bogotá 1971.
- CORREAL, Urrego Gonzálo y VANDERHAMMEN, Thomas. Investigaciones arqueológicas en los abrigos rocosos del Tequendama. Bogotá 1977.
- FIREDE, Juan. Fuentes documentales para la historia del Nuevo Reino de Granada. Bogotá, 1975 -1976.
- GONZÁLEZ DE PÉREZ, María Stella. Diccionario y gramática chibcha. Bogotá 1987.
- JUSTICIA MAYOR DE TUNJA 1.610. Descripción de la ciudad de Tunja. En: Cespedecia No 45-46. Suplemento N° 4 Cali 1.983
- LANGEBAEK, Carl. Mercados, poblamiento e integración étnica entre los muisca. Siglo XVI. Bogotá. 1987.
- OSBORN, Ann. El vuelo de las tijeretas, Bogotá 1985.
- OVIEDO Y VALDEZ, Gonzálo Fernández de. Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano. Madrid 1862.

- PATIÑO, Víctor Manuel. Recursos naturales y plantas útiles en Colombia, aspectos históricos. Bogotá 1977.
- PÉREZ ARBELÁEZ, Enrique. Plantas útiles de Colombia. Bogotá, 1978.
- PIEDRAHÍTA, Lucas Fernández de. Noticias historiales del Nuevo Reino de Granada. Bogotá 1971.
- REICHEL- DOLMATOFF, Gerardo y Alicia. Estudios antropológicos. Colcultura, Bogotá 1977.
- ROBERTS, L y otros. Razas de maíz en Colombia. D.I.A. Boletín técnico. Nº 2. Ministerio de Agricultura Colombia, 1957.
- ROJAS, Ulises. El Cacique de Turmequé y su época. Tunja, 1955.
- SILVA CELIS, Eliécer. Investigaciones arqueológicas en Sogamoso. Boletín de Arqueología. Vol. 1, 1945.
- SIMÓN, Fray Pedro. Noticias historiales del Nuevo de las Conquistas de tierra firme en las Indias occidentales. Bogotá, 1981.
- TOVAR, Hermes. Documentos de tributación. Universidad Nacional, Bogotá 1970.
- URICOECHEA, Ezequiél. Antigüedades neogranadinas. Bogotá 1971.
- ZAMORA, Fray Alonso de. Historia de la Provincia de San Antonio del Nuevo Reino de Granada. Bogotá, 1981.

Close Window