

TITIRIBIES

Y

SINUFANAES

=====
MEDELLIN
=====

=====
Imprenta Oficial--1922.
=====

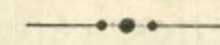


Clemente López Lozano

TITIRIBIES Y SINUFANAES

POR

J. B. MONTGAYA Y FLOREZ



En el mes de diciembre próximo pasado hice una excursión por los alrededores de Titiribí, con el fin de localizar la topografía de las tribus indígenas que ocuparon este territorio en la época de la conquista española.

El primer caserío español se fundó en el punto que ocupan hoy las fundiciones de las minas del Zancudo, llamado por eso Sitioviejo. No se sabe en qué fecha, ni cuál parcialidad indígena vivía allí entregada al laboreo de los ricos aluviones de la región. No es difícil que este corregimiento perteneciera primero a Envigado y después a Amagá; ya a principios de 1800 tenía un Cura, quien en vista de lo enfermizo de aquellos guaduales resolvió, aprovechándose de la fiesta de la patrona, subir donde *no* Benito Ríos a pedirle posada para Nuestra Señora y sus humildes hijos. Este rico terrateniente, hombre tal vez de raza indígena, los acogió con los brazos abiertos, y por escritura firmada, a ruego, en el sitio de Pilos el 17 de abril de 1815, ante el Corregidor José Antonio de Toro y los testigos Francisco Quijano, Aniceto Vélez y José María Trujillo, cedió el terreno necesario para iglesia, pla-

za y calles. Permutó con los vecinos de Sitio Viejo los solares de abajo por el terreno correspondiente en Pilos, que es la actual localidad de la población de Titiribí.

¿Llamaban los indígenas este sitio Pilos? ¿Le dieron este nombre los pobladores españoles?

En caso de ser dicho nombre español, ¿aludían nuestros abuelos a la semejanza de las armas de los aborígenes con el venablo o lanza de los antiguos romanos, llamado *pilo* (*pilum*)? ¿O lo hicieron en remembranza de una de las tres ciudades griegas del Peloponeso? ¿De cuál de ellas? ¿Pilos de Elida, Pilos Arcádica o la Pilos de Mesenia? Las sombras de nuestro pasado histórico son en ocasiones tan impenetrables como el denso velo que cubre nuestra prehistoria.

Aunque muy abundante en aluviones auríferos, en caza y pesca, la parte baja de Titiribí parece haber estado escasamente habitada por los aborígenes; ya por lo malsana, y principalmente por lo expuestos a un ataque nocturno de sus enemigos, por lo cual se veían obligados a vivir en palenques o fuertes, cercados de dos o tres hileras de árboles, chontas de agudas púas, guaduas o pencas espinosas; todavía queda en el Zancudo un punto llamado Palenque, en recuerdo, sin duda, del que había en la conquista. Apenas en la loma del Zancudo y algunas cuchillas adyacentes al río Amagá, quedan restos de obradores, como el llano llamado "Patiobonito" y algunas sepulturas sin trabajar, en lo más alto de los morros.

Los aborígenes ocupaban principalmente los cerros que rodean la actual población, tales como: los Micos, Retiro, la Candela y Otramina. Es probable que la Tribu del Cacique Titiribí habitara la pintoresca y estratégica localidad de los Micos, fortaleza natural casi inexpugnable por el lado de los Omogaes, al Oriente, fácil de defender con galgas de piedra.

Estos aborígenes parecen de cepa mejicana, quienes primitivamente bajaron a Nicaragua, de donde fueron arrojados al Darién, moviéndose lentamente en emigración colectiva de comarcas enteras y cuyo éxodo obligado y doloroso fué, sin duda, debido al hambre de los largos períodos de sequedad en Yucatán, ciclones, colosales inundaciones del Misisipí, así como al empuje de tribus más poderosas. En efecto, el primer linaje de las Siete

Cuevas, que del Norte invadió a Méjico, llevaba el nombre de Suchilmicos y tuvo que enfrentarse con los Chichimecas y Otomíes; *suchimico* quiere decir jardinero o cultivador de flores. Hay más: el jefe de los Miztecas, muerto a la traición por el padre de Montezuma, llamaba el Sr. Tresmicos, y tanto Miztecas como Zapotecas empleaban nombres de animales y de flores; así los hombres, pongo por caso, se decían Cincomicos o Veinteleones, mientras que las mujeres llevaban nombres poéticos como Cuatorrosas. Entre Honduras y Nicaragua existía también, al tiempo de la conquista, la provincia de los Micos, según Herrera, dec. IV lib. VIII. En la costa de Mosquitos habitaba la tribu similar de los Titibíes, al pie de la sierra de Amerriqua, voz maya que significa "país ventoso" y que después se hizo extensiva a todo el continente. América no viene, pues, de Albericus o Alberico sino de la voz maya *Americua*, según el Dr. Girgois. En lengua panche *titiribí* es el nombre de un lindo pajarito de color negro y rojo, parece ser voz onomatopéyica, semejante a la de *civirí*, (*Tyrannus*), nombre caribe de la más arrojada y valiente de las avecillas de Antioquia.

También tiene analogía el nombre titiribí con voces caribes, tales como: los Chiriquíes de Panamá; Tiquiríes del Darién; Quiriquires o Guiriguires, tribu del lago de Maracaibo; los Chiribichíes de Cumaná, los Bitagües del valle de Aburrá; los Simities, Ramiriquíes, Sipisipí en Titicaca; los Chiris del Darién; con Turibí, que para E. Restrepo sería el río Sucio, y más al Sur, en el Ecuador, con los Ciris que parecen también originarios del Darién, de donde emigró una parte de la tribu al Ecuador y viniendo los Thitus o Quitus fundó un imperio floreciente, que acabó aliándose por los lazos de la sangre con el Inca Huaina Capac, padre de Atahuallpa, ciri por su madre. Sin duda estas voces en forma de vainas de ies son características de una raza del Norte, puesto que el gran río de Estados Unidos lleva el nombre de Misisipí y pertenecen entre nosotros a la raza conquistadora llamada por los españoles *caribe*, voz haitiana, que quiere decir: guerrero, valiente, que con el objeto de poderla esclavizar y destruir los españoles asimilaron a caníbales, achacándoles toda clase de crímenes, para que el Rey de España permitiera su total destrucción, como sucedió precisamente en los

Departamentos de Atlántico, de Bolívar y del Magdalena, donde hasta las doncellas peleaban como leonas, pues allí, como en el Brasil, existía la institución de las amazonas, respetable y respetada por su valor, patriotismo y virtud. Nuestros llamados caribes, sin embargo, no eran originarios de las Antillas, sino tribus emigradas en masa, ya de Méjico, ya de Yucatán o bien de Centro América, cuyas ondas migratorias bajaron lentamente al Darién, estableciéndose por lo general en nuestras costas, en las vegas de los grandes ríos e internándose después por el río Cauca y sus afluentes hasta ocupar las montañas de Sonsón (originariamente *Cocom*, voz maya).

La unidad étnica entre las razas de Centro América, Darién, Chocó, Antioquia, Departamento de Caldas, Departamentos del Valle del Cauca, río San Juan (antiguo Pirú y Piruquete), Ecuador y parte de la Costa del Perú, (territorio llamado por los aborígenes incaicos las "Cuatro Provincias"), Chile, algunas tribus del lago Titicaca y otras de la región amazónica, así como las del Huila, Tolima y tierras calientes de Cundinamarca, Boyacá y Norte de Santander, con gran parte de Venezuela, parece evidente, pues los usos y costumbres, religión, leyes y las voces que quedan, como reliquias de aquella raza, lo demuestran, así como los restos arqueológicos de cerámicas y orfebrería. Los mismos conquistadores lo notaron, pues el cronista Oviedo, al hablar de los trajes de los aborígenes del Valle de Umbra y Arma los compara a los Nicaraguayos. Más o menos esta era también la opinión del P. Blas Valera, al hablar de los Antis del Perú, cuya raza temible bajó de Méjico y ocupó los Andes Perubolivianos, Colombia y Panamá.

Nuestros Caribes se deformaban todos el cráneo, aplanándolo de adelante hacia atrás, lo que aumentaba su braquicefalia natural; su color era amarillo y no moreno, no eran americanos autóctonos y sin duda vinieron del Asia por el estrecho de Behring. Debieron hacer una estadía larga en las riberas del río Kolima, antes de pasar a Alaska, porque la tribu más característica trajo ese nombre y en su peregrinación hacia el Sur del Continente lo fué dejando en las montañas, ríos y territorios que ocupó, donde se establecieron definitivamente algunas parcialidades de dicha tribu. Así en el S. O. de

Méjico, sobre el Pacífico, vivía la tribu de los Kolimas, terribles guerreros que dieron mucho que hacer a Cortés, quienes ocupaban, fuera del actual Estado de Colima, parte del de Jalisco. En Colombia eran los vecinos más temidos de Panches y Muzos. Entre sí formaban una especie de aristocracia de sangre y como los Incas, llevaban en la frente un listón o llauto rojo. En el Ecuador los Kolimas y Karaques eran guerreros formidables que dieron mucho que hacer a los Incas.

Un filólogo rastreando las voces, que salidas del extremo norte del Asia fueron dejando los emigrantes desde Alaska a Patagonia, en localidades, ríos, nevados, etc., prestaría un gran servicio a la ciencia, pues éste es uno de los principales medios para averiguar la procedencia de una raza y la caribe es, sin duda, una de las más interesantes de América, por sus cualidades guerreras y heroísmo sin igual.

Para los americanistas es, sin duda, un tema de meditación muy sugestivo la trayectoria re orrida por el nombre *kolima*, desde Kamtchaca, aplicado allí a un gran río, del cual habla largamente d'Orbigny (1) y después en Norte y Suramérica en tres importantes tribus de la misma familia de guerreros de piel amarilla, que aún conservan restos de la mancha mongólica. Otro tanto sucede con el nombre de *tula* o *tule*, que se encuentra en las tradiciones europeas como la última tierra conocida; en Rusia, como Provincia importante y luego en el Continente americano: en Méjico, Centro América y al Sur en el Ecuador, y así para otras muchas voces, como *marka*, del keshua, tan común en Europa, como en el antiguo Perú y que hacen pensar si originariamente algunas lenguas americanas, como las indoeuropeas arrancaron del sanscrito primitivo, es decir, aglutinante y sin el sistema de flexión que lo caracterizó más tarde, estudio importante que para el keshua hizo el Dr. Vicente F. López, corroborado después por el Dr. H. Girgois.

(1) *Viaje pintoresco*, por A. D'Orbigny. Barcelona 1842. Págs. 59 a 81, T. II.

II

LOS MICOS

En la hacienda de Los Micos quedan pocos rastros de la tribu nicaraguaya de los Titiribíes. Cerca a la casa de la hacienda, en el cafetal llamado del "Socolado" se ve una gran piedra con figuras diversas, grabadas a punzón, llamada la "piedra del indio." De estas figuras trae el Dr. Uribe Angel algunas en su *Geografía de Antioquia* y aun cuando hay más, son difíciles de fotografiar o dibujar, porque los desocupados llenaron la piedra de rayas y garabatos; por otra parte tal piedra se ha ido descascarando, perdiéndose así algo de los jeroglíficos originales. En las piedras de un sendero borroso de los aborígenes, que serpentea al pie de las altas rocas, que gira hacia el punto de las Peñitas, se ven grabados semejantes, y no es imposible que en dos cavernas o grutas muy elevadas, sobre las altas rocas verticales que rodean el cafetal, se encuentren también jeroglíficos.

En la roca del "indio" llama en primer lugar la atención, un jeroglífico en forma de lira, que tiene en su parte baja un triángulo isóceles partido por el centro, tal vez el símbolo de la mujer (el *kreis* griego), cuyos genitales externos esquematiza. Más arriba un cetro o bastón bifurcado en dos volutas divergentes, símbolo divino de una soberanía dual, que se parece algo al cayado de los sumos sacerdotes peruanos o Huillak Umu, así como al que usaba el jefe de los sacerdotes de Honduras. De este cetro hacia el lado derecho hay siete rayas paralelas, tal vez símbolo de los siete grados de parentesco, que los de Honduras simbolizaban con un árbol de siete ramas, algo semejante al candelero hebreo de los siete brazos o simplemente los siete días de la semana. Encima y sobre la bifurcación del cetro se ve un surco profundo y ancho, tal vez el signo del *phallus*, que da a dicho cetro el aspecto de una flor de lis. El todo está encerrado en una figura semejante a una botella, con el cuello para abajo. ¿Qué significarán estas figuras? El cetro de dos espirales concéntricas y divergentes se encuentra siempre como atributo de la divinidad en nuestros aborígenes, como puede verse en la figura 167 del catálogo de D. Leocadio María Arango, que representa un ídolo encontrado

en el Frontino, el cual simboliza el imperio del sol y de la luna, su esposa. (Véase el fotograbado). Esta dualidad está corroborada aquí por el *kreis* o triángulo de abajo y el bastón o *phallus*, figurado encima; las siete rayas iguales y paralelas serían los siete días de la semana, hijos de este consorcio. La forma de botella representa probablemente la gruta que servía de oratorio a sus mohanes o piaches para este culto sabeista, que era general en toda la América, con algunas variantes.

De la parte inferior derecha de la botella sale un camino o río que va inclinándose hacia arriba, a la vez que se angosta. Al principio de dicho río y por encima, se ve un círculo pequeño entre dos cuadriláteros concéntricos, que bien pudiera indicar la casa del jefe o *teite*, con doble cercado en esa forma. Más lejos hacia la derecha se ve una enorme *P* doble, concéntrica, de letra de imprenta, con una especie de *V* o cuña adherida por delante y hacia arriba, cuyo significado se nos escapa; luego una larga línea de extremos encorvados en direcciones contrarias y dibujada verticalmente, que podría simbolizar la serpiente, que es tan común en las teogonías americanas.

En resumen, estos jeroglíficos parecen representar principalmente la disposición de un templo subterráneo o gruta-adoratorio y del caney o cercado del *teite*, con el plano topográfico de algunas otras cosas, sin duda muy interesantes para los jefes de la tribu, que debieron ser muy ricos, a juzgar por el enorme número de sepulturas antiguas excavadas en la época de la conquista española. Se colige que lo fueron en aquella época, porque no hay tradición en Titiribí de que aquí se hayan trabajado *guacas* y porque algunas excavaciones están aún rodeadas de bosques seculares. Esto indica que los conquistadores tuvieron noticia cierta de su riqueza y las trabajaron, o bien que los mismos aborígenes las sacaron, trasladando sus tesoros a punto más seguro; si quedan algunas sin trabajar, deben de ser pobres. D. Enrique Echavarría, actual propietario de la hacienda, hizo trabajar una de esas sepulturas y sólo encontraron algunos husos de hilar, de barro quemado; toda la tierra estaba perfectamente revuelta y trastornada, con carbones y restos de ceniza en el fondo.

III

RETIRO

En el Retiro vivía una parcialidad de la tribu de los Titiribíes, porque en las deshieras de los cafetales se encuentran muchos recatones de piedra usados, lo que indica que eran bastante agricultores; zanjas de piedra labradas para desaguar ciénagas, como Charcohondo y otra del lado del Retiro de D. Efraím Flórez, en donde se han sacado dos canoas, que parecen trabajadas por medio del fuego y son de madera incorruptible en el agua; tales canoas hacían parte de las dichas cañerías. Las ollas de barro quemado, que se han encontrado, tienen dibujos geométricos groseros hechos a punzón; algunas parecen como grabadas con una malla de cabuya, que dejó impresión profunda en el barro blando y las asemeja a la cerámica ordinaria de los Aztecas. Las cerámicas encontradas en el Retiro de D. Florentino Vélez son más artísticas. En estos dos Retiros hay varias sepulturas sin excavar.

En la parte del Retiro perteneciente a D^a Dolores Flórez de M., se ven varias guacas excavadas por los primeros pobladores del siglo pasado. No es dudoso que en la parte llamada el Mediacaro, del Sr. Francisco M^a Quijano, haya varias sepulturas sin trabajar. En el punto denominado Rancholargo hubo, sin duda, un obrador o "patio de indios", porque en las deshieras han encontrado varias chagualas de oro fino.

OTRAMINA

En la Otramina no hay noticias de sepulturas ricas trabajadas en ninguna época, pero es de suponer que pobres sí las hay, por su especial topografía, pues debió de ser un lugar tan habitado como el Retiro. Más atrás en el morro de los Sánchez, en dirección a la Isabela, los primitivos pobladores de Titiribí trabajaron muchas sepulturas ricas; entre las joyas halladas llamó especialmente la atención un ciervo o venado de gran cornamenta y tamaño regular, de muy fino oro.

PUEBLO DE LOS POBRES

En el Balsal de los Sres. Echeverri, en el potrero denominado Bellavista, que sin duda fué el territorio ocupado por la tribu que los españoles llamaron de Los Pobres, se encuentran numerosas guacas trabajadas unas y otras no. Es fama que de algunas se extrajo gran cantidad de oro en figuras diversas, especialmente en ídolos por los Sres. José Pablo Toro y Luis Arboleda, las cuales fueron compradas por D. Indalecio Flórez T. De cerámica se sacaron dos primorosas tinajas, que sirvieron para el agua fresca, durante largo tiempo, en casa de D. José Pablo, entonces propietario de aquella hacienda, inclusive de lo que hoy se llama el Paso de los Pobres, sobre el río Cauca, que debe precisamente su nombre a dicha tribu, que por error el cronista Herrera coloca frente a Buriticá. La topografía que ocupaba dicha tribu es muy pintoresca y como de costumbre entre Caribes en un lugar alto a prueba de albazos y sorpresas, con la ventaja de que les servían de mirador unas cavernas, cuyas bocas simulan puertas de iglesia, en rocas elevadísimas, talladas a pico, que permitían vigilar los movimientos de la tribu del Morrón y otear gran parte del río Cauca, sin que ellos fuesen vistos. Tales cavernas, casi inaccesibles, no están aún exploradas y es posible que hubieran servido de refugio a las mujeres y niños en tiempo de la invasión española.

Siguiendo Cauca arriba, hacia Hoyogrande, está la localidad denominada Morrón, tierra de proverbial fertilidad, habitada probablemente por una parcialidad de la tribu anterior; cultivaban especialmente el algodón y ocupaban una magnífica posición estratégica. Su nombre tal vez se originó de que cultivaban mucho el ají de este nombre.

De Hoyogrande, que debió pertenecer a la parcialidad de los Titiribíes que habitó la Candela, se pasa el río de Sinifaná, llamado antiguamente Zenifará o Zenufará.

IV

SINIFANÁ

Del río Sinifaná para arriba, entre éste y el Cauca, estaba la famosa provincia de los Zenufanaes, con sus ricas sepulturas antiguas, donde se cultivaba en grande escala el algodón y que primitivamente había hecho parte del imperio del Zenú, dividido en tres señoríos o reinos, llamados: Finzenú, Panzenú y Zenufaná, de donde se llevaba el oro a los templos de la gran necrópolis de Finzenú, saqueada por los soldados de D. Pedro de Heredia, durante el reinado de una cacica sibarita e inofensiva llamada Tota. La tribu de los Zenufanaes ocupaba las actuales haciendas de la Lotero, Bolombolo y especialmente la Hondura, donde estaba la población principal, residencia del jefe supremo llamado Bolombolo; a orillas del río Cauca, donde está hoy el puente, residía el cacique Popala, dependiente del Calachuni anterior. (1)

En la finca de la Hondura quedan muchas ruinas de cañerías de piedra o acueductos muy bien labrados y que, sin duda, se destinaban para el regadío en la estación seca. En el potrero llamado el Tesoro se ven grandes montones de piedras de cantería con sus muescas para ensamblar, como las del Perú, que, sin duda, pertenecieron a antiguos edificios, anfiteatros y patios enlosados; restos ruinosos de grandes albercas de piedra, para bañarse, en que todavía se ve la gradería para bajar al fondo; sillas de piedra talladas en la roca; restos de barretones, cinceles, escoplos, formones y regatones, trabajados con todo primor en piedra durísima. De estos utensilios de trabajo, envió el Dr. Antonio J. Peláez, actual propietario, varios al Dr. R. Blanchard, de París, quien los regaló al Museo etnográfico. También se ven otros cercados de piedras a los cuales, sin duda, se subía por gradería de lo mismo, uno de ellos llamado "el cementerio" sirvió probablemente para sacrificios humanos, como las pirámides truncadas de tierra apisonada de los Mayas de Nicaragua, pues entre nuestras tribus no se hacían estos sacrificatorios de piedra, como entre los Mejicanos y Ma-

[1] Parece error de los cronistas colocar a Zenufaná en Zaragoza, Guamocó y de allí hasta el valle de Aburrá.

yas de Yucatán, sino generalmente en forma de montículos de tierra o bien zarzos elevados de guadua con su escalera amplia para subir, manteniendo arriba las cuerdas de cabuya necesarias para atar las víctimas, que medían más de cuarenta brazas, según Cieza de León.

En esta región debieron sacar los españoles muchas sepulturas ricas, porque el conquistador Robledo bajó a ella precisamente por la fama de sus sepulcros. A mediados del siglo pasado algunos gUAQUEROS de Titiribí sacaron, al frente de la Hondura, en el punto denominado la Montañita, sepulturas de riqueza considerable, aun cuando desgraciadamente no quedó ni noticia de los objetos y todos fueron fundidos sin misericordia.

Al tiempo de la conquista española los edificios de piedra de los antiguos Zenufanaes debían de estar ruinosos, porque pertenecieron a una raza ya desaparecida por esa época, pues los aborígenes encontrados por los españoles eran de origen nicaraguayo (1), y se ocupaban, como los del pueblo de Los Pobres, en el cultivo del algodón, que sirvió a los españoles para hacer sus sayos de armas o escaupiles, a semejanza de los usados por los Mejicanos, donde aprendieron a hacerlos, porque las coracinas de acero eran muy incómodas y en extremo oxidables. Dice Cieza de León que en Zenufara, hacia el lado de la montaña, había una rica fuente de aguasal, que hoy no existe y que probablemente fué tapada por los aborígenes, para que los conquistadores no se establecieran allí, y que los de esta provincia así como los de la colindante, llamada provincia de la Loma o Pueblo Llano, que bordeaba el río Sinifaná hacia arriba, eran grandes traficantes en sal.

PROVINCIA DE LA LOMA

Descubierta por Hernando Rodríguez de Sosa, la provincia de Pueblo Llano, ocupaba la finca del Sr. Justiniano Montoya F., denominada hoy la Loma de Sinifaná, que algunos cronistas, por error, confunden con Amagá

[1] Dice E. Restrepo, que los primeros pobladores del Sinú eran también de raza maya-quiché, arrojados por los mejicanos y que bajaron hasta el Ecuador. *Descubrimiento y conquista de Colombia*. Bogotá, 1919.

o Pueblo de las Peras, por los muchos aguacates que allí había. Pueblo Llano estaba situado sobre una meseta inclinada, que tiene una legua de largo por tres a cinco cuabras de ancho, sabana colocada al pie de la gradería en anfiteatro, que sube hacia Cerro de Tusa; cornisas o gradas desiguales, que son restos del antiguo lago que se vació lentamente por las profundas quebradas de Sinifaná y Amagá, que cubría las tierras de Venecia, Amagá Heliconia y parte de Titiribí, por Sabaletas. En aquella época sólo emergían las cimas de Cerro de Tusa, los Micos y la Candela, a manera de pequeños islotes o escollos. En esta fértil región lacustre, llena de carboneras inexploradas, vivían los indígenas de Pueblo Llano en número considerable, pues la tribu debió de ocupar lo que es hoy Venecia y parte de Fredonia, porque por el río Cauca subían los Zenufanaes hasta el río Poblano. Estos indígenas, también nicaraguayos, cultivaban el algodón y el tabaco, el cual fumaban en pipas o *mulas*, de las cuales se encuentran muchas al trabajar los tabacales, que son el principal cultivo hoy. En dichos tabacales se ven innumerables tiestos de olla, husos, regatones, piedras y manos de moler de un granito cuarzoso, llamado *maní*, voz maya que significa *ya pasó* y nombre de la capital de los Tutuxius, patria del célebre profeta Chilam Cabal, quien antes de llegar los españoles había hecho colocar cruces en los templos, a la cual los Mayas veneraban como al dios de las aguas, según dice el cronista Herrera.

Hay numerosas sepulturas sin trabajar y sólo unas pocas excavadas recientemente, de donde se sacaron algunas chagualas y una ajorca de oro de 250 gramos de peso. Cerca de una antigua cañería, de piedras muy bien labradas, se ven dos túmulos rojizos, medio hundidos, que deben ser antiguas sepulturas de una raza anterior a la de la conquista, porque las otras no son de *pirú* o túmulo. Las piedras de la cañería, hundida a trechos, están labradas como nuestros adobes o bien ochavadas con todo cuidado. El tendido de abajo es de piedra plana, pero sin desbatar. El agua que corre por ella es dulce y muy buena, pues viene del lado opuesto a Cerro de Tusa, con la particularidad de que las que bajan del cerro son todas selenitosas, malsanas y desagradables. Esto parece indicar

que se captó esta agua potable para el caney del teite, que debió de estar en este lugar.

Los tiestos de cerámica, que pude observar, están adornados de figuras geométricas bastante groseras, grabadas profundamente; los husos tienen grabados dibujos graciosos y en algunos se usó como motivo decorativo la mariposa

V

LA LINDERO

Al otro lado de Bolombolo y a orillas del Cauca queda la hacienda de Condina, y sobre ella en una meseta, especie de sanatorio, la finca de la Lindero, al pie de Morroplancho, la cual linda para abajo con la hacienda de Farías y hacia arriba con la Selva. En la finca de la Lindero, perteneciente al Sr. Domingo Arias, sacaron hace unos diez y siete años dos sarcófagos y una urna de piedra, todo cuidadosamente labrado, en una sepultura trabajada por los Sres. Joaquín Ochoa, de Envigado, Domingo Arias y Aquilino Castrillón, que vive actualmente en la Loma de Sinifaná y me dió los siguientes datos:

El guaquero o vaquiano Sr. Joaquín Ochoa, notó en un otero tres depresiones en el terreno, por lo cual juzgó habrían tres sepulturas, pero al excavar se vió que era sólo una, de grandes dimensiones, que tenía unos cinco metros de profundidad; la tierra era una arcilla rojiza y en el fondo estaba muy mezclada con carbones y cenizas.

Al lado de uno de los sarcófagos y fuera de él, encontraron huesos humanos bien conservados, en particular el cráneo, que tenía en magnífico estado los dientes. Al llegar al fondo dieron con un sarcófago de piedra arenisca fina con su tapa cuidadosamente labrada, la cual se rompió con la barra; este era de una sola pieza; luego encontraron otro sarcófago añadido en dos piezas por el centro, más una urna colocada en una alacena de la pared. Tanto en los sarcófagos como en la urna se veían cenizas y huesos calcinados, mezclados a restos de cuentas de piedra muy bien pulidas, de color blanco y azul. Por fuera también se encontraron gargantillas de cuentas de piedra y de hueso; además, unas tres ollas, una de las cuales estaba primorosamente grabada.

Los gUAQUEROS, vista la pobreza de la sepultura, no quisieron seguir trabajando, abandonándola al Sr. Arias, quien continuó hasta sacar de unas alacenas varias chagualas, pulseras y ajorcas de oro, cuyo valor, según parece, no alcanzó a indemnizar los gastos hechos. Esto explica por qué Arias no ha trabajado otras sepulturas de su finca, que parece haber sido el asiento de la principal población de la provincia de Guara (en keshua, *huara*). Dos de los sarcófagos fueron trasladados a la iglesia de Concordia por el Párroco. Domingo Arias conserva en su casa la urna y hasta el año pasado, que el Cura se llevó los ataúdes de piedra, los usaba Arias para echar maíz y parece que el más grande hacía dos cargas. Allí cerca, en la hacienda de Santa Clara, Cauca arriba, en un punto llamado "Pueblorrico" sí sacaron en épocas recientes sepulturas muy ricas.

Oviedo dice que algunos indígenas de la provincia de Cartagena se enterraban en ataúdes, pero no indica si eran de piedra. En las ruinas de S. Agustín, que bien pudo ser la ciudad principal o capital mística de la antigua provincia de Cuntirumarka, en relaciones con los Incas de Quito hasta el tiempo de Atahuallpa, se han sacado varios sarcófagos de piedra de 80 centímetros de altura por 2m, 50 de largo y según Preuss, en ninguno de ellos se encuentran huesos, lo que parece indicar que también usaban la cremación y sólo depositaban allí las cenizas, como los indígenas de Guara (hoy Concordia). Llama mucho la atención que con cinceles de piedra y de oro bajo, tras un largo e ímprobo trabajo, se hiciera un sarcófago de grandes dimensiones para echar un puñado de cenizas, en vez de labrar sólo una pequeña urna, como la que precisamente acompañaba a estos dos sarcófagos, que es cuadrada, con cuatro manijas para transportarla. Se explica satisfactoriamente que los Egipcios hicieran enormes sarcófagos de pórfido para colocar la momia incorruptible de sus reyes y príncipes, mas no el destino de los sarcófagos de Guara y de San Agustín.

Los pueblos antiguos que en Europa y Asia usaron la cremación colocaban las cenizas en urnas o vasos de cerámica, exactamente como lo hacían los Mayas de Yucatán, que además edificaban un templo sobre la urna que contenía las cenizas de su jefe; los aborígenes de Cali

y Popayán, los de Santa Marta, los Amaníes del Oriente de Antioquia y algunas tribus Caribes de Venezuela, también colocaban las cenizas en ánforas o grandes vasos aún cuando algunas de estas últimas preferían beberse las cenizas de sus jefes y deudos, mezcladas al masato, sin duda para darles una sepultura más cariñosa. Dice Preuss que en San Agustín, fuera de los sarcófagos vacíos, también se encuentran grandes vasos de cerámica con huesos, tal vez para personas de menos autoridad. Esta costumbre de colocar los huesos en ánforas, pintándolos de achote previamente, era común en Santa Marta y Cartagena, cuando ya las momias desecadas al fuego y colocadas en hamacas con todas sus joyas se iban deshaciendo por el tiempo. Los HH. CC. de Medellín tienen en su museo un ánfora con huesos de niño, encontrada al hacer los cimientos de una casa en el cerro del Volador, frente a Medellín, pero estos huesos no están calcinados y la costumbre de colocar los cadáveres de niños en cántaros o urnas funerarias era peculiar a la raza Aimará del Titicaca, especialmente al Sur de Bolivia y Norte de la Argentina, como en el Pukará de Tilcara y también en Nasca.

Fácil sería al Gobierno Departamental conseguir con Arias y el Sr. Cura de Concordia la cesión de tan interesantes sarcófagos, para iniciar con ellos el museo o colección arqueológica de la Universidad, pues ya es imperdonable esta omisión en un Departamento donde se encuentran objetos precolombinos de tanto valor para la historia del hombre americano. Por otra parte, una vez establecido el museo, con donativos particulares se formaría un fondo para llevar al cabo excavaciones científicas en las necrópolis de los aborígenes; de esta manera se podría averiguar mejor que por los cronistas, los verdaderos lazos que unieron nuestros aborígenes, ya con los Quichés, Mayas y Mejicanos, ya con los antiguos habitantes del Titicaca y hasta con los mismos Guaraníes del río de la Plata.

Cuando el Licenciado Juan Vadillo subía el río Cauca, llamado por los indígenas de Buriticá, Niyo y por las diversas tribus de más arriba: Satinira, Coguia y Corruira, en busca del tesoro del Dabaibe, como antes lo habían hecho Balboa, Francisco Pizarro y otros capitanes

de Pedro Arias de Avila, no habiéndolo encontrado, siguió subiendo por la margen izquierda del Cauca, en busca de las ponderadas minas de Cuyr-cuyr y el muy afama lo templo de Trabuco, que decían era la mitad de piedra labrada y el resto de oro, al propio tiempo que de un renombrado buhío, cuyo techo era todo de plumas de papagayo y contenía gran suma de oro, llegó hasta la Provincia de Guara y de allí pasaron el río Mandería (hoy San Juan) (1), para ir a buscar unas ricas sepulturas de la Provincia de Corid, (voz choluteca derivada de *coribisi*), que sin duda fueron las que en nuestros tiempos se sacaron en Pueblorrico, antigua fracción de Jericó.

Poco después de pasar Vadillo el río Mandería o San Juan, murió el Capitán Francisco Cesar, su Teniente, y es probable que su cadáver esté sepultado en territorio de Tarso, fracción también de Jericó. De aquí se devolvieron para seguir San Juan arriba, hasta la antigua Caramanta, en busca de Cuyr-cuyr.

En resumen, pues, los únicos sarcófagos prehistóricos que se conocen en territorio antioqueño son los de la Lindero, en Distrito de Concordia, territorio de los antiguos Guaras, raza destruída por completo. Esta Provincia tenía al frente a la famosa Zenufara, sólo separada de ella por el río Niyo, por abajo colindaba probablemente con la Provincia de los Noquitas o Meotagosos, que ocupaban la boca de Comiá, la Herradura y a Casco de Mula. Algunos dicen que hace muchos años se sacó en Zaragoza un sarcófago de piedra, que contenía una momia amarrada con un grueso torzal de oro y que tal sarcófago con la momia fué enviado a un museo de Holanda.

Sin duda una visita detenida y algunas excavaciones bien dirigidas en la Lindero y en los puntos de la Montañita y el Sapo, entre Bolombolo y la Hondura, revelarían cosas muy interesantes, apoyando o destruyendo la creencia de que estas tribus bajaron lentamente a Nicaragua y que atravesando el Darién hasta Urabá, subieron luego el río Turibí (hoy Sucio), pasando al valle del Niyo por el boquerón de Toyo, voz nicaraguaya que

[1] E. Restrepo, cree es el Barroso y Cori el Distrito de Bolívar. Loc. cit.

dejaron allí como un recuerdo de su éxodo, siguiendo río arriba hasta encontrar tierras más propicias, generalmente sabanas rasas de donde desalojaron los antiguos moradores, que eran, unos de origen boliviano y otros de origen guaraní. Los guaraníes no sólo parecen haber subido hasta aquí sino hasta el Darién, donde quedaron varios nombres de esta lengua, o por lo menos del extremo sur; así por ejemplo: Cauca es similar a Caucoa, nombre de una tribu del río de la Plata, a Caucaya de otra tribu del Putumayo y también nuestra tribu de los Omogaes tenía su homónimo, no sólo en el bajo Cauca, sino también en el Amazonas, viene del kamtchadale *omagan*. Por el contrario los Panamás, Birués, Pácoras y Cuivás o Cuevas tenían su homónimo en el Darién, los Cuizcos y Guaymocoos en Méjico.

VI

Como se dijo atrás, los llamados caribes o guerreros de Colombia tienen distintas procedencias, pero los del Departamento de Antioquia proceden principalmente del imperio Maya y fueron arrojados brutalmente por los Mejicanos Aztecas, de tal manera que aquí vinieron a mezclarse diferentes razas del Norte, tales como: Toltecas, Zapotecas, Miztecas, Cuiotecas, Colimas, Chontales, Chorotecas, Cholutecas, etc. A esta clase de emigrantes pertenecían precisamente los Pozos y los Cuicuyes, llamados los Armados por los cronistas. (1) Estos últimos, para una población de tres mil casas en la provincia del calchuni Maitamá, tenían cuarenta y nueve *cues* o templos y sacrificaban cinco hombres diarios, en tabladós altos de guadua, que tenían sus escaleras correspondientes, supliendo así la pirámide de piedra tradicional de su antigua patria, que como se dijo atrás ya en Nicaragua era simplemente un montículo de tierra con gradas y que aquí, sin duda por comodidad, hacían de guaduas, de la misma manera que los templos; por otra parte vestían como los nicaraguayos exactamente y usaban armaduras y banderas como los Mayas y los Ciris del Ecuador. Es posible fueran Cuiotecas, de costumbres semejantes a los Miztecas.

[1] La provincia llamaba Cuicui, según E. Restrepo. Loc. cit.

Caneyos?
Para aseverar como lo hace el Sr. Thomas A. Joice, en su *Arqueología de Sur América*, que nuestros aborígenes eran sólo notables en el arte de divertirse, pero que desdeñaban el de la guerra, se necesita no haber leído a Oviedo, Cieza de León, Herrera, Pedro Simón, Aguado, etc. Por ellos vería que hasta las mujeres de nuestras costas peleaban heroicamente, y muchas veces una sola doncella de diez y ocho años llegó a herir y sacar de combate varios soldados españoles, como les sucedió a los expedicionarios que llegaron con Ojeda al pueblo de las Ollas, de la Provincia de Cartagena, en donde el cacique con cien guerreros se había hecho fuerte en un buhío, del cual salió una muchacha que se metió entre los soldados españoles con la resolución de salvarse o vender cara su vida, y como dice Oviedo: "Ella antes que la pudiesen prender, hirió cuatro cristianos imitando aquellas armigeras y feroces amazonas, de cuyo esfuerzo y valor Justino y otros autores hacen mención. Así que, entre aquestos indios muchas mujeres se han visto no menos bien ejercitadas y animosas en la guerra que los hombres."

Entre nuestros aborígenes esta era una verdadera institución, como se ve por el siguiente pasaje del mismo autor: "En aquella tierra (la de Nao, hoy Galera Zamba) acostumbran las mujeres, que no quieren casarse, traer arco y flechas como los indios y van a la guerra con ellos y guardan castidad y pueden matar sin pena a cualquier indio que les pida el cuerpo o su virginidad. De estas tales mujeres vino una a ver al gobernador (Pedro de Heredia) y a los cristianos, la cual traía un arco y sus flechas en compañía de los indios y preguntósele por la lengua que ¿por qué andaba así y no como las otras mujeres, y traía armas como los hombres? Respondió que con hombres había de hacer obras de hombres, y conversando con mujeres había de vivir como ellas; y porque su padre al tiempo que murió le había mandado que guardase castidad, y que por habérselo mandado su padre ella era muy contenta de cumplirlo, y que nunca había conocido varón ni violado su castidad; y era ya mujer vieja pero muy suelta y diestra en su arco y flechas, tanto que ningún indio mancebo le hacía ventaja."

Agricultores diestros, muchas de las tribus antio-

queñas llegaron a domesticar numerosas plantas silvestres, que nos dejaron como herencia, amén de sus artefactos domésticos, que no sólo sirvieron a los conquistadores y colonos españoles durante sus largos años de aislamiento de la metrópoli, sino que actualmente son la fuerza principal o base de la alimentación de nuestro pueblo y cuyos frutos vendidos en el mercado han dado más millones de pesos oro que las ricas minas del Departamento, lo cual, sin embargo, nadie toma en cuenta para agradecerseles como es de estricta justicia. A este respecto es muy interesante el estudio del Sr. W. E. Safford: *Plantas alimenticias y textiles de la antigua América*. (1)

De los usos indígenas conserva el pueblo el modo de fabricar sus casas pajizas, aunque el nombre de *caney* apenas se conserva para los grandes edificios en que se seca y perfecciona el tabaco, sólo se ha extinguido el uso de los edificios circulares, de techo cónico y de forma muy elegante, con apariencia de alcázares, que tenían los indígenas; éstos eran, según Oviedo, los verdaderos *caneyes*, generalmente cerrados con doble o triple cerco y de paredes de caña artísticamente dispuestas, con puertas pequeñas, cerradas con una estera o petate de colores, distribuidos con gusto. El nombre de *buhíos* que como el otro es de origen haitiano y traído aquí, con otras muchas voces, por los conquistadores españoles de las Antillas, se daba a las habitaciones rectangulares y de dos aguas o de techo partido en dos alas, que era precisamente la forma de las cabañas que los conquistadores divisaron en el valle de Aburra y en esto diferentes de los del valle de los Alcázares, que tenían formas cónicas, tan esbeltas como las que se usaban en las costas del Darién. Tales edificios eran de vara en tierra, de emharrado o bahareques, más comunmente sin proteger, pero con zarzos poco altos, para el piso. Sólo en Umbra y Santander algunas tribus usaban paredes de piedra o peña como dice Oviedo.

La piedra de moler y el pilón o mortero de madera para pilar el maíz son los mismos que usaban los aborí-

[1] Proceeding of the second pan American scientific Congress, Vol. I. Washington. 1917.

genes; otro tanto sucede con las artesas de madera llamadas bateas, totumas, calabazos, molinillo, objetos de alfarería, inclusive las jarras para matas, que eran sus braseros para zahumar, las jíqueras, costales, lazos, criznejas y otros objetos de cabuya. La única diferencia que había era que en aquella época se hacían con mayor curiosidad y gusto artístico, porque eran propiedad personalísima, y al morir su propietario se le enterraba con los utensilios que había usado en vida, para que le sirvieran al resucitar en el otro mundo, que para ellos era una especie de paraíso de Mahoma. Las piedras de moler, por ejemplo, que se ponían generalmente en el suelo para moler en cuclillas, tenían cuatro patas y la mano estaba exornada a los lados con cabezas de pájaros; las totumas eran primorosamente dibujadas con punzón, teñidas de rojo por dentro con achote o bien doradas; de éstas las más famosas eran las fabricadas en Urabaibe, donde sabían guarnecerlas de oro con mucho arte, así como a los cocos, que arreglaban en forma de copa muy elegante.

La gran industria de cultivar, hilar y tejer el algodón, que estaba muy adelantada entre nuestros indígenas, especialmente en la tribu de los Guazuzúes, se perdió por completo en nuestro pueblo, aunque todavía perdura el algodón silvestre en los territorios que ocuparon algunas tribus indígenas. Sólo de la industria de la cabuya se conserva algo, tal como el *carrizo* para sacarla y la *tarabita* para torcerla, como se ve en ciertas poblaciones, donde aún quedan algunos indígenas, como la Estrella, en el valle de Aburra, y es precisamente en esta población donde mejor se trabaja la alfarería doméstica, como reminiscencia de la cerámica indígena, que en esa época, como en la actual, era industria de mujeres.

VII

AGRICULTURA

Entre las plantas útiles de los aborígenes, que se han transmitido hasta hoy, figura en primera línea el totumo (*Crescentia cujete*), llamado *higueras* en Haití y en Méjico *tecomate*, mientras que en el Paraguay se le decía simplemente *mate* a la vasija que se hacía de su fruto, exactamente como se llama en Cundinamarca y Boyacá, por

lo cual parece que *mate* venga del mejicano *matl* (1). Es árbol que se veía y se ve en todas las casas de la orilla de Cauca y en lo general de nuestras tierras calientes; hay diversas variedades, de formas diferentes y su uso como vasija para cargar agua o cortado en dos para escudillas o para cucharas era y es general desde Yucatán hasta aquí y tan abundante allá, que es muy probable que este compañero inseparable del labrador de tierra caliente, haya sido traído de Méjico. Nuestra voz totumo viene probablemente de Totuma, nombre de una provincia indígena de la costa del Chocó.

Como sucedáneo en el menaje doméstico era y es también muy común aquí la familia de las calabaceras (*Lagenaria vulgaris*), con sus diversas variedades, desde los más grandes, empleados para *cuyabras*, hasta los más pequeños del tamaño del puño y de formas variadísimas, que con los tarros de guatua, han sido y son muy usados para acarrear el agua potable a las casas y que los indígenas empleaban especialmente para llevar el agua-sal de las salinas, para cocer los alimentos en ella. En Pamplona los llamaban *chitaras*, de donde el nombre de Chitareros, que se dio a la tribu. En el Perú se le denominaba *mati*. Esta planta parece haber sido común en Europa y Asia antes de la conquista, pero también existía en América, a la cual pudo ser introducida por los conquistadores asiáticos o bien simplemente por las olas del mar, como se supone de los cocos, pues también los encontraron los españoles en las Filipinas y otras islas del Pacífico. En las estatuas de San Agustín hay algunas con máscaras de calabazos, esculpidas sobre el rostro, lo que indica que los indígenas empleaban esta clase de máscaras en sus danzas litúrgicas, de la misma manera que las de oro usadas por los Urabaibes, como reminiscencia de las costumbres Mayas de Yucatán, donde las usaban con mosaicos muy artísticos de piedras preciosas, especialmente de turquesas. El Tarrali, que es un calabacín pequeñísimo de las tierras calientes, (*Posadca spherocarpa*), es completamente silvestre entre nosotros y antiguamente lo em-

[1] W. E. Safford, dice que *mate* es de origen Keshua y que así llamaban las pequeñas *cuyabras* de calabacera [*Cucurbita lagenaria*].

pleaban los indígenas para poner el polvo de caracoles quemados con que mascaban el hayo o coca del país (*Erythroxylum granatensis*), del cual mascaban constantemente, pero sin tragar la hoja. Los Quimbayas, que también usaban maravillosas máscaras de oro, ponían el polvo de caracoles o de ceniza de tabaco en admirables frascos de oro, que tenían la forma del fruto del *milpesos*, del cual sacaban el polvo con una espátulita del mismo metal, en cuya punta ponían un algodón.

Las ahuyamas (*Cucúrbita*), de muchas formas y tamaños: lisas, berrugosas, amarillas y verdes (1), hasta la llamada *candelaria* de enorme tamaño, propia de las altas cordilleras, eran y son sumamente comunes en toda la América, legumbre obligada de todos los huertos indígenas como actualmente en las casas de nuestros indígenas. Estas cucurbitáceas eran también comunes, al tiempo de la conquista, tanto al viejo como al nuevo mundo y es probable que hubieran sido introducidas por los Kolimas del Asia. La calabaza llamada *vitoria* en Antioquia, es de las cordilleras frías y tiene dos variedades: una de corteza verde y otra blanca. Por su nombre parece que hubiera sido introducida por los Vascos. La *patilla* o sandía (*Cucumis citratus*) era y es planta muy común, así como los melones pequeños, cuya variedad silvestre es muy ordinaria en el alto Magdalena y de olor penetrante, se encuentra como los tarrales, en los rastrojos que bordean los caminos. El cultivo de este melón salvaje fué, sin duda, el origen de los melones comestibles, que también se encontraban en toda la América.

La insípida cidrayota (*Sechium edule*), planta silvestre también, era muy empleada por los aborígenes en su alimentación, lo mismo que actualmente por las gentes muy pobres de los campos. Las cerámicas de los aborígenes antioqueños y especialmente las del Perú, reproducen admirablemente las diversas variedades de ahuyamas, calabazos, melones y cidrayotas, en vasijas que usaban a manera de jarras, en ollas y ánforas de aspecto muy elegante.

[1] Llamada por los ingleses *Punpkin*, la amarilla y *Squash*, la verrugosa verde.

El *maní* (*Arachis hypogaea*), llamado en Méjico cacahuete o cacao de tierra, era muy común y lo comían tostado. Esta planta era corriente en toda la América, y los Guaraníes la llamaban *mandubi* en el río Paraguana-zú o de la Plata. La raíz *maní* es frecuente entre nosotros en voces tales como Amaníes, una de las razas más importantes del Oriente y Sur de Antioquia, descendientes de los Panches; según Aguado, y por consiguiente de origen septentrional también; en Jijimaní, nombre de un barrio de Cartagena, que por corrupción acabó en Getsemaní, etc. Esta planta existía en China antes de la conquista y debió de ser traída por los Karas o Kolimas.

El cacao y el bacao (*T. bicolor*) eran y son silvestres en algunas vegas de nuestros grandes ríos; otro tanto sucede con el árbol que les servía de sombrío en Centro América, llamado madre de cacao o *yaguaguit* en Nicaragua, de donde probablemente trajeron la semilla los Chorotecas y Cholutecas, que eran los grandes terratenientes y dueños de los cacaotales allá; de allí que en el Norte de Santander se llamara al chocolate *chorote*, nombre que en Bogotá quedó a la chocolatera, pero que era el de la bebida, según Pedro Simón. Tanto los Nicaraguayos como los Santandereanos del Norte hacían el chocolate mezclado a la harina de maíz y a la vainilla o algún otro condimento, como jamaica, exactamente como se prepara en el pueblo la bebida llamada chocolate con harina. En Antioquia el chocolate se bebía con harina, condimentado con algunas piperáceas o vainilla y se llevaba en polvo en calabazos, para tomarlo diluido en agua sin cocinar, de la misma manera que llevaban los guerreros, cazadores y pescadores la harina del maíz tostado, que les servía de alimento único, desleído en el agua de la primera fuente que encontraban.

Varias clases de maíz, *zara* en keshua, eran conocidas y cultivadas en toda la América. Los indígenas hacían este cultivo con muchísimo más cuidado que hoy. Todavía se ven en el Quindío y en Pereira interminables surcos y cejas de tierra en los guaduales vírgenes, que servían para dicho cultivo, costumbre sólo empleada hoy para las papas y la caña de azúcar; naturalmente el rendimiento y el tamaño de la mazorca eran mayores, como se ve por las enormes tusas y mazorcas que se sacan de

las guacas del Quindío. La variedad silvestre parece haber sido la que Vadillo encontró en Urabaibe, de tallo pequeño, mazorca en proporción, de granos diminutos, que los indios comían tostados en callanas tapadas, para que se *caponearan* o *totearan* y que todavía nuestros salvajes del Chamí y otros puntos, sacan a vender a las poblaciones; (véase el fotograbado, vista tomada por Miller de N. York), siendo ellos los únicos que lo cultivaban probablemente porque requiere menos cuidado y viene en dos o tres meses, como dice Oviedo de una variedad cultivada en Nicaragua en las épocas de escasez, de donde probablemente lo trajeron los Chontales, que son los serranos de allá. Los indios llevaban sus cuentas con granos de maíz, como en el Perú, y todavía existe la costumbre en el pueblo.

El uso más general del maíz, como se dijo, era tostado y reducido a harina para tomarlo con agua fría o bien lo descortezaban en el pilón para hacer las arepas, (de *arepa*, maíz en cumanagoto, a su vez de *ayrepa* voz nicaraguaya), que hoy usamos, llamadas tortillas en Méjico por los españoles y de las cuales las más afamadas eran las de Puerto Viejo, en el Ecuador y las del Valle del Cauca, donde se cosechaba el mejor maíz de toda la América. Probablemente las indígenas de los Karaques y Kolimas en el Ecuador usaban el maíz amarillo y no cocinaban demasiado el arroz y por eso les quedaba el pan de mejor gusto conservando, como es natural, más sustancia nutritiva que a aquel cuya cocción ha sido demasiado prolongada, por cuya razón la arepa queda muy blanda y desabrida. Usaban también la arepa de maíz duro o entero, la de mote y la de *pelado*, descortezando el maíz, hirviéndolo en lejía de ceniza, lo que le da un gusto muy agradable. Del maíz tierno o choclo hacían la *panocha*, que asaban en callanas o bien enterrándolas bajo el rescoldo caliente y en este caso cocían panes de grandes dimensiones; también hacían una especie de bizcocho los panches y las tribus del Tolima; bollos cocidos, que hoy se conocen con el nombre de "bollos de indio"; tamales con diversas carnes, exactamente como los Mejicanos y cuyo uso se trajo de allá, habiendo bastante diferencia entre los de Antioquia y los del Valle del Cauca; empanadas o embutidos de carne muy teñidos de achote,

así como los tamales. Cascando el maíz en la piedra de moler y agregando a la aguamasa, colada en unas fibras de cabuya, una pequeña cantidad de ceniza para que cuajara, fabricaban la popular mazamorra de Antioquia, que con los frisoles formaban entonces y hoy la base de la alimentación del pueblo. También ponían la harina de maíz a cocer en aguasal, con frisoles, habas, pedazos de papas y pedacitos de carne de curí o de marimonda, para hacer los puches llamados mazamorra bogotana, que también era muy usada en Centro América, con la carne de los perros mudos. Con miel hacían coladas y la famosa natilla antioqueña.

Muchas de nuestras voces, como es natural, son corrupciones de las mejicanas, como: tamal de *tamatl*, cacao, de *cacahuatl*, chocolate, de *chocolatl*, aguacate de *aguahacatl* en Tabasco, tomate, de *tomatl*, mamey y zapote, de *zapotl*, voz que dejaron los Mayas en varios puntos del Sur, como la bahía de Zapote en el Sinú y algunos puntos de la costa del Ecuador, pues el mamey, que es el verdadero zapote de los nicaraguayos, era árbol obligado de todas sus casas y se veía a profusión en las tribus del Darién.

Ciertas gramíneas como el sorgo, millo o panizo, cuyo cultivo ha desaparecido aquí, pero que se conserva aún en Santander, parece importado por los Kolimas o los Karas del Asia, donde existía antes del descubrimiento de América. Aunque la avena existía en el Amazonas por acá era desconocida.

El uso más importante del maíz, entre nuestros indígenas, era la fabricación de una bebida fermentada muy espesa, llamada *masato* por los aborígenes de Cumaná, los del Tolima y Santander; siendo hoy especialmente renombrado el de Vélez y el Tolima; fabricaban además la chicha, llamada *itúa* por los Quimbayas, *acca* en Keshua, y *azúa* por las tribus del Ecuador; denominaciones interesantes, porque algunas de ellas son de origen haitiano, donde llamaban *chicha* a esta bebida y Azúa era el nombre de una población indígena muy importante, que fué después el gran centro para el cultivo de la caña de azúcar. Con la miel de abejas y el agua hacían un hidromiel fermentado, como los de Yucatán y se le daba el nombre de guarapo, que es también el de una tribu del río de la

Plata. La chicha de maíz fué usada por los indígenas en toda la América, exceptuando aquellas partes donde el cultivo de la yuca amarga sustituyó al maíz, fabricándose una bebida fermentada con ella; que era el caso precisamente para Haití y las demás Antillas, gran parte del Orinoco y del Amazonas. La fabricación de esta chicha, verdadera cerveza de maíz, era muy diferente a la actual, pues aquélla era una cerveza tan buena, dice Oviedo, refiriéndose a la de la provincia de Cueva en el Darién, como la de Holanda e Inglaterra. Era, pues, una verdadera cerveza muy alimenticia e higiénica, fabricada por un procedimiento más científico que el de hoy, a pesar de que era sólo el fruto del empirismo o la experiencia. Para hacerla ponían a germinar el maíz, luego lo tostaban ligeramente, lo ponían a hervir por corto tiempo, lo serenaban para enfriarlo rápidamente, luego lo volvían a hervir, agregándole agua muy pura y por último lo fermentaban en grandes tinajas cilíndricas, enterradas o colocadas en verdaderas bodegas subterráneas, para que la fermentación se hiciera más lentamente. Estaba de tomar del tercer día en adelante hasta el sexto, en que se convertía en un magnífico vinagre de mesa, si se la dejaba destapada; pero que cubriéndola herméticamente se conserva casi indefinidamente, como se vió en el Perú y se ha visto aquí en muchas sepulturas, de donde se saca chicha de varios siglos, de un sabor aún pasable, con la particularidad de que al destaparla debe gastarse toda, porque se altera rápidamente.

De estas chichas había algunas amarillas y otras como vino blanco, según el color del maíz, pasando la amarilla por de mejor sabor, lo mismo que las arepas hechas de esta variedad. Aquí no mascaban el maíz para fermentarlo como se hacía en la altiplanicie. Cuando los indígenas pasaban una semana en sus areytos o bailes apenas si comían y sólo se alimentaban con la chicha. A pesar del exceso que bebían de ella no los alcoholizaba ni es producía otras enfermedades, sino que por el contrario los mantenía sanos y robustos, si bien es cierto que las pendencias y muertos en estas borracheras eran bastante considerables. Además de esta bebida fermentada hacían también vinos de frutas silvestres, tales como: ciruelas, piñas, uvas (*Tibaurias*), cerezas salvajes, agráz (*Vitis car-*

bea), mortiños, de la savia de algunas palmeras, etc. Aquí no se empleaba el zumo de la cabuya para hacer pulque, como en Méjico. El uso de las bebidas fermentadas era absolutamente general en toda la América y por eso la raza indígena es tan inclinada a ellas, menos perniciosas, sin duda, que los licores alcohólicos destilados, que no tienen nada de alimenticio.

Los frísoles cultivados por los aborígenes eran los llamados cuarentanos, por estar de comer a los cuarenta días y secos a los tres meses. Hay varias clases: la variedad roja, llamada sangre de toro, y la más estimada hoy; es arbusto pequeño, de tierra caliente y templada, en contraposición al frísol traído de Europa, que es estrictamente de tierra fría, de tallo trepador y de un cultivo más delicado. No hay la menor duda de que el frísol indígena es tan bueno como los europeos, de cultivo más económico y de mayor rendimiento. No se explica uno por qué su cultivo se ha ido limitando a las tierras del río Cauca y grandes afluentes, cuando los Aburráes y Bitaguíes lo cultivaban en grande escala. Dicho frísol era casi general a la América; aquí parece haber sido traído por los nicaraguayos, quienes lo cultivaban en grande escala. Fuera de los *cuarentanos*, los indígenas cultivaban una especie de haba de árbol llamada *carcha*, que produce todo el año, pero es de inferior calidad e indigesta; generalmente se cree que produce paraplegias tóxicas, como el *Laticirus cicera* de Africa.

El chachafruto (*Erythrina edulis*), es también una leguminosa de gruesos frutos que comían asados; tiene el sabor agradable de las castañas, es alimento sano, pero su cultivo se ha extinguido y sólo se encuentra hoy en estado silvestre, lo cual es de lamentar, porque aparte de ser un recurso en la alimentación de los pobres el árbol es bonito y da a maravilla en los cercos, en lugar de otros árboles inútiles.

Aunque la papa fué una planta muy cultivada por los aborígenes Chibchas y otras tribus del altiplano andino, que la llamaban *yoma* y las tribus orientales de Colombia, donde es silvestre en varios páramos, no parece haber sido muy usada en Antioquia; por el contrario, la batata o papa dulce de los ingleses (*Convolvulus batatas*), si lo era en grande escala, especialmente la variedad

morada, cuyo tubérculo dulzón era la providencia de nuestros salvajes, que la comían asada al rescoldo y que hoy apenas si se emplea como postre, pues su cultivo está casi abandonado, a pesar de que da en abundancia y casi sin ningún cuidado. Esta planta se cultivaba en casi toda la América; da tan bien en clima caliente como en tierras templadas. En Méjico se la conocía con el nombre de camote; tiene cuatro o seis variedades, era y es planta muy común en las Antilas y en el Darién. Al tiempo de la conquista española se encontró en las Filipinas y otras islas del Pacífico, por lo cual pudo ser importada del Asia por los Kolimas.

La yuca dulce, blanca y amarilla (*Manihot utilisima, dulcis*), era la única conocida por los aborígenes de Antioquia; en lo general la comían asada o cocida, pero no hacían cazabe ni chicha de ella. Su cultivo era enorme, pues con el maíz y los frisoles formaban la base de la alimentación, exactamente como sucede hoy y para la gente del pueblo. Es curioso observar que si los llamados caribes por los españoles vinieron, como algunos lo creen, de las pequeñas Antilas, no hubiera entre ellos la semilla de la yuca amarga venenosa, que era casi exclusivamente la que empleaban allá, según Oviedo, para hacer el pan y la chicha, pues la dulce la despreciaban; de la misma manera procedían también muchas tribus del Orinoco y del Amazonas, antes de la conquista y hoy mismo. Para mí el cultivo de esta planta, transportada por la inmigración de estos Caribes al Orinoco y al Amazonas es muy significativa e indica un parentesco muy cercano. La variedad venenosa quitó su preeminencia al maíz en las tribus salvajes del Orinoco, por su cultivo más fácil y seguro, pues en medio de los bosques no tiene tantos enemigos como la yuca dulce o el maíz; su fácil cultivo indica siempre una civilización muy rudimentaria.

La mafafa (*Colocassia mafaffa*), es planta silvestre y fué muy cultivada entre nuestros indígenas, especialmente por los Omogaes, a quienes por tal razón los españoles llamaban mafaferos. Es una aroides de sabor un poco acre, de olor almizclado peculiar. Generalmente le daban dos o tres hervores, para desaguarla y quitarle la acritud. La comen cocida en el puchero, pero siempre conserva cierto picante. Es planta de tierra caliente y templada.

La arracacha (*Arracacha Sculenta*), con sus tres variedades: blanca, amarilla y morada, es tubérculo peculiar a las tierras templadas y frías, es una legumbre delicada y sana, de agradable sabor cuando el huevo está en sazón. En Colombia sólo parece cultivarse en Antioquia aunque no se encuentra en estado silvestre y parece haber sido traída por tribus peruanas o guaraníes, porque en el Perú la encontraron los españoles de la conquista, confundiéndola con la zanahoria.

El ají *uchu* en Keshua, se cultivaba en todos los canchales y bohíos, era su condimento predilecto, reemplazando la sal, cuando no la había. El pequeño, llamado ají de pajirito (*Capsicum frutescens*), es silvestre entre nosotros y era el más usado, pero había otras variedades, tanto de los picantes como de los dulces; lo molían en piedras especiales y lo guardaban en pequeños calabazos tapados. Lo comían con sal para hacer sebo y beber bastante chicha, tal como se hace hoy en Santander para beber harto guarapo. También se le echaba entero al puchero, por lo cual se le llamó ajiaco. Esta planta llamada *chile* o *chili* por los mejicanos, era conocida en toda la América y el condimento obligado de los americanos, del cual sólo se privaban, con la sal, en sus rigurosos ayunos y abstinencias. El nombre de chili dado al ají es también el de un río de Méjico y de allí bajó hasta el Sur, como denominación del territorio que hoy forma la República de Chile, coincidiendo además con el nombre de una provincia de China, lo cual, no parece mera coincidencia, sino que como ocurrió con la palabra *kolima* fué dejada por emigrantes asiáticos, en su peregrinación, desde el Norte de Asia hasta el Sur de la América.

El tomate era muy usado en los guisados indígenas, sobre todo la variedad redonda pequeña, semejante a la cereza (*Lycopersicum sculemptum, var. cerasus*), que es la más común y se encuentra en estado silvestre. Las clases de mayor tamaño conocidas hoy fueron obtenidas por el cultivo en Europa, pues aquí los tomates gordos silvestres son demasiado coriáceos para la alimentación; en cambio se cultivaba mucho el tomate de árbol (*Ciphomandra*, que como su congénere la *tonga* (*Datura sanguinea*), son solanáceas silvestres en los cañeros de este Departamento. El pepino (*Solanum muricatum*), era y es

aún cultivado como fruta de sabor agradable; aunque en el Perú lo había al tiempo de la conquista, parece planta silvestre de nuestro suelo, a menos que hubiera sido importada de allá por los indígenas. La *lulusoga*, fruta sana y agradable, es también una solanácea trepadora de las tierras templadas y frías, su fruta en forma de huevos de paloma tiene el sabor delicioso del vino de Sauternes. Es lástima que se haya abandonado su cultivo, pues como los lulos, sólo se encuentra al estado silvestre en los cercos. De los *iulos* (*S. globosum*), hay dos clases: los dulces y los ácidos, llamados del perro; éstos se llamaban *jiulo*, servían de condimento en ciertos guisados y se comían como las berengenas, aquí desconocidas antes de la conquista, pero se dan tan bien o mejor que en Europa. La linda variedad llamada lulo mata cucarachas (*S. mamilaris*), era cultivado para envenenar insectos y probablemente a los enemigos, pues es muy tóxico. Aparte del ají, los habitantes de Zenufaná y Pueblo Llano usaban una piperácea silvestre como condimento, que aún se cultiva en las casas del Cauca y Sinifaná y que reemplaza perfectamente la pimienta. Parece ser la *Peperonia macrotricha*.

Sin duda el tabaco era cultivado en Sinifaná en grande escala, no sólo para usos religiosos y adivinatorios sino para fumarlo en pipas, como lo hacían los pueblos de Norte América. Estas hojas se fumaban en forma de cigarro, tanto en Yucatán como en Nicaragua y el mayor obsequio que hicieron los jefes indios de Yucatán a Grijalva y Montejo, fué ofrecerles cigarros, enseñándose los a fumar. Los cronistas los describieron como una especie de pebetes y al acto de fumar le llamaban "hacer ahumadas". Se fumaba el tabaco en Tucuyo, Cumaná y también se cultivaba allí en grande escala; en Haití y en las Antillas se aspiraba el humo por las narices, por medio de un tubo en forma de Y, que era lo que propiamente llamaban *tabaco* y no a la planta llamada en Méjico *picietl* y en el Perú *sayri*; en el Valle de Upare lo sorbían como rapé, (1) en Boyacá y Cundinamarca lo mas-

[1] Herrera. Loc. cit. D. VIII, L. VI, pág. 139, dice lo empleaban contra el dolor de cabeza, para purgarse y en las inflamaciones. Los peruanos usaban también el rapé.

caban los jeques, con fines adivinatorios; los Guayupes y Saes lo fumaban y mascaban. El *ambí* del tabaco, puesto sobre un pedazo de hoja seca se utilizaba, como hoy, para matar los gusanos de monte que se les entraban a las gentes. La picadura se fumaba en cigarrillos de capacho fino de maíz, no sólo en las Antillas sino en Guatemala y otros puntos, y aquí duró su uso hasta que el papel lo desalojó, desgraciadamente.

Hasta hace muy pocos años en Titiribí los cigarros servían de moneda divisionaria, así como las almendras de cacao. Reminiscencia muy interesante en el pueblo, porque, como se sabe, en todo Méjico y Centro América la única moneda corriente eran los granos de cacao, desde uno hasta un *xiquipil* o sean ocho mil granos y dice Herrera que en Nicaragua una mujer galante cotizaba sus favores por ocho o diez almendras, mientras que un esclavo valía ciento.

Las palmeras más cuidadosamente cultivadas en la provincia de Sinifaná eran los corozos pequeños (*Martinezia*), llamados *chascarais* y los grandes (*Acrocomia antioquiensis*), empleados sobre todo para sacar manteca, que servía para la comida y el alumbrado en candiles. De las chontas tenían dos clases: la de tierra caliente, de fruto rojo, poco interesante, y la de tierra fría, de almendra muy agradable. Los cuescos (*Cocos butyrácea*), almendra poco usada hoy en la alimentación cuyo nombre, así como el de Cuisco, eran los de poblaciones o tribus mejicanas y que aquí llevaba una de las parcialidades de los Catiós. Cocos no tenían y fueron más tarde importados de la Costa por los españoles. El táparo (*Athalea amygdalina*), palmera sin tronco, casi especial a la región de Titiribí, cuya almendra tenía los mismos usos que el corozo, es una palmera de grandes hojas de suma elegancia, planta de verdadero ornato pero enteramente olvidada por nuestros arboricultores. Como de corozos, táparos, guayabos, papayos, pita, guamos y balsos había inmensos bosques, los españoles llamaron esos puntos: Corozal, Taparal, Guayabal, Papayal, Pital, Guamal o Balsal; aunque tales bosques han desaparecido, las localidades conservan el nombre. Por último aunque no servía para la alimentación, la pal-

ma de pita (1) era muy cultivada por su fibra, que es una especie de lino de color terroso, que empleaban aquí para tejer atarrayas o hamacas, aunque de inferior calidad a las que se hacen de *cumare* y *moriché* en el Orinoco; de esta palmera sacaban los Mayas las fibras que les servían para tejer su ropa, que al principio creyeron los españoles era de lino. Utilizaban además, como hoy se hace en el Chocó, en grande escala el fruto del Chontaduro para la alimentación y empleaban también la tagua en ciertos artefactos.

En las palmeras de corozo grande se veían y se ven enredadas muchísimas pitahayas de fruto rojo y blanco (*Cereus pithaya*), de un sabor acidulo muy agradable. Son silvestres, abundantes en los terrenos secos y sobre las grandes piedras de las tierras de Cauca. Nuestros indígenas las estimaban y comían mucho; desde Méjico hasta aquí son muy abundantes y fueron un gran recurso para los conquistadores, así como las *tunas*. También era muy frecuente, como en el Valle de Aburra, el higo de penca (*Opuntia vulgaris*), que es pequeño y rojo, cubierto por una pelusa agresiva, planta que fué muy cultivada en Nicaragua por el color rojo de su fruto, de que hacían pastillitas, que usaban las mujeres a manera de carmin para el rostro, pero que aquí en Colombia sólo empleaban para hacer cercos inexpugnables, formando con ellos laberintos, de los cuales todavía se ven cerca dos algunos caseríos indígenas del distrito de Tocaima.

El papayo (*Carica*), de varias clases y tamaños, algunas de pulpa deliciosa y sana, otras pequeñas muy perfumadas [papayuelas], que pueden ser causa de obstrucciones intestinales en los niños, porque lo comestible es la misma semilla envuelta en una arilla pulposa. Estas son plantas silvestres que se ven con frecuencia a la orilla de los caminos y que sin duda deben formar un género aparte.

La piña blanca y amarilla (*Ananasa*), es el fruto más fragante de los trópicos; fué cultivado en grande escala, especialmente la variedad de carne amarilla, que es de tierras muy calientes y pedregosas; también es la más

[1] Este nombre keshua, se da aquí también al agave o penca de cabuya. En Titiribí a la antigua fundición de Sabaletas le decían "La Pita".

delicada. De la piñuela (*Bromelia*), hay también varias clases, que compiten o exceden en fragancia a la piña, cuando están maduras; las negras de tierra caliente y pedregosa son dulces y muy delicadas; pertenecen al género (*Pitcairnea trianae*). Son silvestres y se ven en los cercos como el agave o magüey, *chahuar* en keshua, que se cultivaba y cultiva sólo por su fibra para calzado, vestido, criznejas, lazos, cabuyas, costales, jíqueras, hamacas, atarrayas y gruesas maromas para puentes. En Méjico, del jugo fermentado del tronco se hacía el pulque y espesándolo al fuego hacían miel y siropes; aquí no queda tradición de que le hubieran usado para esto o para la alimentación, como en Cumaná, pero sí pasaban algunos agaves por medicinales, sobre todo como emenagogos. La sábila o aloes es silvestre y empleada como purgante o para clarificar las aguas turbias por los panches, cuya tradición perdura en Tocaima y Girardot.

El segundo Obispo del Darién, Fray Tomás de Berlanga, trajo de la gran Canaria varias especies de plátanos en 1516. En Almería había algunas clases de plátanos antes de la conquista, llevados por los moros de Alejandría, donde los llamaban *musas*. Cuenta Luis Bartenia, que en Calicut había tres especies de plátanos o musas, antes de la conquista de América. La especie traída al Darién por Berlanga, parece ser la llamada aquí dominico (*Musa regia*), probablemente por venir de Santo Domingo, donde ya se cultivaba. Sucesivamente se introdujo el banano, el manzano, que es de Cálcuta, el guineo, probablemente de Guinea, muy sano y empleado aquí en sopas para convalecientes y niños, además para hacer vino cuando está maduro o bien un magnífico y perfumado vinagre de mesa.

Aunque Oviedo dice que en América no había plátanos, otros cronistas afirman que los españoles encontraron grandes plataneras en el río San Juan y en el Atrato; éstos eran de los llamados *artones* (*M. paraisiaca*), de fruto muy voluminoso y propio sólo de vegas muy ardientes. El *maritú*, pequeño plátano de corteza y pulpa moradas (*M. coccinea*), que por llevar el nombre de una parcialidad de la gran tribu de los Catíos, parece propia del río Cauca o Niyo. Según Pedro Simón, entre otras frutas, los Panches ofrecieron plátanos a los primos

ma de pita (1) era muy cultivada por su fibra, que es una especie de lino de color terroso, que empleaban aquí para tejer atarrayas o hamacas, aunque de inferior calidad a las que se hacen de *cumare* y *moriché* en el Orinoco; de esta palmera sacaban los Mayas las fibras que les servían para tejer su ropa, que al principio creyeron los españoles era de lino. Utilizaban además, como hoy se hace en el Chocó, en grande escala el fruto del Chontaduro para la alimentación y empleaban también la tagua en ciertos artefactos.

En las palmeras de corozo grande se veían y se ven enredadas muchísimas pitahayas de fruto rojo y blanco (*Cereus pithaya*), de un sabor acidulo muy agradable. Son silvestres, abundantes en los terrenos secos y sobre las grandes piedras de las tierras de Cauca. Nuestros indígenas las estimaban y comían mucho; desde Méjico hasta aquí son muy abundantes y fueron un gran recurso para los conquistadores, así como las *tunas*. También era muy frecuente, como en el Valle de Aburra, el higo de penca (*Opuntia vulgaris*), que es pequeño y rojo, cubierto por una pelusa agresiva, planta que fué muy cultivada en Nicaragua por el color rojo de su fruto, de que hacían pastillitas, que usaban las mujeres a manera de carmín para el rostro, pero que aquí en Colombia sólo empleaban para hacer cercos inexpugnables, formando con ellos laberintos, de los cuales todavía se ven cercados algunos caseríos indígenas del distrito de Tocaima.

El papayo (*Carica*), de varias clases y tamaños, algunas de pulpa deliciosa y sana, otras pequeñas muy perfumadas [papayuelas], que pueden ser causa de obstrucciones intestinales en los niños, porque lo comestible es la misma semilla envuelta en una arilla pulposa. Estas son plantas silvestres que se ven con frecuencia a la orilla de los caminos y que sin duda deben formar un género aparte.

La piña blanca y amarilla (*Ananasa*), es el fruto más fragante de los trópicos; fué cultivado en grande escala, especialmente la variedad de carne amarilla, que es de tierras muy calientes y pedregosas; también es la más

[1] Este nombre keshua, se da aquí también al agave o penca de cabuya. En Titiribí a la antigua fundición de Sabaletas le decían "La Pita".

delicada. De la piñuela (*Bromelia*), hay también varias clases, que compiten o exceden en fragancia a la piña, cuando están maduras; las negras de tierra caliente y pedregosa son dulces y muy delicadas; pertenecen al género (*Pitcairnea trianae*). Son silvestres y se ven en los cercos como el ágave o magüey, *chahuar* en keshua, que se cultivaba y cultiva sólo por su fibra para calzado, vestido, criznejas, lazos, cabuyas, costales, jíqueras, hamacas, atarrayas y gruesas maromas para puentes. En Méjico, del jugo fermentado del tronco se hacía el pulque y espesándolo al fuego hacían miel y siropes; aquí no queda tradición de que le hubieran usado para esto o para la alimentación, como en Cumaná, pero sí pasaban algunos agaves por medicinales, sobre todo como emenagogos. La sábila o aloes es silvestre y empleada como purgante o para clarificar las aguas turbias por los panches, cuya tradición perdura en Tocaima y Girardot.

El segundo Obispo del Darién, Fray Tomás de Berlanga, trajo de la gran Canaria varias especies de plátanos en 1516. En Almería había algunas clases de plátanos antes de la conquista, llevados por los moros de Alejandría, donde los llamaban *musas*. Cuenta Luis Bartenia, que en Calicut había tres especies de plátanos o musas, antes de la conquista de América. La especie traída al Darién por Berlanga, parece ser la llamada aquí dominico (*Musa regia*), probablemente por venir de Santo Domingo, donde ya se cultivaba. Sucesivamente se introdujo el banano, el manzano, que es de Cálcuta, el guineo, probablemente de Guinea, muy sano y empleado aquí en sopas para convalecientes y niños, además para hacer vino cuando está maduro o bien un magnífico y perfumado vinagre de mesa.

Aunque Oviedo dice que en América no había plátanos, otros cronistas afirman que los españoles encontraron grandes plataneras en el río San Juan y en el Atrato; éstos eran de los llamados *artones* (*M. paraisiaca*), de fruto muy voluminoso y propio sólo de vegas muy ardiertes. El *maritú*, pequeño plátano de corteza y pulpa moradas (*M. coccínea*), que por llevar el nombre de una parcialidad de la gran tribu de los Catíos, parece propia del río Cauca o Niyó. Según Pedro Simón, entre otras frutas, los Panches ofrecieron plátanos a los primeros

ma de pita (1) era muy cultivada por su fibra, que es una especie de lino de color terroso, que empleaban aquí para tejer atarrayas o hamacas, aunque de inferior calidad a las que se hacen de *cumare* y *moriche* en el Orinoco; de esta palmera sacaban los Mayas las fibras que les servían para tejer su ropa, que al principio creyeron los españoles era de lino. Utilizaban además, como hoy se hace en el Chocó, en grande escala el fruto del Chontaduro para la alimentación y empleaban también la tagua en ciertos artefactos.

En las palmeras de corozo grande se veían y se ven enredadas muchísimas pitahayas de fruto rojo y blanco (*Cereus pithaya*), de un sabor acidulo muy agradable. Son silvestres, abundantes en los terrenos secos y sobre las grandes piedras de las tierras de Cauca. Nuestros indígenas las estimaban y comían mucho; desde Méjico hasta aquí son muy abundantes y fueron un gran recurso para los conquistadores, así como las *tunas*. También era muy frecuente, como en el Valle de Aburra, el higo de penca (*Opuntia vulgaris*), que es pequeño y rojo, cubierto por una pelusa agresiva, planta que fué muy cultivada en Nicaragua por el color rojo de su fruto, de que hacían pastillitas, que usaban las mujeres a manera de carmín para el rostro, pero que aquí en Colombia sólo empleaban para hacer cercos inexpugnables, formando con ellos laberintos, de los cuales todavía se ven cercados algunos caseríos indígenas del distrito de Tocaima.

El papayo (*Carica*), de varias clases y tamaños, algunas de pulpa deliciosa y sana, otras pequeñas muy perfumadas [papayuelas], que pueden ser causa de obstrucciones intestinales en los niños, porque lo comestible es la misma semilla envuelta en una arilla pulposa. Estas son plantas silvestres que se ven con frecuencia a la orilla de los caminos y que sin duda deben formar un género aparte.

La piña blanca y amarilla (*Ananasa*), es el fruto más fragante de los trópicos; fué cultivado en grande escala, especialmente la variedad de carne amarilla, que es de tierras muy calientes y pedregosas; también es la más

[1] Este nombre keshua, se da aquí también al agave o penca de cabuya. En Titiribí a la antigua fundición de Sabaletas le decían "La Pita".

delicada. De la piñuela (*Bromelia*), hay también varias clases, que compiten o exceden en fragancia a la piña, cuando están maduras; las negras de tierra caliente y pedregosa son dulces y muy delicadas; pertenecen al género (*Pitcairnea trianae*). Son silvestres y se ven en los cercos como el agave o magüey, *chahuar* en keshua, que se cultivaba y cultiva sólo por su fibra para calzado, vestido, criznejas, lazos, cabuyas, costales, jíqueras, hamacas, atarrayas y gruesas maromas para puentes. En Méjico, del jugo fermentado del tronco se hacía el pulque y espesándolo al fuego hacían miel y siropes; aquí no queda tradición de que le hubieran usado para esto o para la alimentación, como en Cumaná, pero sí pasaban algunos agaves por medicinales, sobre todo como emenagogos. La sábila o aloes es silvestre y empleada como purgante o para clarificar las aguas turbias por los panches, cuya tradición perdura en Tocaima y Girardot.

El segundo Obispo del Darién, Fray Tomás de Berlanga, trajo de la gran Canaria varias especies de plátanos en 1516. En Almería había algunas clases de plátanos antes de la conquista, llevados por los moros de Alejandría, donde los llamaban *musas*. Cuenta Luis Bartenia, que en Calicut había tres especies de plátanos o musas, antes de la conquista de América. La especie traída al Darién por Berlanga, parece ser la llamada aquí dominico (*Musa regia*), probablemente por venir de Santo Domingo, donde ya se cultivaba. Sucesivamente se introdujo el banano, el manzano, que es de Cálcuta, el guineo, probablemente de Guinea, muy sano y empleado aquí en sopas para convalecientes y niños, además para hacer vino cuando está maduro o bien un magnífico y perfumado vinagre de mesa.

Aunque Oviedo dice que en América no había plátanos, otros cronistas afirman que los españoles encontraron grandes plataneras en el río San Juan y en el Atrato; éstos eran de los llamados *artones* (*M. paraaisiaca*), de fruto muy voluminoso y propio sólo de vegas muy ardiertes. El *maritú*, pequeño plátano de corteza y pulpa moradas (*M. coccínea*), que por llevar el nombre de una parcialidad de la gran tribu de los Catíos, parece propia del río Cauca o Niyo. Según Pedro Simón, entre otras frutas, los Panches ofrecieron plátanos a los primeros

conquistadores españoles y también los cultivaban en Betoma. El platanito llamado *murrapo* o dátil (*Heliconia pisthacorum*), es entre nosotros de muy reciente introducción y por su aspecto parece ser la especie silvestre americana, que dió origen por su cultivo a otras del mismo género; por otra parte, abundan aquí los patanillos y murrapos silvestres, así como los viahos y otras Musáceas y Heliconias, lo que hizo posible el cultivo y domesticación de algunas especies, tales como la llamada *mochó* en Antioquia y "cuatro filos" en el Bajo Magdalena, que es enteramente silvestre en las islas de dicho río; su sabor es insípido y desabrido aunque esté maduro. Algunas variedades de plátanos cultivados por los aborígenes pudieron ser traídos por los Kolimas o Karas del Asia. Garcilaso dice, que en los Antis del Perú había tres o cuatro variedades de plátanos antes de la conquista, entre ellos el dominico.

La caña de azúcar, tan útil y que produjo una revolución agrícola en el Nuevo Mundo, fué traída de la gran Canaria a Santo Domingo por Pedro de Atienza, quien la cultivó y puso el primer trapiche de bestias en Concepción de la Vega. En Antioquia el primero que cultivó la caña en Sabana fué el Capitán Juan Vélez de Rivero, por cuya razón le llamaban el melero.

Los indígenas nuestros empleaban casi exclusivamente la miel de abejas, criando las colmenas de angelitas y de una abeja pequeña rojiza (pegadillas) en ollas alrededor de las casas, donde generalmente se veían hasta una docena o bien en troncos de palo cortados especialmente. En algunas poblaciones, como Titiribí, en el punto denominado Pilos, hasta Sitio Viejo, los indígenas tenían extensos guamales, en los cuales se veían todas las variedades conocidas de guamas y en los alrededores de éstos, miles de colmenas de abejas domésticas, como en Betoma y Posigüeica, con el objeto de que los insectos, aprovechándose del néctar de las flores, hicieran una miel más perfumada y agradable, que los indígenas extraían en épocas de verano y en la menguante, sin perjudicar el enjambre. Pedro Simón dice que en Betoma, de la provincia de Santa Marta, había valles que tenían hasta ochenta mil colmenas, para poblaciones de diez mil casas, particularidad o costumbre que las relaciona íntimamente con los

Mayas de Yucatán, que eran los mayores tratantes en miel de toda la América y que usaban para su bebida fermentada nacional. Las cañas del maíz servían aquí como en Méjico, en el Ecuador y Perú, cuando estaban tiernas y antes de florecer, para hacer miel o arrópe. De la miel hecha del zumo concentrado de cabuya (*Fourcroya*), como lo hacían los Mejicanos, no dicen nada los cronistas, pero es posible que la emplearan por venir estos indígenas de allá. La batata también suplía, en parte, la falta de dulce y de ella se podría sacar azúcar en mayor abundancia que de la remolacha. Para tizanas de enfermos empleaban y todavía es muy frecuente, la raíz de vendaguja, que es una pequeña gramínea de las lomas áridas.

De todos modos, fueron los españoles quienes generalizaron en América el cultivo de los plátanos y de la caña dulce, pues antes el cultivo del plátano en ciertas tribus caribes, como: Panches, Maritúes, Posigüeicas, Chocoes y Taironas era muy local y limitado.

El ñame de nuestra Costa, dice Oviedo haber sido traído por los negros de Africa, aunque también lo había en las Filipinas al tiempo de la conquista. Pedro Simón afirma que en Betoma cultivaban el ñame y el plátano; al ñame, voz del Congo, se le llamaba en el Darién y en nuestra provincia de Birrúaje. El sagú (*Marantha arundinácea*) y la achira (*Cana edulis*), eran cultivados, como se hace hoy, para extraer una fécula, que es muy sana y propia para enfermos y niños; tales Escitamíneas son silvestres, pero el cultivo las mejora mucho. La verolaga, planta silvestre hoy, era cultivada por los indígenas para su alimentación, lo mismo que los berros, el cilantro de sabana, el poleo, cebolla junca y una especie de malvácea llamada "maíz tostado", de granos semejantes al *amba* (*Hibiscus abelmoschus*), planta medicinal esta última empleada para dolores de estómago de origen ventoso; también cultivaban una especie de apio, que era muy común en el Perú. Entre las plantas medicinales cultivaban algunas en barbacoas con tierra y vasijas de agua abajo o enredos de pelo, para evitar las hormigas o bien en tiestos o materas iguales a los actuales, especialmente en las tribus del Chocó; entre las principales figuraba la albahaca, que es silvestre en las tierras del Cauca, la yerbabuena (*Mentha viridis*), el romero, el malvavisco, la malva, el paico (*Che-*

Plantas medicinales

nopodium), planta que les servía de condimento, al mismo tiempo que lo usaban como antihelmítico, así como la pica-pica (*Dolichus pruriens*), el látex del higuerón (*Ficus*), del rejalgar (*Asclepias curazavica*) y del papayo. Como purgantes usaban la sábila o áloes, el piñón (*Yatropha curcas*), la coloquintida (*Cucumis*), la muchilita (*Luffa purgans*), una iridácea, llamada espadilla (*Sisyrinchium*); conocían las propiedades de la ipecacuana, de las quininas, del aceite de copaiba, de muchas estrícneas, del tamarindo, de la cañafistula, de la sarpoleta (*Polygala paniculata*), también empleaban el bálsamo del Tolú, la cusparia y la simarruba (*carapa*, en Tayrona).

Entre las principales plantas de ornato se contaban algunos árboles como el guayacán, el guásimo, que en ciertas épocas pierden sus hojas y se cubren completamente de bellas flores de color amarillo y morado; las acacias rojas, blancas, amarillas y moradas, de las cuales la más bella es la roja; el arizá (*Browna*), el croto: de cogollos rojos, la clavellina, el heliotropo, la malvarrosa, la ruda de flor amarilla, batatillas diversas, orquídeas maravillosas, la flor de baile (*Cereus grandiflorus*), achiras, cacuchos y muchas más que sería largo de enumerar, como la *bellísima* y muchos cordoncillos ornamentales o medicinales, tales como el *Piper angustifolium* o matico y el toronjil de monte (*Piper odorata*). El sietecueros (*Pleuroma y Melastoma*), el amarrabollo (*Chaetogastra macrophyla*), cuatro variedades de *Astromelia* y dos de rosas silvestres americanas, etc.

Entre los árboles frutales cultivaban principalmente el hicaco (*Crysobalanum*), la poma, voz keshua (*Engenia jambosa*), el mamey, el nispero, zapote, algarroba, guamas diversas (*Inga*), guayabas dulces y agrias (*Psidium*), varias clases de aguacates, cuyo origen se debe, sin duda, al cultivo de la variedad silvestre de fruto pequeño y casi sin pulpa, llamado aguacate de indio, que los españoles llamaron peras y que los indígenas Panches llamaban curas o curos; anones de varias clases, guanábanas, chirimoyas, caimitos, mamoncillos, guáimaras, voz maya con que designaban en Yucatán una pastilla aromática o pebete que se quemaba delante de los ídolos; los hobos o ciruelas (*Spondias*), de dos clases, el árbol del pan (*Artocarpus*), etc.

Utilizaban la vainilla y el vainillón como condimento y para perfumarse la piel, colgándoselas al cuello, así como la corteza de un árbol llamado en el Frontino bálsamo (*Miroxylum*), que tiene un olor a benjuí y que aún venden en las poblaciones vecinas los indígenas de esa región. Usaban la caraña para las heridas, para matar los gusanos de monte, que se les entraban y para depilarse; empleaban la otopa (*Mirística*), para la sarna o aradores, uiguas y pulgas; el cedrón (*Cimaba*), la sarrapia, el guaco, el curare; cultivaban el cidrón (*Alwisia citrodora*) y el limoncillo (*Andropogon citrodora*), para los dientes, usaban ciertos cordoncillos de la familia de las piperáceas para las llagas y para el dolor de muelas. Cultivaban el higuerillo (*Ricinus*), y usaban sus pepas para alumbrarse, después de mondadas, ensartándolas en tallos de helecho o bien extraían el aceite, tostando las pepas e hirviéndolas en agua, para candiles y lámparas de barro, que usaban en los socavones de las minas, así como la grasa humana, que empleaban de preferencia los de Buriticá. Dicha planta era silvestre y muy común desde el Darién para acá. Empleaban el caucho negro y blanco para hacer las pelotas empleadas en el juego de batey, aunque por acá no se usaba con tanto entusiasmo como en Centro América y Méjico y que fué reemplazado en la altiplanicie por el juego de turmequé parecido al del tejo o totoloque de Méjico.

Cultivaban asimismo las granadillas (*Passiflora ligularis*), siendo muy común entre nosotros la variedad silvestre, que es muy ácida; las curubas (*Tacsonia*), la badea (*P. quadrangularis*). Las fresas y las moras (*Rubus*), son silvestres, así como los lulumocos y los cortapicos (*Bomarea*). Usaban el guayacán y la zarzaparrilla para las bubas o sífilis, enfermedad muy frecuente entre los indígenas. Cultivaban también el hayo o coca, pero no en grande escala. Esta variedad, silvestre en ciertas regiones calientes, es distinta a la del Perú, que más tarde trajeron los indios peruanos que acompañaban a Belalcázar y a Robledo, pero el *Erythroxilum granatensis* es tan rico en cocaína como el peruviano.

El achote (*Bixa orellana*), voz de Honduras, era cultivado en escala prodigiosa para pintarse la piel y para sus salsas. Su uso, como el de la jagua (*Genipa*), era ge-

neral en toda la América. El empleo de estas dos plantas tenía indudablemente mucho de supersticioso y tradicional, pues hasta sus momias, los huesos de sus mayores y el interior de sus casas lo teñían de rojo con achote, llamado bija por los cronistas, nombre, sin duda, de origen haitiano. Muchas tribus del Darién, Chocó y de aquí usaban para chircates, pampanillas y mantos, cortezas de majagua o damagua (*Pachira alba*) y todavía son muy empleadas por los indígenas del Chocó. La uchuba (*Phytolacca peruviana*), que es silvestre, era también muy cultivada. La caña agria y la acedera eran muy empleadas en la disenteria, y una especie de rumex se usaba como mordiente para dorar el cobre. Empleaban el borrachero (*Datura arborea*), y el chamico (*D. stramonium*), para narcotizar a los que enterraban vivos. El bejuco cuaradientes se emplea aún por los indios de Frontino para ennegrecer los dientes e impedir la caries dentaria y la piorrea. Del *sande* extraían leche que, aunque un poco *amarrosa*, tomaban con mazamorra. Usaban la ratania (*Krameria triandria*), para la diarrea y las disenterías. Los Amaníes empleaban el manzanillo (*Rhus*), para preparar curare.

Comían el *chasquín* cocido o frito, que es el vástago blanco del cogollo de la iraca, Oviedo escribía *ayraca*, (*Carludovica palmata*). Esta clase de palmitos prestaron grandes servicios a los españoles en sus trabajosas excursiones, pero como los comían crudos al fin les irritaba la boca; todavía los comen los porres de la hoya del Cauca y de sus afluentes. De la iraca se tejen los famosos sombreros de Suaza y Aguadas, industria primitiva de caribes, que se adaptó más tarde a las necesidades españolas y que hoy perdura en las poblaciones de este origen. La voz *iraca* significaba en Haití, yerba en general, mientras que en la provincia de Cueva o más propiamente Cuivá, *ira* quería decir mujer, e *iracha*, mora; pero en Guaraní *airaca* significaba junco, que está más de acuerdo con el aspecto de este elegante arbusto palmeado, que como los juncos es de lugares húmedos en las tierras calientes. Una de nuestras provincias indígenas, que parece ser Urrao, con Betulia y San Mateo, que Oviedo llama Viara, tenía el nombre de Iraca, lo mismo que en Sogamoso el gran templo; pero como dice el Dr. Liborio Zerda, en *El Dorado*, es curioso que este nombre existiera

en tribus tan diferentes como las de Antioquia y Boyacá; diferencia más bien aparente que real, porque ya el Dr. Mariano Ospina Rodríguez creía que esas tribus eran también de origen mejicano. Por otra parte, esta partícula *airaca* unida a ciertos nombres, en las lenguas del río de la Plata, quería decir gran jefe, lo que explicaría mejor la etimología del templo de iraca y de la provincia de Iraca, pues en este caso significaría simplemente el templo del jefe supremo y la provincia del mismo. Sería una reminiscencia Guaraní, tanto más probable cuanto que abajo de Urrao y lindando con Purutu había la provincia de Guaraní (corrupción de Guaraní). En el Perú había también la provincia de Airaca (1).

Diversas clases de cactus mejicanos eran muy empleados por las tribus caribes para cercar concéntricamente sus palenques, especialmente el nopal (*Opuntia tuna*), entre los Omogaes, o bien lo hacían sembrando impenetrables hileras de guaduas en círculos o cuadrados concéntricos, dejando entre cada hilera un foso lleno de agua o bien una calle de césped, con sólo una puerta de entrada y otra de salida, dando acceso al palenque amplias y pintorescas avenidas de palmeras o de bambúes; tales calles estaban arregladas, en ciertas tribus, en forma de calzada o terrapén muy parejo y limpio y servían para las procesiones de disfraces litúrgicos, en que figuraban máscaras y pieles de casi todos los animales, especialmente de las fieras. En la parte exterior del cercado se ponía una hilera de guaduas secas, coronadas con los cráneos de sus enemigos o con las cabezas desecadas y adornadas de sus cabellos. Esto se empleaba, sobre todo, en algunas tribus del río Cauca y del Departamento de Bolívar, fabricando en las guaduas una especie de flauta eólica, que obtenían perforando a trechos y con buen arte, guaduas del grueso del muslo, que al hacer viento gemían vigorosa y lúgubrememente, infundiendo pavor en los enemigos que osaban acercarse a estos reductos atrincherados, hasta con tres hileras de guaduas o palmeras espinosas, en general chontas, cuando no de cactus, en los sitios más aridos y pedregosos. Tal sistema de palenques vino, sin

[1] Herrera, Historia de Indias, D. VII, L. IV, pág. 74. Madrid, 1730.

duda, de Yucatán donde eran muy usados, lo mismo que en la Florida. Los más notables eran los del Oriente y Sur de Antioquia, entre los Amaníes y la parcialidad de éstos llamados los Palenques, que vivían abajo de Mariquita, en territorio del Departamento de Caldas. No estará por demás decir que de allí para arriba llamaban al Valle del Magdalena Valle de Arbí o de Neiva; Arbí era, sin duda, el nombre Caribe del río Magdalena, (1) pues los Muzos llamaban Zarbí al río en cuyas vegas se fundó Tudela. (2)

Las cabezas trofeos de los enemigos, desecadas con sus cabellos y de ojos postizos hechos de semillas como el congolo (*Mucuna pruriens*), o de *marmaja*, eran comunes en Yucatán, Centro América, Colombia, Ecuador y parte del Perú. Los Panches las colocaban en sus adoratorios mirando en sentido contrario de la patria del sacrificado, para que no implorara la venganza de sus compatriotas; otro tanto hacían las tribus del Tolima; aquí, como en Yucatán y Centro América, encontraron los conquistadores españoles algunas cabezas de sus desgraciados compañeros perfectamente curtidas, con sus barbas y cabellos, colocadas en los adoratorios como trofeos ofrecidos a sus divinidades. En algunas estatuas de San Agustín figuran colgadas del cuello estas *cabezas trofeos*, lo cual indica que dichas estatuas eran de jefes, que llevaban consigo la cabeza de un gran enemigo y no como lo creen algunos, la representación de escenas de canibalismo en niños atribuidas a ciertos ídolos, pues de aquí hasta el Perú existía la costumbre de reducir las cabezas de los enemigos, sacándoles los sesos y los huesos, sometiénolas después al humo para momificarlas, conservándolas con sus cabellos y facciones regulares, reducidas al tamaño del puño; las cuales se colgaban los jefes vencedores al cuello, cintura, en las muñecas a modo de manipulos, atadas con bandas cortas o bien colocadas de distinta manera en sus vestidos de gala, tales como se ven representadas admirablemente en algunas cerámicas del antiguo Perú, especialmente en las de Nasca. Hay

[1] Herrera Loc. cit. D. VI, L. VIII, págs. 170, 176 y D. VII, L. IV, pág. 70.

[2] Herrera D. VIII, L. III, pág. 75.

más, y es que tal moda subsiste aún entre las tribus salvajes del Ecuador y Perú y que dichas cabecitas en miniatura son un objeto de comercio muy lucrativo, por lo artísticas, a pesar de la prohibición de las autoridades, desde el tiempo de la Colonia. Preuss cree que estas cabezas trofeos representaban la renovación de la luna.

Para mí dichas cabecitas tienen de importante, así como el *llantu* y *chucus* o bonete, que también se ven en muchas estatuas de San Agustín, el indicar claramente su origen peruano y boliviano, pues se ven ya en el relieve central de la puerta de Tiahuanaco o por lo menos existe una relación muy íntima y como parece, según dice el Dr. Carlos Cuervo Márquez, que hay otras ruinas semejantes en territorio de los Andaquíes, es posible que ésta haya sido la antigua Cuntirumarka o provincia limítrofe de Oriente, aunque en realidad San Agustín les quedaba bastante al Norte, pero que por bajar la provincia, probablemente por todo el Putumayo hasta el Amazonas, le dieron el nombre de Oriental. En resumen: las pequeñas cabezas colgadas al cuello, representadas en las estatuas, son trofeos de guerra según la costumbre peruana, no representan sacrificio de niños, ni dioses antropófagos a lo Molok, ni tampoco representan la renovación de la luna, que el Sr. Preuss necesitaba inventar, para completar su leyenda de un culto a la noche o a las fuerzas subterráneas. Por la antigüedad mayor de las ruinas de San Agustín y su sencillez, comparadas a la complicación estilística de la estatua o piedra de Chavín, que es la que más se les acerca en el Perú, podría suponerse que la tribu incaica o de los Incaiyayas se desprendió originariamente de Cuntirumarka, aunque por su mitología, como las tribus de las Siete Cuevas de Méjico, parece también haber tenido un origen troglodita. En todo caso, los Incas mantuvieron relaciones lejanas con Cuntirumarka hasta el tiempo de la conquista española, como se ve en Herrera, por los motivos que movieron a Belalcázar a emprender la conquista del valle del Cauca y del Huila (voz precisamente derivada del keshua *huillak*, sacerdote). Belalcázar, aunque pasó muy cerca, no dió con la capital mística de Cuntirumarka, porque el emisario de ella a Atahualpa, que les había servido de guía, ya era muerto, y los primeros expedicionarios, Ampudia y

Añasco, no quisieron seguir la dirección indicada por el guía, devolviéndose del páramo de Letras, ya cercano a San Agustín. Aparte de los numerosos nombres kehuas de toda esta región que la el sugestivo nombre del río Mamaconle (*mama-cumti*, madre de Oriente!) Por noticias de los indígenas del Valle de la Matanza, que estaba en las goteras de San Agustín, y al cual los españoles dieron este nombre, por el ejemplar destrozado que hicieron en los Yalcones, subieron hasta el imperio de los Chibchas en busca del Dorado, que era su obsesión.

Algún tiempo antes de la llegada de Belalcázar, una tremenda guerra religiosa y civil había surgido en Cuntumarka, que culminó en su total destrucción, emigrando el resto de los habitantes al Caquetá y territorio de los Andaquíes, donde lentamente volvieron al estado salvaje. Los despiadados enemigos que consumaron la total ruina de esta civilización teocrática, con reminiscencias egipcias y del Titicaca, fueron las tribus caribes que invadieron los Departamentos del Tolima y Huila, especialmente los Yalcones por una parte, y del otro lado del río Magdalena una guerra a muerte con los *Chicas*, (Chibchas?), dijeron los emisarios a Atahualpa, según Herrera, pues por los grandes sarcófagos de piedra del otro lado del Magdalena y ruinas de las columnas del templo de Leiva, Ramiriquí y el obelisco falico de Pachico, se ve que su dominación se extendió hasta el imperio del Zaque de Tunja, no quedando de todo ello sino ruinas informes a la llegada de los españoles.

Otra costumbre curiosa de nuestras tribus consistía en hacer atambores del cuerpo de sus enemigos, cuando éstos eran personas de importancia, esto lo hacían desecando y curtiendo perfectamente bien el cadáver y después de retirados los intestinos inflaban las paredes abdominales para que sirvieran de atambor, los cuales sacaban en las grandes solemnidades y en los combates como trofeos, de la misma manera que lo hacían algunos Zingaros en Europa. De estos atambores, decía Belalcázar, que había encontrado hasta doscientos en los templos del valle del Cauca, pero parece equivocación de Oviedo, porque estos cáveres embalsamados y rellenos de ceniza o paja no podían servir para atambores; costumbre idéntica existía en el Ecuador y parte del Perú.

VIII

Para lavar las ropas usaban como jabón la fruta del chumbimbo (*Sapindus saponaria*) y de la *cargamanta*. Tenían varios medios de pescar, usaban anzuelos de concha y de oro bajo para pescar con caña o sin ella, la atarraya de pita, corrales, balsas con hachones resinosos; pescaban con barbasco de bejuco, llamado en Haití *baigua* y con otro arbusto (*Tephrosia*), aún usado hoy día; con flecha y harpón. Se servían en sus cacerías de pequeños virote de punta envenenada con la leche de una ranita dorada o con un curare de poca actividad, fabricado con una estricnea muy común en Buriticá, pero al caer el animal le cortaban rápidamente la parte tocada por el virote; usaban trampas muy ingeniosas o se disfrazaban con un cuero y cabeza de venado, imitando admirablemente las voces de los animales; para los pájaros usaban el procedimiento del reclamo colocado en una jaula.

Como aves domésticas tenían patos, gurríes, pavas, guacharacas, gallinetas, perdices, paujies y entre las de recreo: periquitos, papagayos, guacamayas, loros, tominejos, para quitarles las plumas una vez por año; torcazas, jilgueros, turpiales, cinzontes, tucanes, soledades, etc. Del murciélago utilizaban el pelo, que daba tejidos semejantes a la seda y el excremento para hacer peines muy variados y de gran duración; también los comían, como los caribes de cumaná. Como ya se dijo criaban muchas clases de abejas: rojas, blancas y negras. Los cocuyos eran utilizados de noche por los guerreros, como en Haití y el Darién, poniéndoselos el guía en la cabeza, a manera de diadema, para que pudieran seguirlo los demás guerreros, cosa que imitaron también los adalides españoles del Darién, poniéndoselos en el sombrero. Del pisco (*Melagris*), tan común en Centro América y Méjico, no dicen nada los cronistas, pero sí lo había en Urabá, según Herrera.

Aunque en Honduras comían hormigas y se vendían tostadas en los tiangués o mercados, no se sabe si las tribus de Titiribi u otras de Antioquia las comían, pero es muy posible, porque en Boyacá había una tribu que sólo se alimentaba de ellas y criaba en corrales *ad hoc* cuatro clases de estos insectos y las comían amasadas en tor-

tas de maíz. La tal tribu boyacense no era tan desgraciada como lo supusieron los cronistas, por este solo detalle, pues en el Sinú eran muy apetecidos ciertos grillones, que se llevaban por canastados y en Cumaná los indígenas en tiempo de langosta después que ésta había destruido las sementeras las tostaban, en enormes cantidades, para gastarlas poco a poco, como quien come camarones.

En las provincias de Zapatoca y Soto, de Santander del Sur, por los meses de marzo y abril los campesinos alborotan los hormigueros de una especie llamada sabañeras, hormiga roja, gran destructora de los sembrados, y al salir las hembras con alas, que tienen el abdomen muy abultado, les quitan las alas y la cabeza y las van recogiendo en canastos, llevando grandes cantidades al mercado, donde se venden con extraordinaria rapidez. Su sabor no es acre ni picante, es semejante al del maíz tostado. Las preparan de diversas maneras: tostadas en la callana, fritas, envueltas en huevo, azucaradas o mezcladas al bizcochuelo como pasas de corinto, etc.; son muy apetecidas por pobres y ricos. A los estudiantes de Bogotá se les envían éstas en frascos, tostadas, como un gran obsequio, porque aun cuando no lo parezca es un plato de lujo, como lo sería en tiempo de los romanos las lenguas de pavo real.

Otros insectos que comían, sobre todo los sacerdotes mejicanos y las tribus de Pasto y Carangue, eran los piojos y tanto en Méjico como en el Perú las gentes muy pobres pagaban tributo de piojos en canutillos cerrados cuidadosamente, pero dice Herrera que los incas no los comían, sino que Huaina Capac lo hizo con los Pastusos, gente muy pobre, para que se espulgaran y aprendieran a tributar, siquiera fuera sus carangas (voz keshua, que viene de Carangue). Otro tanto dice de los mejicanos, pues en los depósitos de tributos de Montezuma se encontraron los famosos canutillos llenos de piojos. Esta costumbre dió margen a que las indias ladinas insultaran a las chontales, diciéndoles: comepiojos! Tal costumbre no existía en nuestras tribus de tierra caliente, como las de Titiribí y Sinifaná, ni tampoco hacían empanadas de mosquitos, como los de Yucatán.

Entre los cuadrúpedos domésticos figuraban los cu-

ries (*Cavia porcellus* y *aperea*), no sólo en las tribus de Colombia, sino en casi todas las de América. Sus denominaciones variaban por supuesto, y así los Jacroas de la Argentina los llamaban apareaes, en keshua cuy y ara; las variedades del Perú y Venezuela eran más grandes que las nuéstras. La carne de esos animalitos era muy ponderada por los españoles, no así la de los perros gozques, llamados mudos, que según Oviedo tenían colores variados como los europeos, y los había blancos, negros, barcinos y manchados de blanco y negro; su pelo era raso, sedeño o vedijudo, de orejas erectas como las del lobo; su pelo era más áspero que el de los traídos de Europa. Este cuadrúpedo era casi general en toda la América y especialmente abundante en Yucatán, Nicaragua y Santa Marta. Como los conquistadores españoles no encontraban en estas naciones qué comer acabaron con la raza y decían que su carne sabía a cabrito. Dice Oviedo, que en Haití Colón y sus compañeros acabaron con ellos, porque carecían de ganados y de cerdos, que fué exactamente lo que ocurrió aquí, aunque Belalcázar sí trajo del Perú algunos cerdos, de los cuales tocaron unos pocos a Robledo, lo que no obstó para que se acabara con los que había en el Valle de Aburra, que era la parte de Antioquia donde se criaban en mayor número. Esta especie parece totalmente extinguida en Colombia, salvo tal vez algunos mestizos con los perros de Castilla, que ladran aunque poco y cuyo pelo lacio es muy escaso. En Nicaragua y Méjico los llamaban xulos, los criaban en cantidad innumerable, porque para ellos era el manjar máspreciado de todos y en las grandes fiestas los nicaraguayos reservaban la cabeza para el jefe, llamado teite o calachuni; se servían en una especie de puches o mazamorra a la bogotana.

Los zipas de Bogotá tenían, además, como animales domésticos, grandes rebaños de venados a los cuales nadie podía tocar so pena de la vida; y cuentan los cronistas que hubo día de enviar a Quesada cien venados y mil curíes. Los Urabaibes llegaron a domesticar las tabras (*Dicotyles torquatus*), las que engordaban como cerdos, trayendo grandes recuas de ellas a la tribu de los Catíos, así como de mujeres, que vendían como esclavas, pescado seco, caracoles marinos, totumas pintadas de ro-

jo, engastadas en oro y sal de mar; llevaban, en cambio, joyas de oro, fabricadas en Buriticá, ropas de algodón, hamacas y atarrayas. Algunos creen que el perro mudo era nuestro actual perro de monte (*Cercoleptes candidivolvus*), cuadrúpedo muy salvaje, difícil de domesticar, siempre de un color uniformemente leonado, de pelo suave, corto y abundante, muy estimado por nuestros talabarteros para hacer guarnieles, lo mismo que la piel de la nutria, que es más fina; otros piensan que sería el cusumbo (*Nasua socialis y solitaria*), que también tiene el pelo de color leonado siempre, muchísimo más salvaje y difícil de domesticar por sus terribles uñas, que el perro de monte. No deja de haber quien crea que los perros llamados *calungos*, de procedencia asiática, los había aquí antes de la conquista; en todo caso su número es bien reducido hoy. Como pasatiempo, domesticaban tigrillos, gatos monteses (*F. pardalis*), ardillas y micos.

Aunque no domésticos, nuestros aborígenes hacían cecina, para los tiempos de escasez, de venados, tatabros, lanchos (*Hydrocherus capivara*), saínos (*Dicotyles labiatus*), guaguas (*Caelogenys subniger*), del guatín o ñeque (*Daciprocta aguti*); la guagua es una de las carnes de monte más ricas; armadillos (*Dacypus*), de carne dulzona y grasa, que si no es salada de varios días pocos la pueden comer; las marimonías (*Atele belzebuth*), los monos (*Micetes seniculus*) y los micos en general, eran para los aborígenes y lo son todavía para los que quedan salvajes, uno de los mejores manjares, así como la chucha, a la cual le cortan inmediatamente la cola y la cabeza.

La iguana y sus huevos, que se comen cocidos, después de salados, han pasado siempre por ser un plato delicado. Tiene la iguana, según Oviedo, la propiedad de servir de piedra de toque para los que habían tenido bubas o sífilis, porque al comerla se vuelven a ulcerar. Los huevos de tortuga, en los meses de junio y diciembre, eran un gran recurso en la alimentación de los indígenas, y lo es todavía para los ribereños aun cuando no los recogen, como sus antepasados, con tanto entusiasmo. También pasaba por un buen plato el enorme hígado del morrocoy, tortuguita pequeña de las ciénagas. Los güios o boas los cogían para comer y también los tenían domésticos en las casas para cazar ratones y cucarachas;

tal costumbre perdura en algunas partes del Tolima, los Llanos y río Magdalena.

IX

COSTUMBRES

Armas.— Usaban estos aborígenes, como armas ofensivas: la macana, especie de espadón, que manejaban a dos manos; la lanza, arco y flechas, la honda, la tiradera, etc. Casi todas ellas eran hechas de chonta, negras y muy bien pulidas; a veces las lanzas tenían la punta de tibias humanas aguzadas exprofeso, las cuales empleaban también para flautas, costumbre venida de algunas tribus de Urabá. Usaban mazas o garrotes fuertes y cortos hechos de *guasco* o *berraquillo*, costumbre que perdura en el pueblo, pero haciéndolos a manera de bastón. No usaban tanto las hachuelas de oro bajo como los de Yucatán, pero sí las de piedra. Las lanzas no eran tan largas como las de Centro América, sino en las tribus de los Pijaos y Duitamas. Como armas defensivas tenían escarpiles de algodón cardado, de dos a tres dedos de grueso, cortos a manera de petos, escudos de cuero de danta, tatabra y saíno. De tatabra hacían también una especie de zamarras cortos, abiertos por detrás, que todavía usan los montañeros en Titiribí para montear.

MÚSICA

Sus instrumentos musicales para la guerra eran tambores forrados en cuero de venado, con el cual también forraban petacas o *hatillas*, hacían abarcas o *quimbas* y también usaban sandalias de suela de cabuya, pero sólo las gentes distinguidas para andar por terrenos ardientes y pedregosos, como lo hacían los Guajiros. Los grandes atambores sólo los empleaban en solemnidades especiales. Tenían cornetas de caracoles marinos engastados en oro, que venían de Urabá; especies de trompetas largas de madera, chirimías, bocinas, pitos de distintas formas, hechos de oro; *capadores* o flautas de Pan de distintos tamaños, hechos de una caña llamada *popo* de bodoquera, de que aún las hacen los campesinos, amarrados con cabuya encerada o simplemente pegados con cera negra; ocarinas de barro cocido y de oro; carrascas

(1) de chonta, que aún se usan en el Tolima y que producen un chirrido acompasado, semejante al de los *guachos*, instrumento éste consistente en unos granos de maíz o pedrezuelas sacudidas en un calabazo de totumo y que en Cundinamarca llaman chucho. Estos dos instrumentos con el tamboril, eran los más empleados en sus bailes y areitos. La *bimba* es el único instrumento de cuerdas que ha sobrevivido, consistente en un arco de madera flexible con una cuerda de bejuco resistente, como el *cestillo*. El armazón de los atambores se hacía del tronco seco y vaciado de la penca de cabuya o del de palmeras gruesas.

Sus bailes eran lentos, ceremoniosos y muy acompasados; hombres y mujeres bailaban en filas diferentes o en parejas sueltas. Tales bailes consistían en una especie de contradanza, en el gallinacito, monos o vueltas; variantes del mismo tema, que todavía baila el pueblo. Se bailaba no por diversión como hoy, sino para entrar en batalla, en los mortuorios de los jefes y en las grandes solemnidades religiosas. Tales bailes eran acompañados de colosales hornacheras y ahumadas de tabaco, pero no había bailes sensuales como los de las bayaderas del extremo Oriente o como el tango argentino, ni bailes de vientre como los de Africa, pues la cumbia o cumbé de la costa Atlántica, fué traída de Africa. No se sabe si nuestros indígenas usaban la escala pentatónica de los keshuas.

UTENSILIOS DE LABOR

Derribaban los bosques, por medio del fuego, sistemáticamente aplicado a las raíces de los árboles, rara vez se servían de sus hachas de piedra encabadas en madera, que sin embargo eran excelentes; trabajaban la tierra con palas agudas de *granadillo* y *corazón*; éstas tenían sólo ocho dedos de ancho y parecían remos cortos, con la sola diferencia de que les amarraban dos horquetas para poder hacer fuerza, una arriba y otra abajo. Tenían magníficos regatones de piedra; sembraban el maíz y los frijoles con palancas de madera aguzadas en la punta, llevaban a la cintura un cataure de bejuco (hoy catabre),

(1) Este instrumento no tiene semejanza con la carraca española y parece que también existe en Centro América.

con la semilla, atado a la cintura con una cabuya; la siembra se hacía a distancia conveniente y en surcos muy simétricos. La mayor parte de sus trabajos los hacían en convites y distraían el tiempo cantando en coro monótonamente. El actual cultivo del maíz es, *sine variatur*, el mismo que esos desgraciados usaban.

Para trabajar cantería, minas y orfebrería, tenían casi todos los utensilios que hoy se hacen de acero en Inglaterra; barras, barretones, escoplos, buriles, cinceles, formones, limas, punzones, bruñidores, etc., de formas muy variadas, con la sola diferencia de que eran de piedras diferentes; pero tan perfectos e ingeniosos en sus formas y disposición del filo que admiran; sólo les faltó el acero para haber llegado a una civilización material es-tupenda, que, sin duda, hubiera hecho imposible su conquista. En oro bajo hacían: hachuelas, cinceles, anzuelos, orquillas para el cabello, tornillos, poleas, clavos, gubias, barretones, cuchillas semi lunares, con mango en el centro, como el *tumis* peruano, espejos, tenacillas para depilarse, etc.

Hilaban con husos de barro cocido, grabados y decorados diversamente, con un tallo de macana o de oro; sus telares eran primitivos como los de Centro América, pero imprimían sus telas con cilindros de barro quemado. Sus plateros fundían el oro en crisoles hechos con arte y lo labraban al aire libre en los llamados patios de indio; usaban sobre todo el vaciado en moldes, para evitar las soldaduras, empleando algunas veces ligas de diferentes colores, pero en caso de hacerlas las disimulaban con arte sin igual. Solo trabajaban el oro y el cobre para joyas personales y litúrgicas, imitando todas las frutas y animales que les eran conocidos, sin utilizar el follaje o las flores como motivo de ornamentación; su trabajo era naturalista hasta la nimiedad; su canon humano era el del niño generalmente, pero por excepción hacían figuras de canon casi normal, y en este caso son de una tierra o arena como ceniza, forradas en una delgada hoja de oro, cara reminiscencia del arte maya, pues esto era característico de Yucatán, tal vez por ser pobres en oro, de tal manera, que hasta las cuentas de rosarios y gargantillas las hacían de barro, forradas en una tenue hoja de oro. Vaciaban en moldes, maravillosos petos de oro para las

amazonas, con sus pechos admirablemente modelados y pulidos, exornados con diversas figuras, especialmente de garzas, como se ve en el encontrado en la finca de Flamen o, en el Sinú. (Véase el fotograbado) Esto evitaba a las doncellas guerreras el tener que cortarles o quemarles de niñas el pecho derecho, como lo hacían las amazonas griegas, pues con este pectoral podían manejar el arco y la flecha con la soltura y comodidad de los hombres. También llevaban las mujeres principales, elegantes barretas de oro para levantar los pechos, como las del Darién. Sus trabajos de filigrana eran insuperables y todavía perdura esta especialidad entre los plateros de la ciudad de Antioquia, como reminiscencia ancestral. Estas filigranas en espirales concéntricas corresponden al período del bronce llamado de la *Tene*, en Suiza, que fué donde más se empleó tal estilo, de transición entre el neolítico y el del bronce.

Los catíos escribían con jeroglíficos en telas, según Simón; pero al morir el sacerdote o piache lo enterraban con sus historias como se hacía en Yucatán y Centro América, lo que dió por resultado su pérdida total. Usaban de peso y medida, con la particularidad de que no sólo empleaban las balanzas, que también usaban en el Perú, sino una especie de romana pequeña. Sus mujeres eran originarias de Urabá, y como aquéllas eran muy hermosas y gallardas, tenían cabellera muy larga, que peinaban con esmero; usaban agrandarse los ojos, alcoholándose o ennegreciéndose los párpados, como las egipcias y las actrices modernas. Sus tres principales provincias tenían nombres mejicanos, tales como: Ibéxico, Penco y Pequi. En Panamá había también un río y una población llamada Pequi, como se puede ver en el mapa de la Audiencia de Panamá, de Antonio de Herrera. El mismo río Tonusco de la ciudad de Antioquia, lleva un nombre parecido a *Soconuzco*, nombre de una provincia de Guatemala y hoy de Méjico, como se ve en el mapa de Guatemala del mismo cronista. Esta tribu era exógama, pues tomaba sus mujeres de los Urabaibes; era probablemente de origen Quiché, y sus libros de historia general, natural y de ciencias debían de estar escritos en papel o papyrus de penca de maguey, que tenían el ancho de la hoja y cuatro a cinco cuartas de largo, que después

de escritas plegaban en acordeón, pues tal era el uso de los manuscritos maya-quiché, de los cuales se conservan algunos en los museos europeos, pues los que no desaparecieron al enterrar a su propietario fueron quemados por los sacerdotes cristianos de la conquista, causando un daño irreparable a las ciencias americanas.

Pasaban los grandes ríos como: el Cauca, Sucio, León, Nare, Nus, Porce, etc., por puentes de mimbre o bejuco, taravitas o zaravitas, en que la persona iba entre un canasto, tales como se usaban en el Perú o *uruyas*; en tolotes de balso y guadua, en canoas y balsas de guadua; navegaban en champanes el Arbi o Magdalena, y los de Cartagena, Santa Marta y Darién usaban grandes canoas hasta para 100 hombres, empleando las velas, a cuya ocurrencia debe su nombre el Cabo de la vela, que fué las primeras que divisaron los españoles; este uso vino de Yucatán y también las usaban los ecuatorianos y peruanos.

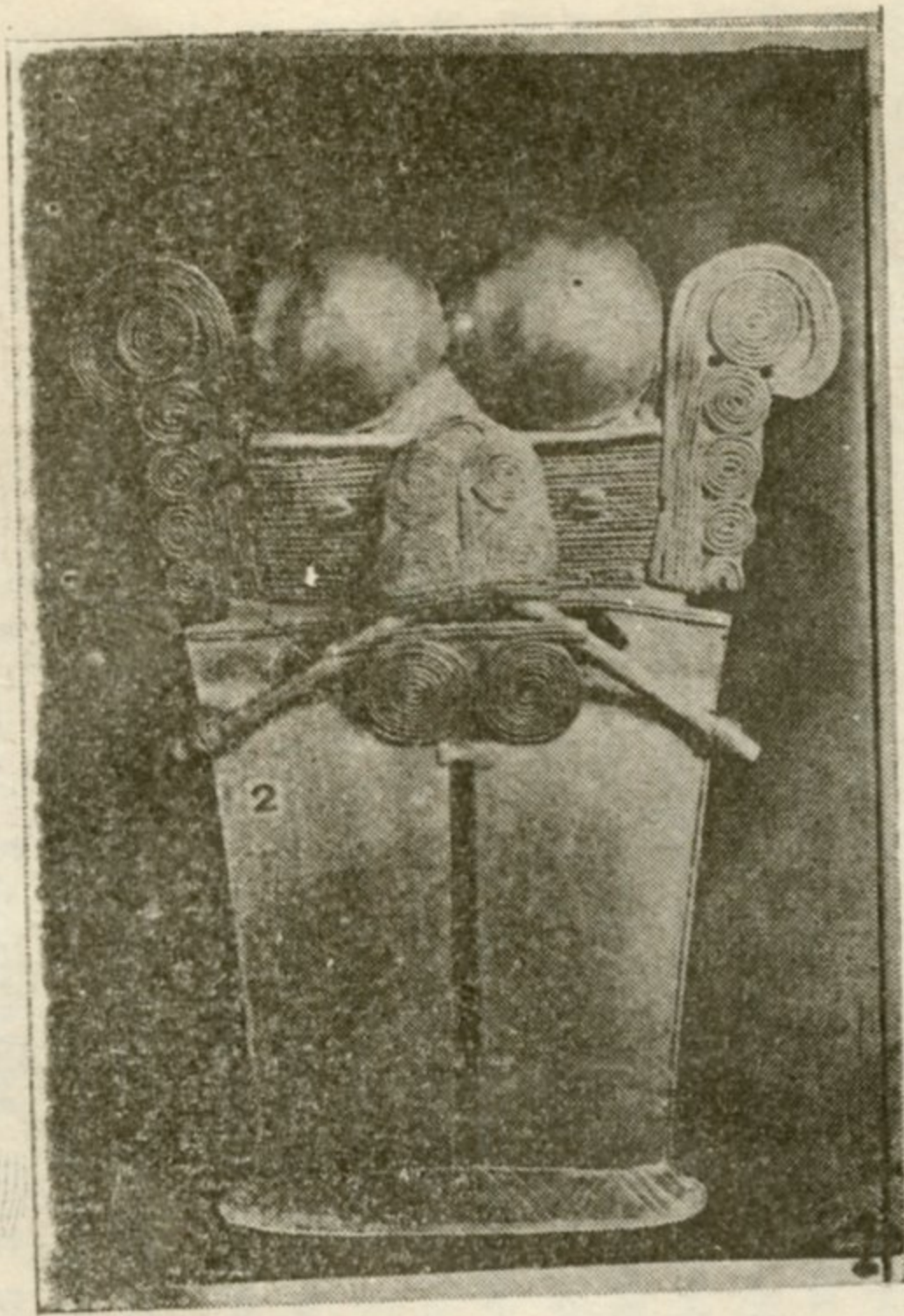
Algunos arqueólogos modernos, como el P. H. Rochereaux, opinan que la orfebrería del Sinú fué hecha en Antioquia, y que los cadáveres de los teites o calachunis iban adornados con las joyas que les sirvieron en vida, lo cual parece más lógico que suponer que sus deudos llevaran el oro en bruto para que allá se les hicieran joyas después de muertos, que hubieran carecido de objeto, dadas sus ideas de liturgia funeraria.

Ciertamente, entre las joyas sacadas de los sepulcros de Flamen o, en el Sinú, vendidas aquí por los Sres. Miguel Vásquez e Hijos y las extraídas en el Departamento de Antioquia, como se puede ver en el catálogo del Sr. Leocadio María Arango y Geografía de Uribe Angel, no hay diferencia de estilo ni de trabajo. Solo Pedro Simón y los que lo siguen, creen que sólo en la gran metrópoli de Finzenú se labraban las joyas, llevando todos los caciques muertos el oro en polvo! Pero así como todas las joyas de Urabá y Chocó eran llevadas de Antioquia por los mercaderes indígenas, así también lo eran las del Sinú, con la sola diferencia de que aparte de las permutadas por los mercaderes de allá por sal de mar, pescado seco, camarones y conchas, iban también gran cantidad con los jefes muertos de Zenufana, que tenían la obligación ineludible de enterrarse allá, pues era como su Meca o Roma. Creo también que las joyas del Panze

nú, hoy San Jorge, en el Departamento de Bolívar, debieron ser trabajadas por los Taironas del Departamento del Magdalena, pues sus fraguas o platerías eran las más grandes de Colombia, según Simón, sin duda para abastecer otras localidades más populosas que las suyas, porque allí no había minas de oro, como en Antioquia, de donde llevaban al Panzenú el oro de Remedios, Zaragoza, Anorí, Guamocó y Simití. En efecto, después del Sinú, es en la región del San Jorge donde se han sacado los mayores tesoros, especialmente en la localidad de San Benito Abad. ¿Los numerosos plateros antioqueños de la orilla del río Cauca eran de raza tairona, como lo supone el Sr. Ernesto Restrepo? Es casi seguro que sí, pues en la antigua provincia de Santa Marta era común la palabra *buriticá* o buritaca y otras similares aplicadas a valles, ríos o poblaciones; por otra parte todos ellos son de origen Maya evidente, y en Nicaragua había la provincia de Burica.

Para D. Manuel Vélez, según carta escrita al Dr. Liborio Zerda y publicada en el *Papel Periódico* de Bogotá, los trabajos más artísticos y finos del Departamento de Antioquia fueron los sacados en Santa Rosa de Osos y en los distritos a él colindantes, como Angostura, donde precisamente encontraron, a mediados del siglo pasado, la gruta-adoratorio de Pajarito, de la cual se ven muchos grabados de joyas e ídolos en la Geografía de Uribe Angel y en *El Dorado* del Dr. Liborio Zerda. Tal trabajo rivaliza con el de los Quimbayas y fué ejecutado por la tribu de los Cuivás, que también tenía su homónima en el Darién, el Tucuyo y en el río San Jorge, en cuyo territorio se han sacado últimamente, al hacer algunas casas, casquetes de oro para la cabeza, como los que figuran en los ídolos, grandes petos, semejantes a los de las armaduras europeas, especies de polainas de amarrar atrás y otros muchos objetos curiosos, que bien pudieron ser fabricados en Santa Rosa. Esta tribu colindaba con la de los Yamesíes, que ocupaba a Remedios, Zaragoza y Anorí.

Sería de desear que los gvaqueros, antes de vender las joyas y otros objetos extraídos de las sepulturas antiguas, hicieran sacar buenas fotografías, que podían enviar a los diferentes museos del país.



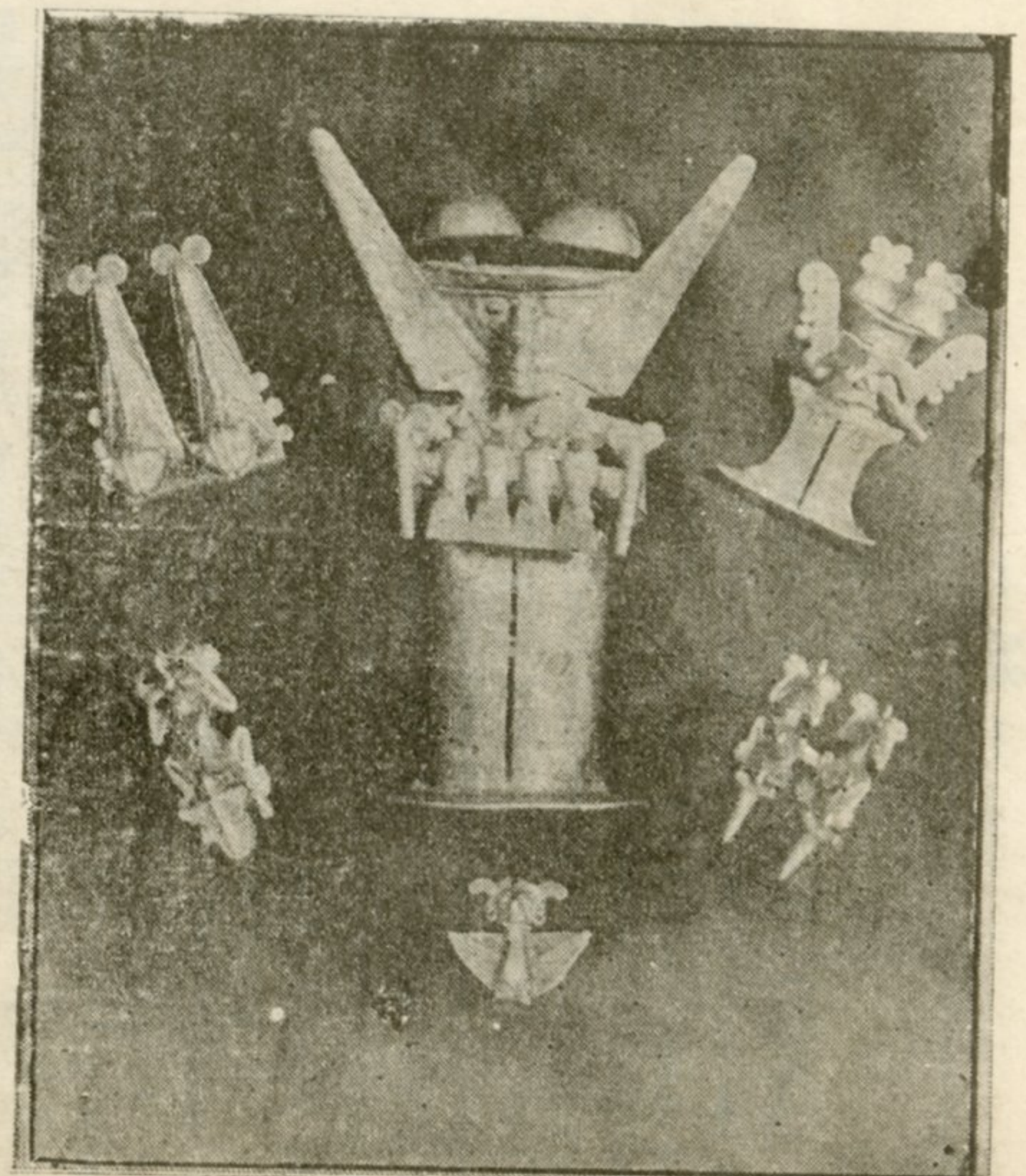
Idolo estilizado del Sinú.



Indios del Chamí.



Pectoral-escudo de amazona del Sinú.



Al centro, ídolo del Frontino.

RELIGIÓN

Su culto era sabeísta, como el de los Caldeos, adoraban el matrimonio divino del sol y la luna, a las estrellas, como a su corte celestial; tenían grutas para a loratorios, que los españoles nunca pudieron hallar; una de ellas, perteneciente a los Zenufanaes, se descubrió en Fredonia, en el camino que gira hacia La Pintada, en Clara-Boya, finca de los Sres. Barrientos; adoratorio descrito por el Dr. Posada Arango. (1) El nombre de la finca viene, sin duda, de las claraboyas que esta gruta tiene arriba, por donde le entra la luz y el aire; en ella se ven escaños de piedra y nichos tallados en la roca.

No he tenido ocasión de ver los petroglifos de La Pintada, pero por los dibujos de la Geografía de Uribe Angel, se ve que son de un género especial y como lo dijo en una carta el Dr. Mariano Ospina R. al Dr. Camilo A. Echeverri, parecen signos chinos primitivos; (2) pero a mí me dan la impresión de ranas y renacuajos; ahora bien: las ranas con cola significan tiempos pasados y si es en espiral, ya remotos; los renacuajos significan inundación, etc. Es, pues, de suponer que esta inscripción *ránica* (no rúnica) se refiera a las colosales inundaciones causadas por el desagüe violento del gran lago del río Cauca. (3) Son grabados y no pintados como los jeroglíficos de la altiplanicie, pero tienen con éstos cierto parentesco, por las ranas. Estas piedras con inscripciones, están en territorio de la tribu de los Karamantas, en el distrito de Valparaíso y por consiguiente al otro lado del río Cauca. Esta voz, como la de los Karas o Karagues del Ecuador, Karates y Kares del Darién, Karates de Cúcuta, así como Karares de Venezuela y de Colombia, viene de *Kara*, que es un golfo de Kamtchatka; probablemente fueron manchúes que hicieron allí una larga estadía, antes de pasar a América, como los Kolimas, en las riberas del río de su nombre.

Esta escritura ránica es general en Colombia y se en-

(1) *Ensayo etnográfico sobre los aborígenes del Estado de Antioquia*. París 1871.

(2) *Papel Periódico*. Bogotá.

(3) Que dió margen a la tradición del diluvio en las tribus catías.

cuentra en rocas separadas por centenares de leguas. Sería curioso que a los indios desocupados de Facatativá, Saboyá, Pandí, Gámeza, Páramo de Letras, de las Papas, Antioquia, Venezuela, etc., les diera telepáticamente por hacer los mismos monigotes, es decir ranas, renacuajos puntos, cruces, espirales, círculos y cuadrados concéntricos, etc., como lo supone D. Vicente Restrepo, en *Los Chibchas*, pues es trivial el construirse un alfabeto de monigotes, como se ve en la novela de Conan Doyle: *Los monigotes*, en que Sherlock Holmes despliega su habitual sutileza. El que muchos desocupados y viajeros pongan garabatos o letreros modernos, no aclara el problema ni lo explica; éste subsiste y es de gran interés etnográfico. Desde el punto de vista de inscripciones puramente ránicas, sin mezcla de otros jeroglíficos, son particularmente interesantes: la pirámide monolita de Gámeza y las piedras de La Pintada.

Sus ídolos antropomorfos de oro, representan una figura humana, generalmente alada, con dos cetros cortos en forma de doble cayado; en la cabeza dos solideo o birretes, distintivo de los jefes, a veces con un penacho de plumas sobre cada casquete; por debajo de la barbilla humana avanza una trompa con dientes agudos, como de caimán; la frente se ve adornada con un llauto o listón de dibujos triangulares; los pies reposan sobre una peña con divisiones equidistantes por medio de rayas, generalmente 28. Los dos cetros y los birretes indican que son dos divinidades en un solo cuerpo. En Frontino la divinidad llevaba cuatro guacamayas o loros en un travesaño que une los cetros, como puede verse en el catálogo de D. Leocadio María Arango, figura 167 (Véase el fotograbado). Es posible que esta sea una reproducción en pequeño del famoso ídolo del Dabaibe, que era de oro macizo y del tamaño de un adulto.

El fotograbado marcado con el número 2 muestra el ídolo más principal y general del Sinú. Las volutas de los lados son las alas estilizadas; los dos círculos concéntricos simulan dos pechos de mujer estilizados, y sobre el extremo de los dos cetros reposa una tiara o mitra, distintivo del sumo sacerdote o papa mejicano; el rostro también es convencional. Sobre el tema de este ídolo estilizado, hay muchas variantes, tanto en los encontrados en

Antioquia como en los del territorio del actual Sinú, indudablemente todos hechos aquí, puesto que de nuestras guacas se sacan idénticos o parecidos, como puede verse en la Geografía de Uribe Angel. La idea de figuras antropomórficas aladas viene de Honduras, porque allá creían en ángeles alados, que eran los mensajeros de la divinidad. En las cerámicas peruanas se ven figuras humanas aladas, pero sólo parecen bailes litúrgicos en que algunos se disfrazaban de mariposa. Al huillak humu o sumo sacerdote del Cuzco se le enterraba, colocando a su momia un par de alas de *guacó* (gavilán sagrado de los incas) detrás de la cabeza y sobre los hombros; le ponían además en la mano derecha un báculo o cayado, doble y divergente en sus volutas, tan largo como el de nuestros obispos, pero con dos travesaños arriba, bajo la doble voluta. El papa de Honduras vestía túnica azul y llevaba un báculo como el de los obispos actuales. En resumen: tanto el cayado como las alas tenían un simbolismo preciso entre Mayas e Incayayas, su uso estaba reservado al papa o huillak humu y en nuestros ídolos aparecen estas insignias combinadas, como símbolo de una divinidad dual, cuyo rostro, humano al principio, se fué estilizando hasta lo irreal, tal vez como signo de decadencia del imperio del Sinú, cuya última reina tenía el sugestivo nombre de Tota, corrupción española de *tuta*, la noche, en keshua y que se conserva intacto en Fotuta, de *fo* y *tuta*, nombre de una parcialidad de la provincia de Guara, en el Departamento de Antioquia.

Los sacerdotes eran curanderos y adivinos, llamados piaches y mohanes; los indios creían que estos hechiceros se transformaban fácilmente en tigres o fieras, por lo cual eran muy temidos, y como en Nicaragua llamaban los tigres *tiguán*, es posible que a los curanderos les llamaran despectivamente así, de donde vino nuestro nombre de *teguas*, para designar a curanderos peligrosos como los mohanes, lo cual está de acuerdo con la denominación de *ochies*, que daban los aborígenes del Darién a los españoles, por sus crueldades inútiles en seres indefensos, como las mujeres y los niños, porque allí llamaban al tigre *ochí*. Casi en toda la América les tomaron por hijos del sol y los incensaban en consecuencia, con grandes ceremonias, como sucedió aquí en la altiplanicie;

pero en todo el Darién, Urabá, Santa Marta, Cartagena y gran parte de Antioquia se les consideró como verdaderos demonios, sin duda de acuerdo con la creencia de los aborígenes de la provincia de Cartagena, que dijeron a los españoles que anteriormente tres demonios habían señoreado el territorio, fundando el floreciente imperio del Sinú, quienes, como se dijo, fueron simplemente conquistadores mayas. Los predecesores vencidos fueron tribus peruanas, como lo atestiguan los nombres geográficos que quedan de origen keshua, como Chiriguaná, de chiri, frío y guana o guano, estiércol. En Chile había la tribu de Chiriguanaes, que cultivaba los plátanos antes de la conquista

PAPEL DE LA SAL EN LOS NÚCLEOS DE CIVILIZACIÓN

La riqueza en sal gema o fuentes saladas fué decisiva en la civilización de las diferentes comarcas colombianas y se puede decir que en Antioquia no había fuente salada, por insignificante que fuese, que no se empleara al natural para cocer los alimentos o no se elaborase en forma de panes cónicos, como lo hacían en Mungia (Heliconia), Pueblito y Sinifaná; se explotaban las fuentes de Noque, Noquita (San Mateo), La Horcona, Poblano, Retiro, etc. La mayor parte fueron cuidadosamente tapadas, a principios de la conquista, haciéndoles largas cañerías subterráneas, que llevaban el agua al fondo de un río cercano, porque se imaginaron que privando de sal a los españoles tendrían que abandonar el territorio; ¡vana esperanza! Eran habilísimos para explotar y captar estas fuentes y las sacaban con bombas y tuberías de guadua y yarumo del centro de los ríos correntosos. Todavía quedan muchos salados tapados, como el de Sinifaná. Los que no alcanzaban sal, la reemplazaban con ají o bien hacían lejía de ciertas cenizas de palmeras, la cual evaporaban mezclada con orines, obteniendo de esto una especie de sal, que los mismos españoles tuvieron que usar muchas veces. Los grandes centros sedentarios de Anserma y Quimbaya, se debían precisamente a la abundancia de estas provincias en fuentes saladas; otro tanto sucedía entre los Chibchas, por las grandes salinas de Zipaquirá, que sin interrupción se extienden hasta Cumará. La sal de mar elaborada por los aborígenes de

El tambor Crucero en la montaña de Mungia en Rio Negro

Santa Marta y de Galera Zamba, la subían por el río Magdalena hasta el pueblo de la Tora (Barrancabermeja) y la de Cundinamarca, en panes cónicos, bajaba por el río y por tierra, atravesando la provincia de Vélez, hasta allá mismo. La de Mungia surtía el Oriente y Sur de Antioquia; para ello tenían un magnífico camino, que atravesando el valle de Aburia, el de La Ceja y Rionegro, del cacique Quirama, iba a terminar al valle de Punchina, a orillas del río Nare, surtiendo de este precioso elemento de la vida, las provincias de los Guataques o Guatapés (1) (valle de Corpus Christi, donde se fundó el primer Remedio-), los Corcornáes, los Sumanáes y en general todas las poblaciones de los Amaníes, de dentro y de fuera. En todo el trayecto de este gran camino, a cada dos leguas de distancia, había un tambo con sus sembrados de yuca, frijoles y maíz, que servía para alojamiento de los terciadores que transportaban la sal, no yendo los de Mungia sino hasta los confines de los Aburráes y éstos hasta la Ceja del Tambo, mientras que allí era tomada y permutada por los Amaníes de dentro, que la conducían hasta la provincia de Punchina, perteneciente ya a los Amaníes de fuera. El camino que de Vélez bajaba al pueblo de la Tora, también tenía sus tambos escalonados, donde los españoles encontraron grandes depósitos de pilones de sal. Como se ve, no deja de haber en esto cierta semejanza con las inmensas calzadas de los incas del Perú, con tambos equidistantes y casillas especiales para los correos oficiales.

De sus matrimonios sólo diré que tenían la costumbre de vivir con su futura esposa un mes antes de tomarla definitivamente como tal, y que este uso perdura entre las tribus del Frontino y río Verde, siendo conocido con el nombre de *amañarse*; para ellos la virginidad no tenía mayor importancia. Las gentes acomodadas dormían siempre en hamaca y los teites viajaban en ellas, teniendo cargueros fuertes diputados al efecto, que en el Darién eran llamados *carates*, según Oviedo. Usaban abanicos de palma y de pluma para el calor y tenían anfiteatros al aire libre para sus representaciones cómicas y dramáticas, así como religiosas, trovas y villancicos; ge-

(1) Guataques de Cundinamarca, río Guayapé en Honduras y Guataporí de valle de Upari, que significa río frío.

neralmente consistían en galerías de piedra hasta de seis hileras, para sentarse, a las cuales se subía por una escalera apropiada de lo mismo y abajo un gran patio enlosado de grandes lajas de piedra labrada, donde representaban los actores y se bailaba. De esta clase de teatros, al estilo griego primitivo o pelásgico es casi seguro tenían los Sinifanáes en la Hondura. Para visitas a poca distancia y en las batallas los jefes eran llevados en palanquines lujosos, forrados de oro, toldados con una sábana blanca y profusamente adornados con plumas de guacamaya.

Para mejor ilustrar estas costumbres de los Caribes o Tairos, como dice el Gral. Ernesto Restrepo, no parece interesante transcribir lo que a este respecto dice el P. Simón, refiriéndose a los Taironas del Departamento del Magdalena: "4.^a Y porque si hay algún paraíso terreno en estas tierras de indios, parece ser este (la provincia de Betoma), no escusamos decir algo de este valle, que le pusieron ahora estos dos nombres los nuestros, Caldera y Valle de San Marcos. Está todo coronado de altas cumbres, desde donde hasta lo hondo habrá ocho leguas, por partes menos, todas sus cuchillas quebradas, de dulcísimas aguas de oro, que como culebras de cristal se deslizan de sus cumbre hasta lo profundo del valle, espaldas, y amagamientos poblados de crecidos pueblos de indios, que se veían todos de sus laderas con agradable vista, los más de mil casas grandes que habría, que en cada una vivía una parentela; pero lo que más deleitaba la vista era sus muchas plantas de raíces y maíces, batatas, yucas, ñames, ahuyamas, ajíes, algodóneros, y las arboledas casi todas frutales, ciertos manzanos, guamos, guáimaras, mamones, guayabos, ciruelos, curros, piñones, plátanos y otros muchos fructíferos, y de madera para sus casas y quemar en los buhíos del Diablo, donde ardía fuego toda la vida, de leña olorosa, que los tenían estos caneyes y otros en que guardaban sus joyas, plumas y mantas y donde hacían sus fiestas y bailes de extraña grandeza, limpieza y curiosidad, como la tenían en los patios enlosados de grandísimas y pulidas piedras, con sus asientos de lo mismo, como también los caminos de lajas de terciopelo. En cierto pueblo había una escalera bien labrada de seis o siete escalones de vara de alto, y otra angosta por

mejor para subir a ésta, donde se ponían a ver las fiestas que se hacían abajo en un estendido y bien losado patio.

"Levántase sobre todo encarecimiento la gala, limpieza y curiosidad de estos naturales, las mantas pintadas de colores varios en el telar. No había indio ni mujer que no tuviese terno de joyas, orejeras, gargantillas, coronas, bezotes, moquillos de fino oro, pedrerías finas y bien labradas, sartas de cuentas. Las muchachas todas traían al cuello cuatro o seis moquillos de oro, de peso de once a quince castellanos, su vestido ordinario son dos mantas de algodón pintadas; cuando caminan, llevan abanicos de pluma y palma. En las quebradas tenían hecho a mano albercones para bañarse. Eran tantas y tan curiosas las cosas de plumería que no se puede decir; capas como mucetas, rosas, flores, clavellinas, abanicos, aventadores, vestidos, justillos cubiertos de plumas, mohanes grandes cubiertos de lo mismo, otros de pedrería, bonetes forrados de cocuyos, vestidos de pellejos de tigre; criaban papagayos, guacamayos y tominejos, para sólo la pluma, que les pelaban cada año; otros matan con cerbatanas y sutiles flechas para lo mismo. Tenían en cierta loma hecho un flechadero, donde se ejercitaban unos contra otros, y aunque alguno saliese herido, no era causa de enojo. Ellas hilaban a prisa y muy delgado, y ellos tejían despacio y muy curioso. Decía un soldado que había visto en un colmenar en aquel valle más de ochenta mil colmenas, y era que las casas eran diez mil, y en cada una había de diez para arriba. Eran unas ollas grandes o múcuras donde hacían su miel muy dulce, por ser de flores de guamo, unas abejas pequeñuelas, no en panales, sino en bolsas grandes de cera, y oían a la flor. Los pueblos serían como doscientos cincuenta, y los más obedecían a un cacique llamado Guacanaoma, aunque no había ninguno que no tuviese cacique o mohán; y al fin en toda la Caldera todo era fiestas, bailes, limpieza, delicia y ociosidad, pues con muy poco trabajo tenían largamente la comida y el vestido, que como el indio no atiende a más, en teniendo esto, todo se ocupa en ociosidad, y así ha menester el español forzarlos a que trabajen. . . ."

El jefe supremo de los Posigüeicas, de que habla Simón, era sin duda el sumo sacerdote o jefe teocrático de

la nación, pues estos aborígenes tenían una ciudad mística, donde residía dicho jefe y que era una especie de Roma; por otra parte su nombre se descompone en keshua, en *guaca*, santuario o templo y *oma* o *uma*, cabeza, sea, cabeza del templo o de la iglesia. No habla el Padre sino de los ejercicios de tiro al blanco, pero también existían en nuestras tribus los ejercicios de fuerza, teniendo para ello en las plazas piedras de peso variado para ejercitar la juventud; en ciertas fiestas, además, había carreras a pie, con o sin obstáculos, y corrían derechos o en cuatro pies, para adiestrarlos en los ardidés de guerra; en estas carreras los jefes discernían buenos premios al vencedor; tal costumbre existía también entre los Chibchas y entre los Incas del Perú.

Como se ve, nuestros aborígenes, antes de la conquista, vivían en una especie de Arcadía feliz, y sin duda por esto los primeros pobladores españoles de Titiribí le llamaron Pilos, en atención a sus numerosos colmenares, guamales y guayabales a pérdida de vista.

No era nuestra intención alargarnos tanto, cuando pensamos en escribir algo sobre la localización topográfica de las tribus de Titiribí y Sinifaná, pero nos pareció que, aunque sumariamente, debía decirse algo sobre las características de esta raza, que era la más pujante del país, como lo demostró magistralmente el Gral. Carlos Cuervo Márquez, en su interesante estudio: "*Orígenes etnográficos de Colombia*".

Para terminar este incompleto bosquejo haremos observar, que si estos aborígenes tenían muchas cosas comunes a otras tribus de dentro y fuera de Colombia, es porque la raza americana parecía cortada toda por el mismo patrón, salvo ligeras variantes, explicables por las sucesivas ondas migratorias que la batieron y mezclaron, bajando ya del Norte o por reflujo subiendo del Sur, destruyendo a su paso la civilización del Titicaca, o bien extendiéndose del centro a la periferia del Continente, cuando la civilización maya llegó a su apogeo.

BIBLIOTECA

Universidad EAFIT



100077416

