

**Horacio Guerrero García**

(Estudiante de antropología de la Universidad de Cauca. Colombia)

**DE LA SELVA AL VALLE:  
La preparación del yagé**

"En la mareación todo es maravilloso. El sonido se avecina y las luces afloran en el vacío de la habitación; son los destellos del Yagé recorriendo los oscuros laberintos del ser en la propulsión mágica del color. Las formas se apoderan de las corporalidades y el ser es llevado en el carrusel mágico hasta el tiempo impredecible de la historia que siglos atrás contaron los viejos. No hay forma de volver, porque el elixir maravilloso se ha impregnado en el cuerpo que viaja por la vía Lactea. Cualquier indicio de soledad es solamente el retorno a la forma humana, puesto que en la mareación todo se olvida y se convoca a la vez. El ser se ha fascinado con la naturaleza y por cada gota-savia del nuevo cosmos nace una pinta que recorre el espacio con la intensidad de una estrella fugaz".  
(Horacio Guerrero. "El Yagé en la soledad").

## Presentación

El artículo que aquí se propone como un recorrido etnográfico, hace parte del trabajo monográfico titulado "PINTA, PINTA, CURA, CURA, GENTE, GENTE: PRACTICAS DE CURANDERISMO CAMENTSA". En él se registran los aspectos centrales de las Prácticas de curanderismo de los INDIGENAS CAMENTSA DEL VALLE DE SIBUNDOY en la Intendencia Nacional del Putumayo, Colombia; con el uso Ritual de la BEBIDA SAGRADA DEL YAGE (Aya-huasca: Banisteriopsis sp) dentro del sabor Chamanístico de los Sibundoyes.

## Introducción

El uso del Yagé como una BEBIDA SAGRADA en los rituales de curación dentro del sabor Chamanístico, ha permitido a los CURACAS (Chamanos) CAMENTSA un reconocimiento dentro de las formas alternativas de las MEDICINAS MAGICAS O NATURALES en casi todo el territorio Colombiano.

Se describe aquí la forma con el Curaca MARTIN AGREDA, un "anciano Sabedor" Camentsa, realiza la transformación del "Bejuco del Yagé" en el Líquido "mágico" de "la enredadera de las almas" ó el brebaja con poderes visionarios "para curar el organismo y abrir la mentalidad".

## DE LA SELVA AL VALLE: PREPARACION DEL YAGE

Por ser el Yagé una planta de clima caliente, para conseguirla el curaca debe desplazarse desde el Valle de Sibundoy hasta el bajo Putumayo.

En diferentes sitios y comunidades se cultiva el Yagé. Especialmente en Puerto Limón, Puerto Umbía, Yunguillo, Pueblo Viejo y en todo el bajo Putumayo hacia la amazonía:

"La comunidad Ingana, ellos son los que cultivan el Yagé, allá se les compra y al mismo tiempo, pues si hay forma de prepararlo por allá se prepara..."

Cuando uno quiere traer sin preparar, solo el bejuco, porque es una especie de bejuco, entonces Yo traigo y hago preparar aquí mismo con mi propio trabajo. La manera de trabajar .Yo he sabido hace mucho tiempo, Yo se toda la movida de la preparación, de tal manera que Yo preparo a mi gusto."

Esta enredadera que crece en forma simbiótica con algunas especies de árboles es cultivada por los Ingános, Sionas, Kofanes y Huitotos, con quienes los curacas Camentsa están en periódica y continua relación para comprar el bejuco del Yagé maduro y llevarlo hasta Sibundoy.

El viaje desde Sibundoy hasta el sitio de cultivo lo hace el curaca acompañado de un familiar.

Estos, en los días anteriores al viaje,

recogen de la chagra algunos productos alimenticios como el frijol, papa, coles, arracachas, cunas y frutales para llevarles a agradar a sus amigos del bajo Putumayo. Quienes además de venderles el Yagé les ofrecen piñas, papayas, uvas, caimarón y otros productos de clima caliente.

Después de unos cinco o seis días de permanencia del curaca y su acompañante por el bajo, regresa con un gran cargamento de Yagé y de chagropanga (es la planta encargada de producir las visiones. Se cocina junto con el Yagé) para preparar la bebida del rey de los vegetales, a su gusto y método.

En el viaje, el curaca además de conseguir el Yagé, aprovecha para visitar a otros médicos tradicionales y realizar algunas sesiones con los curacas sabedores del bajo:

"Yo tengo unos amigos en San Miguel de la Castellana, ellos cultivan el Yagé. El Yagé es cultivado, no es así no más. Sino que desde los tiempos pasados, los antecesores han sabido tener una costumbre de cultivar ese Yagé.

Hay otra mezcla que se llama chagropanga, esa es la mezcla compañero del Yagé.

Entonces el chagropanga, va directamente para la visión, pero va mezclado con el Yagé. El Yagé solo preparado enborracha pero no hace ver visiones, entonces hay que mezclar el chagropanga. Ese chagropanga tiene ese misterio de ver ilusiones. Ellos mismos lo cultivan junto con el Yagé, el que ha sembrado Yagé tiene que haber sembrado Chagropanga también."

Los que cultivan la planta sagrada del Yagé, guardan una serie de secretos sobre los sitios de cultivo, pues sólo permiten que los curacas sepan donde está sembrado:

"Yo voy, les digo vendamen y ellos van y cortan y me venden. Y al mismo tiempo cuando ellos quieren llevarme a la mata, pues también me llevan a la mata, pues de todas maneras Yo conozco la mata y todo mismo."

Los curacas ven con preocupación como cada día se cultiva en menor proporción el Yagé, aduciendo que la gente joven ya no quiere tomar el remedio:

"En común todavía hay, tienen cultivado pero está en peligro de perderse por que la nueva generación, la gente de ahora, la juventud no quieren saborear ese Yagé, no quieren tomar y por la misma razón se está queriendo perder, como no quieren tomar entonces no lo siembran. Es muy poco lo que siembran ahora."

El corte del bejuco de Yagé maduro tiene un proceso especial, donde se tiene en cuenta la forma de cortarlo y la influencia de la luna:

"Para cortar el Yagé primero se tumba el árbol que está enredado la guasca del Yagé, luego ya se va principiando la cosecha desde la punta del remedio, para acabar de aprovechar todo, no se puede cosechar de una vez porque tiene bastante. Y eso es a los cinco años de sembrado. Lo bueno para cortarlo es cuando la luna está creciendo, desde el seis de luna hasta la luna llena tiene todo el misterio."

Preguntarse por el origen del Yagé, de alguna manera permite remontarse a través del tiempo hacia los inicios del manejo cultural de este vegetal:

"El origen del Yagé ha sido descubierto desde los tiempos aborígenes, que no se sabe como fue que descubrieron, sino que ellos manejaron desde los tiempos, esa es una bebida de los aborígenes no se sabe de donde conocieron, sino que ellos la conservaron desde no se sabe cuantos años, desde que existieron los aborígenes han manejado ese Yagé."

El Yagé se trae en forma de troncos de unos cuarenta centímetros de largo, a los cuales se les ha quitado las hojas y la corteza. Viene empacado en un costal de cabuyá muy bien amarrado. Las hojas de chagropanga se traen envueltas en hojas de archira, amarradas con un bejuco muy delgado.

En la preparación del Yagé participa toda la familia del curaca. Mientras los hijos menores traen la leña de los sitios de trabajo o desde la montaña, el hijo mayor la desastilla en un sitio fuera de la casa. De aquí es transportada por las hijas menores y nietos más pequeños hasta la ramada aledaña a la casa donde está improvisada la hornilla en ladrillo y un cable para colgar las ollas.

Mientras tanto el curaca va alistando una batea en madera con capacidad para unos cuarenta litros de agua, dos ollas número cuarenta en aluminio, un vaso una piedra grande y muchas hojas de archira.

En un sitio fuera de la casa, hacia el costado oeste y a la sombra de un gran árbol de durazno se disponen todos los elementos utilizados en la preparación.

Se comienza llenando la canoa con agua hasta la mitad. Con un cuchillo con mucho filo se hace una limpieza minuciosa del yagé, tratando de quitar toda la corteza, raspando una y otra vez sobre la superficie del tronco.

Una vez limpios los troncos, se dispone un tejido de archira la tierra, colocando en medio la piedra que sirve de yunque para machacar el yagé con el maso.

Con golpes fuertes y continuos, se va abriendo el tronco del Yagé, apareciendo las guasca de la enredadera sagrada (al partirse el tronco del Yagé, van resultando unas fibras como cabuyas a las cuales se les denomina guasca): Tigreguasca, Quindeguasca, Monoguasca, Dantaguasca, Culebraguasca según la clase de Yagé que el curaca haya traído, que a la vez están unidas a las visiones dentro del "viaje": jaguares, aves, micos, serpientes, etc., de acuerdo a como pinte el Yagé:

"Bueno, de las que Yo no conozco solamente son el Quindeguasca, El Curiguasca, el Culebraguasca, Dantaguasca, Monoguasca, esas cinco clases. De las que especialmente para uno ser de un corazón limpio, para poder curar limpiamente hacer el bien al prójimo son las dos clases principalmente, Yo he utilizado toda mi vida el Quindeguasca con el Curiguasca."

El Yagé bien machacado se va echando en la canoa con agua donde se deja por espacio de uno o dos días. "para que la esencia vaya saliendo".

Al día siguiente sobre la superficie de la canoa, se ha formado una capa espesa, multicolor, como un grabado o tejido idéntico a los presentados en las visiones durante el viaje.

Esta capa de colores donde se ha concentrado la esencia del Yagé, está cubriendo las guasca dándoles diferentes tonalidades, desde el azul, el violeta, el verde, etc., Algo así como un arco iris atrapado en el borde de una canoa.

"Cuando uno se pone a machacar, y va poniendo el bejuco machacado, lo pone en la batea lo revuelve y le hecha agua.

Tiene una maravilla de colores, ya azul, ya verde, amarillo, rojo, en esa aguita pintan los colores como que hubiera hechado tinta, sin nada dechar tinta; sino el mismo remedio tiene ese misterio.

El misterio del Yagé tiene su esencia que muestra la forma como contiene la esencia. Demuestra desde el principio de la preparación muchos colores, allí tiene el verde, amarillo y en fin el color del arco iris.

Para identificar el Yagé, tiene figura distinta encima de la guasca de la corteza."

Una vez listo el fogón, se traen las dos ollas con agua hasta la mitad, una de las cuales va a ser el caldero mayor. Se va colocando el yagé y las hojas de chagropanga hasta que la olla esté llena.

Con el fuego encendido en principio

hacia el caldero mayor se comienza a cocinar el Rey de los Vegetales. En la chagra se consiguen unos troncos delgados, del tamaño de la boca de la olla y se colocan formando una cruz en su interior, para que cuando hierva el Yagé no se riegue.

El uso de dos ollas para la coción se debe a que mientras el caldero mayor debe hervir continuamente con mucho fuego y a la vez consumirse rápidamente el agua, el caldero auxiliar deberá alimentar a este a medida que vaya hirviendo. Para lo cual se tiene una buena provisión de agua que se va echando en el caldero auxiliar.

Dejemos que sea el mismo curaca, quien nos cuente como se prepara el Yagé, desde los trozos de bejuco hasta el brebaje del Rey de los Vegetales:

"La preparación del Yagé, en primer lugar se lo corta, de ahí se le raspa la cascarita para quitarle como musgo que tiene por encima del bejúco, se lo limpia bien bonito y después se lo machuca. Después de machacar, se lo va poniendo en un caldero, ahí va juntando todo machacado. Entonces,

después de eso, cuando ya está el caldero completo para poner a cocinar ya está. Son dos calderos que tiene que poner a cocinar limpiando y machacando. Una vez hecho esto se lo pone al fogón, ambos calderos. Entonces en primer lugar en ambos calderos se les hecha agua lleno.

Ahora si, desde que hierve, de ahí para adelante en un solo caldero. Tiene que estar echando del compañero caldero, de ahí el agua solo va sacandoy se lo echando y se le echa el chagropanga en el caldero que va consumir.

Cuando se está resecando el agua del caldero que tiene el chagropanga, entonces se le saca el agua del caldero compañero y se le va echando, entonces cuando el auxiliar se va secando se le echa agua fría, pero menos en el otro.

Para que vaya saliendo el jugo del otro caldero y se lo echa, a última hora del otro caldero mayor se lo deja hasta que consuma, calculando el tanto que quiera dejar. Durante dos días bien jalados, eso si de seis a seis, tiene que echarle candela a ambos calderos. Se va probando y viendo el color. Al principio el color es medio amarillo, pero cuando ya está saliendo todo el jugo de ese medio ya sale casi agua de panela por fin tiene que salir como el color de café y así ya.

El saborcito también prueba fuerte, y ahí si ya está terminado."