

CHAGRA, NUKANCHIPA SUNGU

LA CHAGRA,

CORAZÓN DE LOS INGAS



Sistemas
territoriales
de innovación

AGROSAVIA
EDITORIAL

CHAGRA, NUKANCHIPA SUNGU

LA CHAGRA,

CORAZÓN DE LOS INGAS

CHAGRA, NUKANCHIPA SUNGU

LA CHAGRA,

CORAZÓN DE LOS INGAS

Sandra del Carmen Insuasty Córdoba

Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA)

Kelly Tatiana Bastidas Burbano

Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA)

Gissela Fernanda Guerrero Díaz

Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA)

Henry Camilo Arana Chico

Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA)

Marcela Elizabeth Riascos Delgado

Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA)

Luis Guillermo Jacanamijoy Jansasoy

Cabildo Mayor Inga Santiago



AGROSAVIA
EDITORIAL

Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA)

Centro de Investigación Tibaitatá y sede central
Kilómetro 14, vía Mosquera-Bogotá, Mosquera.
Código postal 250047, Colombia.

Centro de Investigación Obonuco
Kilómetro 5, vía Pasto-Obonuco, Nariño.
Código postal 684511, Colombia.

Centro de Investigación La Selva
Kilómetro 7, vía Rionegro-Las Palmas, sector
Llanogrande, Rionegro, Antioquia.
Código postal 054040, Colombia.

Centro de Investigación Nataima
Kilómetro 9, vía Espinal-Chicoral, Tolima. Código postal
733520, Colombia.



Centro de Investigación Turipaná
Kilómetro 13, vía Montería-Cereté, Córdoba. Código
postal 230550, Colombia.

Centro de Investigación Motilonia
Kilómetro 5 vía a Becerril, Agustín Codazzi, Cesar.
Código postal 202050, Colombia.

Esta cartilla es financiada por el proyecto Sistemas
Territoriales de Innovación, Alto Putumayo,
recursos del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
(MADR).

Colección: Transformación del Agro-Sistemas
Territoriales de Innovación

Tipología: Libro de cuentos

ISBN: 978-958-740-885-0

e-ISBN: 978-958-740-886-7



Preparación editorial

Editorial agrosavia
editorial@agrosavia.co

Dirección editorial

Astrid Verónica Bermúdez Díaz

Coordinación editorial

Ella Suárez

Traductor

Taita Luis Guillermo Jacanamijoy Jansasoy,
Cabildo Mayor Inga Santiago

Ilustradora

Isabella Siabato Jara

Corrección de estilo

Ella Suárez

Diseño y diagramación

Andrea Julieth Castellanos

Cláusula de responsabilidad

AGROSAVIA no es responsable de las opiniones ni de la información recogida en el presente texto. Los autores asumen de manera exclusiva y plena toda responsabilidad sobre su contenido, ya sea este propio o de terceros, declarando en este último supuesto que cuentan con la debida autorización de terceros para su publicación. Igualmente, expresan que no existe conflicto de intereses alguno en relación con los resultados de la investigación propiedad de tales terceros. En consecuencia, los autores serán responsables civil, administrativa o penalmente frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros, relativa a los derechos de autor u otros derechos que se vulneren como resultado de su contribución.

Citación sugerida

Insuasty Córdoba, S. del C., Bastidas Burbano, K. T., Guerrero Díaz, G. F., Arana Chico, H. C., Riascos Delgado, M. E., y Jacanamijoy Jansasoy, L. G. (2025). *La chagra, corazón de los ingas*. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (agrosavia). <https://doi.org/10.21930/agrosavia.nbook.7408867>

Línea de atención al cliente

018000121515

atencionalcliente@agrosavia.co
www.agrosavia.co



Esta obra circula según los preceptos de la licencia
Creative Commons

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

► Reconocimiento legal

Esta publicación hace parte de las estrategias orientadas al reconocimiento de lo propio y al llamado a las nuevas generaciones de las comunidades indígenas del Alto Putumayo a la conservación de su tradición, cultura, agrobiodiversidad y lo que rodea la chagra como espacio sagrado para la vida de las comunidades. Surge como resultado del proyecto *Implementación de los sistemas territoriales de innovación con enfoque diferencial de la comunidad inga y consolidación de las líneas estratégicas de la comunidad Kamëntšá Biyá en la biorregión del Alto Putumayo*, desarrollado por la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA), el cual fue financiado con recursos públicos del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

► Agradecimientos

Los autores expresan su reconocimiento al territorio y saberes ancestrales, así como su preocupación por la conservación de su agrobiodiversidad y su cultura. Este cuento es resultado del proceso de implementación de los Sistemas Territoriales de Innovación (STI) en el Alto Putumayo de manera conjunta con el grupo de chagreros, a quienes agradecemos por permitir a Agrosavia acompañarlos en el desarrollo de estrategias para la conservación y protección de sus recursos propios.

Agradecemos al taita gobernador Florentino Jansoy Mojomboy vigencia 2025 y sus autoridades, y a la mamita Luz Mery Jajoy, quienes se han comprometido con la recuperación y conservación de la agrobiodiversidad y la promoción de la identidad cultural del pueblo inga durante el desarrollo de este proyecto.





En las montañas del Alto Putumayo vivía José, un niño inga, curioso y alegre. Todos los días, contemplaba cómo los ríos Balsayaco y San Pedro bajaban por las montañas e irrigaban el valle de Sibundoy, al tiempo que, durante las mañanas, acompañaba a su abuela a la chagra, ese pedacito de tierra que brillaba como un arcoíris por la cantidad de plantas distintas que crecían en ella.

*Atun llagta pamba alpapi
kaugsaska Jusi, sug uchulla
kusikudur, manima kasilla
kadur. Kawadur kaska
Balsayaku i San Pidru
aikuta imasami armachipa
sachukunimanda uraikuku
nukanchipa atun llagta
pamba alpapi, tukui
tutatakuna iachaska
paipa mamsiñurata
katinga chagrama, chi
piti alpita kuichisina
punchaikudur kaska
chipí sugricha, sugrigchja
mikuikuna wiñadur kaska.*



Su abuelo, un taita muy reconocido en Colombia y Venezuela por su capacidad de curar el cuerpo y el alma, armonizaba la chagra con un gran tabaco y le explicaba a José el uso de cada planta en la medicina tradicional.

Paipa taisiñur, kaska sug iacha runa iapa rigsidu nukanchina atun llagtapi Culumbia i Vinizuilapi iapa suma kuirpitsu ambidur kagmanda, chasaitata chagrata suma tabaquitua ambidurkaska, suma willadur kaska imapa chasa ambigta.





José preguntaba mucho sobre las plantas de la chagra.

¿Esta cuál es? ¿Para qué sirve? ¿Por qué la usas? ¿Se toma? ¿Cuándo se la toma?

—Hijo —decía la abuela—, la chagra es como nuestra madre. En ella está la comida, la medicina, el alimento de los animales y la memoria de nuestro pueblo.

*Jusi iapa tapuchidur
kaska ugsakuna
chagrapi tiaskamanda.*

*Kai imata ka? Imapata
ka? Imapata chi ka?
Upiadiruch ka? Imauratg
upiadiru ka?*

*Wuambritu —ni
mamsiñura—, chagra
kami nukanchipa
atunsina. Chipi
tarinchimi tukui
mikuisitu, i sugrigcha,
sugrigcha ambisitukuna,
maltakunapa mukuisitu
i nukanchiapa
achalakunapa iuiaikuna.*



Un día, mientras José jugaba entre las plantas, escuchó un murmullo. ¡Era la chagra que quería hablar con él!

De pronto, las plantas comenzaron a presentarse una a una.

El maíz habló primero, con voz firme y orgullosa:

—¡Yo soy el alimento de la fuerza! No estoy solo; tengo muchos hermanos y cada uno de nosotros cumple una misión especial.

*Sug puncha, Jusi
ugsakunapi pugllakuspa,
uia rimarinakugsina, nigpi
chagrasi paiwa rimanga
munakuska.*

*Diulpillasi, ugsakuna
kallarinkuna sug, sug paita
rigsichirii.*

*Ñugpa sara rima kurinti i
suma saiarispa:*

*—Nuka kanimi suma
muruiachidur mikui. Man
kanichu sapalla, achka
wagkindimi kanchi,
sugrigcha, sugricha
chavajumi iukanchi.*







El maíz amarillo sonrió y dijo:

—A mí me convierten en chicha, mote, sopas y arepas. No espeso tanto, pero a todos les doy energía y alimento. También ayudo a que las gallinas crezcan fuertes.

El maíz pintado, con granos de muchos colores, intervino alegremente:

—Yo soy el más vistoso. Me usan también para mote, chicha, sopas, envueltos y arepas. Y, además, alimento a las aves de corral.

Killu sara asirispa nii:

—Nukata rurawankunami, aswa, muti, api i turtilla, man iapa sanguianichu pir tukuikunatami karani mukui i muruchuiaichii, chasaitata atawalpakuna muruchu wiñankuna.

Midiu púkusú sara, achka rigchakunawa, rimari kusikuspa:

—Nuka achka kawadirumi kani, nukataàs rurawankunami; muti, aswa, api, Invuiltu i turtilla, chasaitata chagramanda maltakuna mikuimi kami.



El maíz rojo habló con voz suave:

—Yo soy el más especial para la preparación de chicha, mote, envueltos y arepas.

El maíz morado se levantó orgulloso:

—Mi misión es cuidar la sangre y ayudar a que circule mejor por el cuerpo.

Finalmente, el maíz blanco o granizo tomó la palabra con seguridad:

Puka sara allimanda rimari:

—Nuka kanimi achka allilla rurangapa aswa rurangapa, muti, invuiltukuna, turtillakuna.

Muradu sara kurintilla atari:

—Nukapa kawai kami, michangapa kuirputa i allilla iawar kalpachu.

Katimag, iura sara u granisu sumaglla i allilla rimarin:







—Yo soy fuerte y resisto al gusano cogollero. Espeso muy bien las sopas y las coladas; soy perfecto para hacer envueltos. Por eso, soy el más buscado en el comercio.

Sorprendido, José abrió los ojos: ¡el maíz era un verdadero líder de muchos colores y sabores!

De repente, el frijol habló con voz amable:

—Nuka kanimi muruchu kurukunamanda. Allillami sanguiani shawanapi i apipe; sumaglla invuiltu rurangapa, chi nispami achka maskawankuna randiwangapa.

Jusi ugnarispá ñawikuna paskari: sara kami sutipa katichidur, achka rigchakunawa i sugrigcha tantiarikuna!

Diulpilla, purutu kuiaspa rimari:



—De mí existen varias clases. Yo soy el fríjol añero y cumplo mi ciclo cada año. Soy compañero del maíz, porque crezco abrazado a su lado y llego a alcanzar su altura. Entre nosotros está el fríjol negro, muy querido por todos, que se disfruta cocido en guisos y sopas.

—¡Hola! Yo soy el fríjol tranca. Me trepo en los árboles y produzco durante más tiempo; por eso, soy más constante que los demás fríjoles.

—*Tianchimi achka rigchakuna. Nuka kanimi watapi tukudur i chasaitata tukurini, nuka sarawami sugllapi kani i wiñani paiwa ugllanakuspa i chasaitata awa, tianchimi iana purutu, tukuikunamanda iapa kuiaska, sumaglla mikunkuna wirawa wiltiachispa, apisitupi chapuspa.*

—*Uiamui! Nuka kanimi sachanigta purutu sikaridur i achkami tukuni, sug purutukanamanda nispa cada sugratumi pukurini, chasaitata tiami killu purutiku.*









Entre mis variedades está el frijol amarillito, que se puede moler y, junto con el maíz, se convierte en tamales sabrosísimos. También está el frijol rojo, delicioso en sopas, en mote y en principios para el almuerzo.

—No solo alimentamos a las familias —dijeron orgullosos—; también cuidamos la tierra del valle, porque la fortalecemos con la fijación de nitrógeno.

El haba levantó sus hojas ovaladas y, con una sonrisa traviesa, dijo:

*Pudinkunami kutanga,
sarawa chapuspa
ruranga iapa miski tamal.
Chasaitata puka purutu
apisitupi iapa miski,
mutiwa chapuska mikunga
chagpunchakuna.*

*—Nukanchi mana
aillukunallata
mikuchinchichu —kurinti
ninkina—; chasaita
michanchi llagta pamba
alpata muruchiiachispa, l
allilla kangapa.*

*Habas paipa pangakuna
atarichispa, pugllarispa i
asiri, asiri nii:*





—Cuando estoy tiernita, soy deliciosa en el sancocho y en la sopa. Primero, me hierven y luego me ponen sal para darme más sabor. Y cuando estoy un poco más durita, me quitan la cáscara y me fríen hasta quedar crujiente, como un rico pasabocas que se disfruta con otros granos.

La cuna intervino con voz dulce:

—A mí me comen como si fuera papa, y muchas veces acompañó el café.

—*Nuka llullu kaura, apisitua chapuspa miskimi kani. Ñugpa timbuchiwankunami, nispa kachiwa chapuwankuna miski kangapa. Mas pukuska kaura, karata anchuchiwankuna, nispa sumaglla wirawa wiltiachiwankuna, sug mikuikunawa chapuspa iapa miski.*

Kuna, miski simisitua rimari:

—*Nukata ianuspa mikuwankuna papa kagsina, surag cafeiwa.*









Cuando me cocinan,
pueden hacerme en
tajaditas y freírme,
¡quedo muy sabrosa!
Los mayores también
me convierten en
chicha, y hasta me
dan a las gallinas para
alimentarlas. La cuna
blanca es especial,
porque con ella también
preparan colada. Tengo
primos morados y
rosados que se disfrutan
con café, y si me parten
con el tallo, ¡me vuelvo el
favorito de los cerditos!

El sigsi movió sus grandes
hojas y dijo con orgullo:

*Chasaitta pitichispa
wirawa wiltiachwankuna
i kidani iapa miski,
rukitekuna aswapasmi
rurawankuna,
atawalpakunapa
mikuipasmi kani, iura
kuna iapa allillami ka,
pudinkunami dusiapi
rurangakuna, iukanimi
sug aillukunapas,
morado, rosado
chasaitata kafisitua iapa
miski, ikuti pangapariju
ianuspa chaia mikuisituj
kuchikunamanda!*

*Sigsi paipa atun
pangakuna kuiuchispa
kurintilla nii:*





—Yo también soy raíz, igual que la cuna. Soy grande y puedo medir más de un metro. Cuando me cosechan, la comida alcanza para toda la familia. Pero, cuidado: ¡me tienes que hervir muy bien, porque si no, puedo picar la boca! Justo por eso mi nombre, *sigsi*, que significa *picar*. Soy delicioso en guisos, y cada vez que me prueban recuerdan que nuestra cultura sigue viva. Tengo colores rosados, blancos y amarillos. Este último es especial: se cocina o se fríe como papa, y con él también preparan chicha.

—*Nukapas kani kuna anguiug kagsina, kanimi awa, iukani sug mitrusina. Nukata ujuataura tukui aillukunamandami pagta, pir kawanguichi suma ianuwanguichi, managgpig simimi tugsichinga! Chinispami niwankuna sigsi, wirawa wiltiachispa iapa miski. Imaurapas nukata mikuaspa iuiaringuichi nukanchipa suma kaugsaikuna, rigchakunami kanchi; rosado, iura, killu, kai katimanda iapa allilla ianungapa u wirawa wiltiachispa papasina mikungapa chasaitata aswami rurankuna.*









Luego habló el tumaqueño, con voz sabia y pausada:

—Al igual que mis primos, la cuna y el sigsi, me comen en sopas, con café o en guisos; pero yo soy más durito, así que deben cocinarme más tiempo. Muchos me disfrutan en el desayuno, y mis tallos son el alimento preferido de los marranitos: gracias a mis nutrientes, ellos crecen más fuertes y rápido.

La wasimba, presumiendo de su hermosa flor, dijo:

*Nispa riman tumakiñu,
allimanda i iacha rimaiwa:*

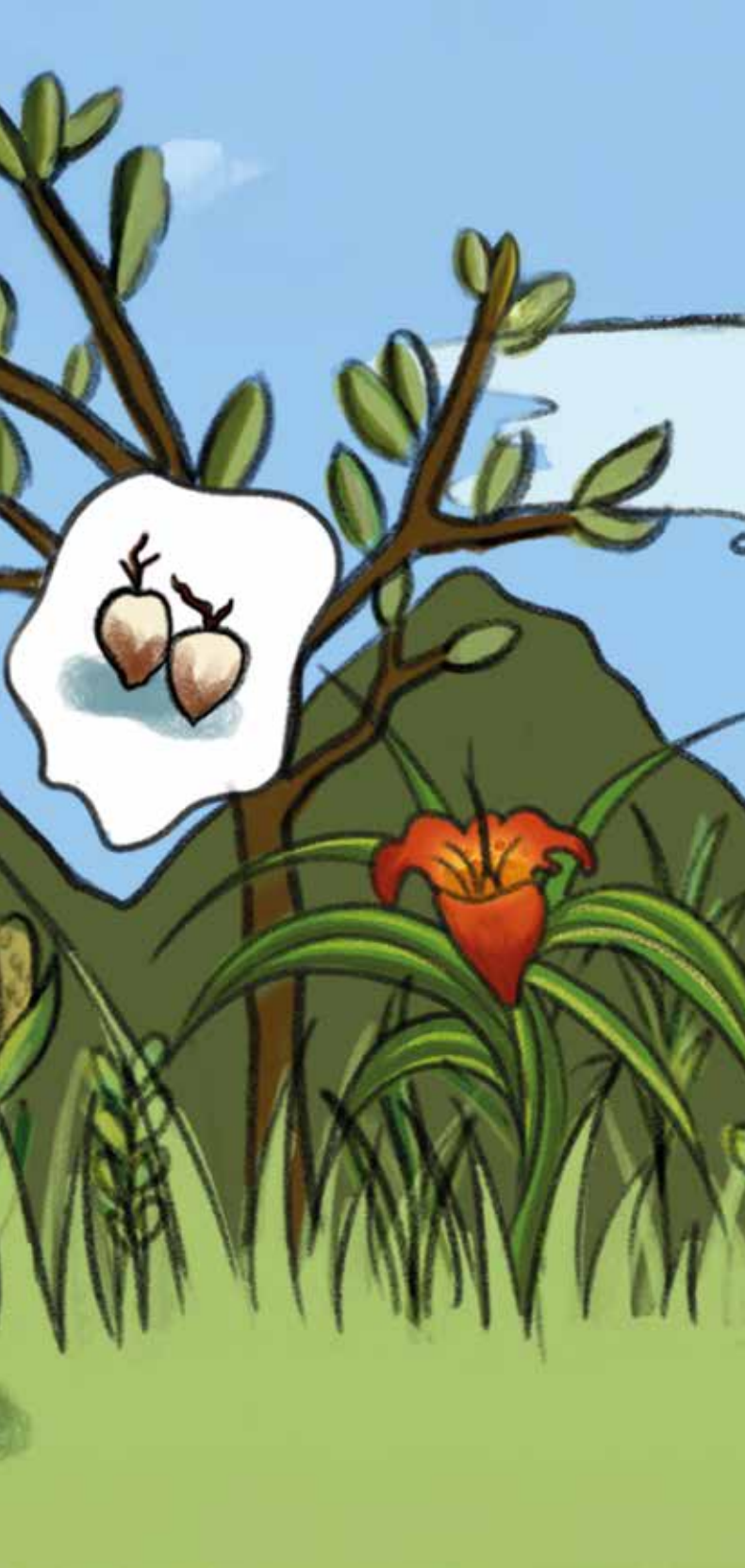
*—Nukapa aillukunasina,
kuna i sigsi, mikuankunami,
apisitupi, kafisitua u
sibullawa; wiltiachispa,
nuka kanimi muruchu,
iukanguichimi unai
ianuwanga. Achkakunani
mikuwanguichi
tutatakuna i kafisitua:
nukapa pangakuna
kuchikunamanda mikui
iapa chaia; nukapa suma
mikuimanda paikuna
sumaglla wiñankuna man
unaiaspalla.*

*Wasimbi, suma tugtu
iukaspa pingarispá, nii:*



—¡Hola! Tienen suerte de verme hoy, porque no soy fácil de encontrar. Solo crezco en lugares muy especiales, como en tierras húmedas y secas. Soy un poco recelosa. Mi flor es tan bella que, a primera vista, me reconoce cualquiera. Soy un tubérculo y me preparan de muchas formas: con mote, con fríjol, en sopas, o si prefieres, frito o guisado. Tengo capitas que se van quitando poco a poco hasta llegar a mi corazón, ¡qué es lo más delicioso de mí! Conmigo, los mayores hacen la chicha más sabrosa.





—Uiamuiichi kunapuncha
kamkunata allilla ri nukata
kawawaspa, nukata
tariwangapa kami chabajusu.
Nuka maipi munaskallapimi
wiñani, asllita alpa juku
caskapi i tustanigta,
kanimi asllita man cridu,
Nukapa tugtu kami iapa
suma, tukuikunapi suglla
kawaspalla rigsiwankuna,
kanimi alpamanda angusina
ianiwankunami imasa
munaskasina, mutiwa,
purutuwa, apisitupi, surag
wirawa wiltiachispa, iukanimi
uchulla karackuna, chikunata
anchuchispa chaian Nukapa
sunguma chimi iapa miski ka,
atunkuna nukawa miski aswa
rurankuna.



También aparecieron los forrajes, que hablaron en coro:

—¡Nosotros alimentamos a los animales que cuidan a la familia! Somos de muchas clases: botón de oro, pasto miel y pasto imperial. Estos son los preferidos de los taitas y mamitas para dar de comer a las vacas. Y si quieres alimentar a los cuyes, debes recoger el pasto un día antes y dejarlo separado, porque si no, el cuy se puede empipar.

*Chasaitata iugsirinkuna
ugsakuna, tukuikuna
rimankuna:*

*—Nukanchi maltakunata
mikuchinchi aillukuna
wabnanakuskata!
Achkami kanchi, sugrigcha,
sugrigcha tianchi: botón
de oro, pasto miel i
pasto imperial. Kaikuna
kankuna taitikakunapa
i mamitakunapa
kuiaska, wagrakunata
mikuchingapa Chasaitata
wasshi shanllata
mikuchinkuna, chaiam
tandachinga sug kaiandita,
maillallapas tustachinga,
managpika shanllakunata
wigma pungui.*









En lo alto y mirando a todos, hablaron los frutales:

—Yo soy la reina Claudia, el fruto más rico de la chagra. Mi piel es suave y rojiza, y me cosechan para preparar jugos refrescantes en los días calurosos o simplemente me comen directo del árbol.

*Awanimanda
tukuisinama kawaspa
rimankuna sachamanda
mikudiru muiukuna:*

*—Puangui, nuka
kanimi reina Claudia,
chagramanda iapa
miski, nuka kanimi
llambu i puka, nukata
pallawankunami iakupi
chapuspa upiangapa
sinchi indikura, managpi
imasa sachamanda
pallaskasina
mikuwankuna.*





El árbol de motilón
intervino enseguida:

—Yo también soy famoso
por el dulce de mis
frutas, unas pepitas
moradas muy sabrosas.
Pero ¡cuidado!, están tan
altas que te puedes caer
recogiéndolas; además,
mis frutos pueden
manchar la ropa.

Finalmente, se escuchó
la voz de las plantas
medicinales, suaves pero
firmes:

*Chillapi mutilun sacha
rima:*

*—Nukapas kanimi
uiariska, nukapa muiu
miski kagmanda,
muiukuna kami midiu
rusadusu y iapa
miski, chaiam suma
kawaspa pallanga,
kanimi atun i awa
sacha, tandachikuspa
pudinguimi urmanga,
nukapa muiukuna pumin
katangata tiñiriga.*

*Katisinama, uiari
ambisitukunapa
rimai, allimanda suma
saiarispá:*







–Nosotras cuidamos la salud de la comunidad.

La pakunga dijo:

–Yo sirvo para tratar la diabetes, junto con la insulina.

El chundur proclamó con voz fuerte:

–Nosotros somos de diferentes tipos: gente chundur, waira chundur o tigre chundur.

–*Nukanchi michanchimi runakunapa unguikuna.*

Inlluga nii:

–*Nuka ambinimi diabitista insulinawa tukuspa.*

Chundur, sinchi rimarin:

–*Nukanchipas sugrigcha, sugrigchami tianchi, runa chundur, waira chundur, tigri chundur- sinchi rima.*



—Nos usan para el mal aire. Bien machacados y con aguardiente, servimos para hacer limpiezas a niños y adultos cuando están asustados, no pueden dormir o sienten ese malestar invisible.

Los kuianguillus susurraron en coro:

—Nosotros tenemos varios usos. Servimos para el “quereme” y para atraer la suerte.

*—Purichinkunami jiru
waira ambingapa,
suma takaska
chaguitua chapuspa
pudinchimi wairachinga,
uchullakunata,
atunkunata
manchariska kaura
amingapa, maikan man
puñungapa pudiskata u
jiru waira kawarikura.*

*Kuianguillukunapas
tukui rimarinkuna:*

*—Nukanchpa acha
ruraimi iukanchi.
Kanchimi suma
munaipipa i allillapipa.*









Dependiendo de lo que la persona necesite, nos combinan y preparan en el remedio. Se nos mezcla con aguardiente o perfumes para que liberemos nuestra esencia, y también nos toman como una aromática de la suerte. Además, ayudamos en las ceremonias de yagé que hacen nuestros taitas.

Por último, hablaron las otras variedades de plantas medicinales, como el vinan, el copal, el poleo, el limoncillo, el descansel o la congona.

*Imasa runakuna
munaskasina, sug
ambikunawa chapuspa,
chapunkunami chagua u
suma pasa iakukunawa
chasa kacharinchi
panguitakunamanda
suma asnakuna,
chasaitata pudinkunami
upianga. Suma kangapa,
chimanmda maki
kuanchimi taitakunata
ambi waska upiaska
kaura sumaglla
wairachingapa.*

*Ña katima, rimankuna
sug ambisitukuna, vinan,
kupal, puliu, limunsillu,
diskansil i kongona.*





Entre todas, con un poquito de cada una de ellas, hacen que las medicinas sean más efectivas para los males de la comunidad.

José escuchaba maravillado.

Entonces la chagra entera tomó la palabra, como si todas las voces fueran una sola:

*Tukuikuna iuiarinkuna,
asllita, asllita
pangakunawa chapuspa
pudinchimi sumaglla
ambinga nukanchipa
aillukunata.*

Jusi ugnarispá iuiakuska.

*Nigpi tukui chagra
rimankuna, suglla rimai
kagsina:*









—Yo no soy solo un lugar para sembrar; soy la escuela de la vida. Aquí los mayores taitas y mamitas enseñan a los niños cómo cuidar la tierra, alimentarse con productos sanos, cómo agradecer a Dios, al sol y la luna, y a compartir los alimentos. Soy un espacio para trabajar en comunidad, donde la familia se encuentra y todos aprendemos. Si algún día me olvidan, también se olvidarán de la historia del pueblo inga.

—*Nuka mana kanichu tarpuridirulla; kanimi kaugsaimanda iachachidur. Kaipi nukanchipa achala taitakuna i mamitakuna iachachinkunami uchullakunata imasa alpitata michangapa, mikugapa suma mikuikuna, imasa painingapa, taitikuta, indita i killata, mikui karangapa, kanim sug luar tukuikuna chavajanjapa, maipi tukui aillukuna tandinakunchi i iachaikunchi, diulpi kamkuna kungarigpi, chasaitata kungarinkanguichimi nukanchipa inga kagsai.*





José corrió adonde su abuela y le dijo con entusiasmo:

—¡Ya entendí! Cada planta tiene muchas formas y cada una guarda un secreto. La chagra nos alimenta, nos cura y nos enseña. ¡Nunca la debemos perder!

La abuela sonrió y lo abrazó.

—Así es, hijo. Si ustedes los niños siguen sembrando y cuidando la chagra, sus espíritus siempre acompañarán al pueblo inga.

*Jusi calpa chaiagri paipa
mamsiñurapagma, kusikuspa
nigri:*

*—Ñam iachani! Tikui
ugsakuna sugrigcha, sugricha
iachaikuna iukankuna i
uakachinkunami. Chagrakuna
nukanchita mikuchimi, ambimi
i iachachinkunami. Mana
pudinchichu chingachinga!*

Mamsiñura, asirispa uglla.

*—Chasam ka, wuamra.
Kamkuna, uchullakuna,
chagrapi tarpuspa i michaspa
catichiichi, chagramanda
wairakuna, imaurapas
katichiraianga aillu
ingakunatga.*









José invito a su profesora y compañeros a la chagra de su abuela. Tenía muchas semillas y las compartió con sus amigos para que se siembren en sus propias chagras. También les enseñó que es muy importante conservarlas para la alimentación de las generaciones futuras.

*Jusi cumbida paipa
iachachidurta i
paipurakunata
mamsiñurapa
chagrama.
lukaska achka
tarpudiru muikuna
i paipurakunata
karaska, paikunapa
chagrapi tarpungapa.
lachachiska allillami
iukanchi wakachinga,
kaianigta mikui
iukangapa.*





La abuela alrededor de la tulpa les mencionó que, como amigos, pueden organizar divichidos en diferentes días para trabajar las chagras y así no dejarse alcanzar en trabajo, y que el cabildo les puede ayudar con un lugar para guardar las semillas, para que estas se puedan intercambiar entre nuestra comunidad inga.

*Mamsiñura tulpallapi
nimi nukanchikimpura
pudinchimi tandaringa
divichidukuna,
sugricha punchakuna,
chagranigta
chavajangapa,
chasaka achkami
miranga, kabildu
pudimi maki kuanga
tarpudiru muiukuna
wakachingapa,
nispa pudinchimi
chukanakunga
nukanchipa
aillukunawa.*










Desde entonces, José y sus amigos comenzaron a sembrar con más amor. Cada semilla sembrada era una promesa: mantener viva la chagra para que nunca se apague la memoria de su gente, que no solo nos brinda alimentos; alrededor de ella está nuestra cultura, la medicina, los animales y la artesanía que tejen la historia de la comunidad inga.

*Chiuramandata, Jusi
i paipa wagkindikuna
kallarinkuna kuiaspa
tarpui. Imaurapas
alpitapi tarpuura,
ninkuna iukanchimi
chagrata kaugsa
charinga i ñimaurapa
mana wañuchu
achalakunapa iuiyai,
paika mana mikuilla
karanchu, muiuraiami
Gnukanchiap kaugsai,
ambisitukuna,
maltakuna,
awalliikunapi sakinchi
achalakunapa iachai.*





Este libro fue compuesto en caracteres
Basics Sans e impreso en 2025,
en Bogotá, D. C., Colombia.

LA CHAGRA, CORAZÓN DE LOS INGAS

Chagra, nukanchipa sungu

En el territorio inga del Alto Putumayo, un niño curioso llamado José descubre que: las plantas de la chagra pueden hablar! La cuna, el sigse, el maíz, el frijol, las plantas medicinales y otras que hacen parte de su gran biodiversidad le revelan los saberes ancestrales sobre la alimentación y la cosmovisión de su pueblo. A medida que escucha sus voces, José comprende que la soberanía alimentaria no solo está en lo que se cultiva, sino también en el respeto por la naturaleza, la medicina tradicional y las manos que tejen los colores de su cultura.

La chagra, corazón de los ingas es un viaje mágico por un territorio sagrado donde cada semilla guarda un cuento, cada planta enseña un valor y cada raíz conecta el corazón de un pueblo con su tierra. Una historia para sembrar amor, memoria y vida en las nuevas generaciones.