



Presentación

Este almanaque agroecológico no es para mostrarlo, sino para mirarnos a nosotros mismos, es lo que podrían decir los campesinos de las veredas del Verjón alto y bajo que habitan en los cerros orientales de Bogotá. Un almanaque que nos enseña y recuerda lo que hemos sido y seguimos siendo: campesinos ligados a la gran ciudad, muchas veces invisibles, desconocidos o ignorados. Pero aquí estamos entre la lucha por nuestra sobrevivencia y adecuarnos a una zona de reserva sin deteriorarla.

Nosotros queremos estos cerros, cómo no los vamos a querer, si aquí hemos alimentado nuestras familias y tradiciones. Somos gente de páramo, gentes de neblina, gente rural asomada a la ciudad, somos los vigilantes desde lo alto. Nuestras veredas son el camino que conecta a Bogotá con el Oriente y la Orinoquia. Bogotá no se acaba en Monserrate y Guadalupe, detrás estamos nosotros y las lagunas sagradas, los frailejones, los cultivos, la papa, el frío, el aire puro, la herencia de nuestros antepasados, nuestras creencias religiosas, los caminos, el silencio y la luna que nos vincula con la tierra, la montaña, la labranza.

Este almanaque es una forma pedagógica de aprender, recordar y disfrutar nuestra actividad anual, que comienza en marzo con las siembras. Queremos comprender aún más la naturaleza y lograr un cambio social, eso es lo agroecológico. Queremos mantener nuestras organizaciones, aprender a mostrar nuestro territorio y decir: **aquí estamos.**

El almanaque es un diario colectivo que debe continuar cada año recogiendo nuestra experiencia y los nuevos sueños. Con este almanaque del Verjón alto y bajo que comenzamos en el 2011, esperamos seguir gracias al impulso de la comunidad y de los amigos aliados.

Germán Ferro Medina

Los habitantes de los Verjones

En las veredas El Verjón alto y El Verjón bajo, en el territorio rural de Bogotá, vivimos diferentes pobladores, principalmente los que conformamos la comunidad campesina tradicional, que habitamos este territorio desde hace más de un siglo y actualmente protagonizamos la conservación de lo que se llama el patrimonio material e inmaterial.

La comunidad rural de Los Verjones está conformada por familias que comparten valores, actitudes y principios de la tradición andina, cuyas expresiones y prácticas se han transmitido oralmente de generación en generación. Cada familia posee en promedio una pequeña unidad productiva donde desarrolla actividades agropecuarias, principalmente cultivos de papa, hibas, chuguas y cubios, además de hortalizas, y existen pequeños sistemas productivos donde se crían cerdos, vacas, ovejas, conejos y gallinas.

Las comunidades están organiza-

das en Juntas de Acción Comunal (JAC), fundaciones y asociaciones, así como en la Red de Los Verjones, donde varias organizaciones buscan el beneficio común, el derecho a permanecer en el territorio y la conservación del patrimonio natural.



Otros habitantes del territorio son los neorurales, nuevos habitantes que han decidido dejar las zonas urbanas atraídos principalmente por la buena calidad ambiental, el paisaje y la cercanía a la ciudad. Muchos de ellos realizan prácticas agropecuarias, principalmente de forma orgánica y

agroecológica. Además, dos instituciones educativas (El Manzano y KM 13, sobre la vía a Choachí), redes de mujeres, organizaciones juveniles, agrupaciones de música tradicional campesina y varias tiendas y restaurantes con comida tradicional complementan las organizaciones locales de este territorio al oriente de Bogotá.



Los Verjones: Historia de un poblamiento



Los muisca habitaron nuestras montañas antes de que llegaran los españoles e intercambiaron productos con las tierras bajas del oriente, a través de una red de caminos. El Cacique de Guatavita era quien dominaba estas tierras altas del oriente de Bacatá, incluidas las faldas del cerro de Guadalupe, Monserrate y el valle del Teusacá. Ellos consideraban las lagunas, peñas y boquerones como espacios sagrados para hacer ofrendas (tunjos) y rendirles culto al Agua, al Sol, a la Luna, a la Rana y a los Árboles, y además celebraban ceremonias y competencias deportivas.

En el pasado, Los Verjones comprendían cinco grandes haciendas: Quebradahonda, Santa Bárbara, El Consuelo, La Trinidad y La Esmeralda, y con el tiempo sus dueños tuvieron que parcelar la tierra y entregarla como pago a sus trabajadores, muchos de ellos campesinos oriundos del sector oriental de Cundinamarca, Boyacá y Santander. Para la misma época, cerca del

camino que comunicaba a Choachí, Ubaque y Chipaque con Bogotá, empiezan a aparecer pequeñas fincas con ventorrillos donde pasaban la noche quienes comerciaban en la ciudad. Las primeras familias que se establecieron se apellidaban Bravo, Fonseca, Rico y Garzón, y fueron las que empezaron a llevar por caminos de herradura madera, leña, lácteos, carne, aguardiente chirrinchi, musgo, flores, quiches y chamizos, para venderlos en las plazas de mercado de la ciudad.

Luego se construyó la vía a Choachí y eso intensificó la extracción de arena y permitió que a El Verjón bajo llegara gente de Bogotá a construir casas. Para ese momento crecen las políticas y las normas sobre el uso del suelo en la Reserva Forestal de los Cerros Orientales, así que nosotros, campesinos tradicionales de Los Verjones, empezamos a crear conciencia ecológica y a producir, proteger y conservar, respetando todo aquello que los muisca consideraron sagrado.



La vegetación y el páramo

En Los Verjones se encuentra flora de tres ecosistemas: páramo, subpáramo y selva altoandina.

☞ El páramo se encuentra aproximadamente por encima de los 3.400 metros sobre el nivel del mar (msnm). El punto más alto de Los Verjones es el alto de La Viga, a 3.650 msnm. La vegetación predominante corresponde a especies herbáceas pequeñas y generalmente blandas y a arbustos dispersos. Tal vez la planta más representativa del páramo sea el frailejón, adaptado a las fuertes condiciones climáticas con abundante vellosidad en las hojas. Esta planta puede llegar a medir cerca de dos metros, pero crece aproximadamente un centímetro por año, por lo que es frecuente encontrar individuos de uno o dos siglos de edad. El frailejón y el musgo tienen como función principal la conservación del agua y este es una verdadera esponja que retiene el agua.

☞ El subpáramo se encuentra aproximadamente entre los 3.000 y 3.400 msnm. Entre la vegetación que podemos encontrar está: la uva de anís, el pegamosco, la reventadera, el agraz, el romero blanco, el saltonal y la uva de monte o camarona, fruta local de Los Verjones que puede ser consumida directamente o se puede preparar en dulces y en mermelada.

☞ La selva altoandina cubre las áreas encima de 2.800 msnm. Encontramos allí encenillos, alisos, gaques, cucharos, raques, tagua, canelo, chusque y chuwacá. En otros tiempos, los habitantes locales usaban la mayor parte de estas especies como madera para la construcción y como fuente de energía en forma de leña, pero este uso intensivo se dio hace más de medio siglo, cuando la ciudad demandaba materiales para la construcción de viviendas e iglesias y leña para el mantenimiento de las cocinas. Ahora los campesinos somos más que todo guardianes de estos recursos.




















































2011



31 Dias

La quinua es el “grano madre”, el alimento sagrado, y hace parte de las ceremonias y rituales indígenas de la zona andina de todo el continente, desde hace 5.000 años.

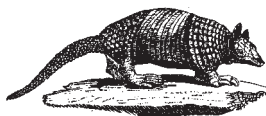
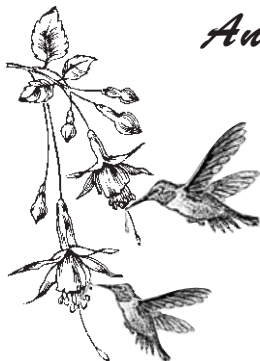
dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
		 1 	 2 	 3 	 4 	 5 
 6 Guadalupe	7	8	 9 	 10 	 11 	 12 
 13 	 14 	15	 16 	 17 	 18 	 19 San José 
 20 	 21 	Día del Agua 22	 23 	 24 	 25 	 26 
 27 	 28 	29	30	 31 		

La mujer y las semillas

La mujer es quien ha cuidado las semillas desde el principio de la agricultura y se ha encargado de su selección y multiplicación, pues tiene en su cuerpo un poder asociado a la fertilidad. En las cosmovisiones andinas e indígenas, siempre es ella quien custodia las semillas y las siembra.



Animales de la montaña



Encontramos fauna local en el "monte" mejor conservado y en las zonas de páramo. Hay varias especies nativas de mamíferos, reptiles y aves, a pesar de que este territorio, como la mayor parte de los cerros orientales, ha sufrido bastante deterioro por la presión de la ciudad. En zonas altas y zonas de páramo, que son las mejor conservadas, se puede encontrar conejo de páramo, ratones, ardillas, runchos, guaches, lagartos y camaleones.

Sobre las aves de los cerros orientales, en tiempos recientes se han registrado más de 120 especies, entre colibríes, chisgas, mirlas, búhos, lechuzas, gavilanes y águilas. De los reptiles, uno de los más representativos es la culebra tierrera, que no es venenosa y se encuentra debajo de las piedras o troncos. En

algunos sectores del río Teusacá hay trucha arcoíris, aunque no es nativa.

Algunas especies emblemáticas del territorio han desaparecido o son escasas, como pasa con el tinajo, las comadrejas, el armadillo, los zorros y el pez capitán. Otras especies de mayor reconocimiento en zonas de páramo, como el venado de cola blanca, el oso de anteojos o los cóndores, se encuentran en zonas alejadas al territorio y relativamente cercanas, como el Parque Nacional Natural Chingaza.



En cuanto a la fauna utilizada para los sistemas productivos campesinos, los que tienen mayor presencia son los cerdos, las vacas, las ovejas, las cabras, las gallinas y los conejos.




2011

Abril

31 Días

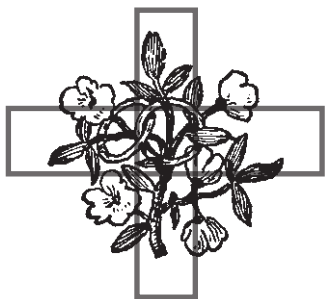
¿En abril, lluvias mil? ¡Con los cambios del clima no sabemos!

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
					 1	 2
 3 Guadalupe	 4	 5	6	7 Día de la Salud	 8	 9
 10	 11	 12	 13	14	 15	 16
 17	 18	 19	 20	 21	 22	 23
 24	 25	 26	 27	28	29	 30

Granizo

Las épocas de granizadas se han venido alterando debido principalmente al calentamiento global, por lo que ahora suceden en febrero y marzo. Prevenir los daños que ellas traen implica diversificar cultivos y realizar siembras comunitarias. En los Andes, en lugares como el Cauca o el Titicaca (Perú), se realizan rituales ancestrales para controlar el granizo.

Cruz del Sur, Cruz de mayo

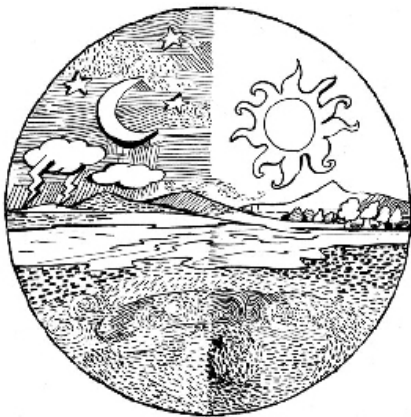


El día 3 de mayo, el mundo católico conmemora la fecha en que encontró la cruz donde murió Jesús Cristo. En América es una celebración que realizamos los campesinos y que significa “el madero sagrado” o árbol de la vida, de las flores y de las frutas. Por ello manifestamos agradecimiento, pedimos por las lluvias y rendimos homenaje a la naturaleza para que sea una temporada de buenas cosechas.

El origen de esta celebración se remonta a la Cruz del Sur, conformada por las estrellas Alfa, Beta, Gama y Delta, las cuales llevaron a los pobladores andinos antiguos a elaborar un sistema universal para resolver problemas matemáticos, de tamaño y forma de la tierra, filosóficos y sociales. Con un eje horizontal imaginario separaban dos espacios (arriba y abajo), que demarcaban a Hanan (el cielo) y a Hurin (las ciudades y poblados), y con otro eje vertical separaban a la izquierda lo femenino y a la derecha lo masculino, de tal forma que la cruz era para el hombre andino un símbolo sagrado que le servía de guía para su ubicación y desplazamiento..

Para los Yanaconas, en el Macizo Colombiano, la Cruz del Sur, también llamada Chakana o Chipos, es símbolo y principio de conocimiento ancestral en conservación de las semillas, en cuatro direcciones y cuatro elementos: agua, fuego, aire y sol.

En Los Verjones, los hombres, las mujeres y los niños recogemos el laurel de cera con el que cubrimos, a manera de tejido, una cruz de madera y la decoramos con flores de colores, la cual llevamos a bendecir ese día 3 de mayo a la misa de 12 del día en la iglesia de Guadalupe o en la del barrio Las Cruces y la ponemos en diferentes lugares de la casa: la cocina, la alcoba y la fachada. Algunas familias la hacen de gran tamaño y queman la cruz del año anterior a manera de sahumero.


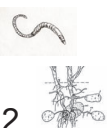











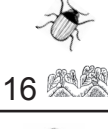






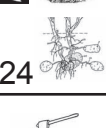
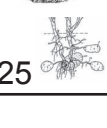
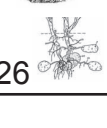








2011

Mayo

31 Dias

En los calendarios solares el año tiene 12 meses y 365 días. En los calendarios lunares el año tiene 13 meses, cada uno de 28 días; los utilizaban los incas, mayas, egipcios antiguos y polinesios, entre otros pueblos.

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
 1 Guadalupe						
						
						
						
						
						

Cultivando en comunidad

La vuelta de brazo o la realización de mingas es una práctica del territorio que crea fuertes relaciones comunitarias y reduce el tiempo de trabajo, ya que varias familias laboramos en cada una de las fincas colectivamente, hasta que “damos la vuelta”, como forma de trabajo solidario.

Los Verjones, una reserva forestal protectora



Los Verjones se encuentran en el Valle del Teusacá, costado oriental de los cerros orientales de Bogotá, zona rural de las Localidades de Santa Fe y Chapinero, y hacen parte de la Reserva Forestal Protectora Bosque Oriental de Bogotá, un área protegida (Resolución 76 en 1977) que comienza en el Boquerón de Chipaque, Localidad de Usme, y termina en el cerro Pan de Azúcar, en el límite norte de la Localidad de Usaquén, cubriendo cinco localidades: Usaquén, Chapinero, Santa Fe, San Cristóbal y Usme.

En lo jurídico, el Código de Recursos Naturales (Decreto 2811 de 1974, Artículo 204) define el área o zona de reserva forestal protectora como “la zona que debe ser conservada permanentemente con bosques naturales o artificiales, para proteger estos mismos recursos u otros naturales renovables. En el área forestal protectora debe prevalecer el efecto protector y solo se permitirá la obtención de frutos secundarios del bosque”. Por esto, cuando varias entidades del gobierno se percataron de la existencia de Los Verjones y que el área se encontraba en una reserva forestal, en 1998, al formularse el primer Plan de Ordenamiento Territorial de Bogotá, comenzaron las presiones a los pobladores, amenazando de la noche a la mañana la posibilidad de habitar el territorio y el uso del suelo para actividades productivas.

Como respuesta, las comunidades decidimos organizarnos y demostrar que es posible la convivencia armónica del hombre con el resto de la naturaleza. Así surgieron varias iniciativas campesinas y finalmente se conformó la Red de Los Verjones, con la propuesta de diversificar la producción y hacer agroecología en las fincas. Algunas de estas iniciativas buscan también desarrollar proyectos de educación ambiental y turismo comunitario.



2011

Junio

30 Días

¿Sabía usted que 80% del territorio de la ciudad de Bogotá es rural?

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
			● 1 	 2 	 3 Plaza de Bolívar	4
Día del campesino  5 Guadalupe	 6 	 7 	 8 	 9 	 10 	 11 
 12 	 13 	 14 	 Eclipse total de Luna 15 	 16 	 17 	 18
19	 20 	 21 	 22 	 23  	 24 	 25 
Día de los Bosques Tropicales 26	27	 28 	 San Pedro y San Pablo 29 	Conjunción Luna y Venus 30		

La agrodiversidad como estrategia de cultivo

El policultivo consiste en cultivar diferentes variedades de vegetales en una misma área buscando sostener la diversidad de los ecosistemas naturales, para aumentar la presencia de fauna y de microorganismos, particularmente en el suelo, y para reducir la vulnerabilidad a las plagas, que afectan con mayor intensidad a los monocultivos.

Agroecología



La agroecología es una forma de comprender la naturaleza y una manera diferente de relacionarse y respetar el planeta y todas las formas de vida. Busca que el paso de la agricultura convencional a la agricultura ecológica se dé con equidad cultural y política, y que las propuestas colectivas avancen hacia el cambio social. Aunque la idea surgió en los años 1980 en toda Latinoamérica como respuesta a la “modernización” del campo y al uso de agroquímicos venenosos. Esta práctica existe desde el nacimiento

de la agricultura, siendo entonces un redescubrimiento y revalorización de los conocimientos vivos que se encuentran en las culturas campesinas y de aquellos mucho más arraigados que permanecen en las culturas indígenas. La agroecología también busca la innovación permanente en las técnicas de siembra, cultivo y alimentación, apoyada en tres pilares: el funcionamiento ecológico de la naturaleza, las técnicas agronómicas y la dimensión sociocultural.

Suele confundirse agricultura orgánica con agroecología. Mientras la última contempla las diferentes dimensiones que se han mencionado, la primera hace referencia solo a aquellas prácticas que no involucran el uso de agroquímicos.
























2011

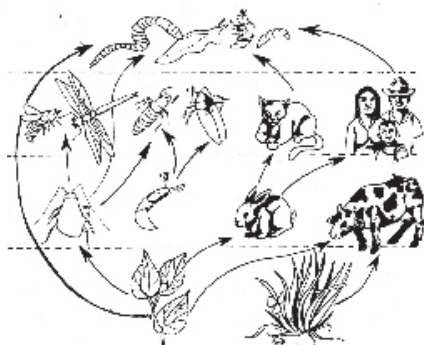
Julio

31 Días

Conservamos y producimos alimentos sin agrotóxicos en la reserva forestal, respetando el suelo, el agua y la biodiversidad.

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
					● 1	 2
 3 Guadalupe	 4 San Pablo	 5	 6	 7	☾ 8	 9
 10	11	 12	 13	 14	☀ 15	 16 Virgen del Carmen
 17	18	19	 20	 21	 22	☾ 23
 24	 25	26	Conjunción de la Luna y Marte 27	 28	 29	 30
● 31	<h2><i>Agroecología y comidas lentas (slow food)</i></h2> <p>Desde la década de 1980 se ha venido gestando un movimiento gastronómico denominado slow food en contraposición al concepto de comidas rápidas o fast food. Este movimiento ha sido pionero en articular la gastronomía y la agroecología como partes del sistema alimentario, permitiendo que propuestas como la de El Verjón ofrezcan productos para el consumo responsable.</p>					

Los preparados agroecológicos



Los preparados agroecológicos son remedios naturales que los agricultores utilizamos para ayudar a la fertilidad y la vida en el suelo, para el crecimiento de semillas y plantas y para el manejo ecológico de las enfermedades. Estos preparados reemplazan lo que en la agricultura industrial se llaman fungicidas, insecticidas y plaguicidas.

Preparado sulfocálcico para el control de la gota en cultivos de papa¹

- Para 100 litros de preparado: 100 litros de agua, 20 kilogramos de azufre en polvo, 10 kilogramos de cal viva o apagada, 1 horno y 1 balde ojalá metálico.

- **¿Cómo prepararlo?** Ponemos el agua a hervir y cuando está hir-

viendo le agregamos simultáneamente el azufre y la cal; revolvemos constantemente la mezcla durante aproximadamente una hora (cuanto más fuerte sea el fuego, mejor preparado quedará el caldo). Está listo cuando se torna de color vinotinto o ladrillo. Dejamos reposar (enfriar) y guardamos en envases oscuros, hasta por tres meses.

- **¿Cómo aplicarlo?** Aplicamos directamente a las hojas, preferiblemente por el envés, procurando no aplicar dosis fuertes en plantas demasiado jóvenes. Para enfermedades en frijol o habichuela, disolvemos medio litro de caldo sulfocálcico en 20 litros de agua. En frutales, aplicamos 2 litros de caldo por 20 litros de agua. Para cebolla y ajo, disolvemos tres cuartos de litro (750 mililitros) en 20 litros de agua.

- **Recomendaciones:** NO fumigamos el frijol, la habichuela o el haba cuando están en floración. NO aplicamos a pepinos y melones. **NOTA:** El azufre es perfecto para el control de ácaros.

¹ Jairo Restrepo, agroecólogo colombiano.



















































2011

Agosto

31 Dias

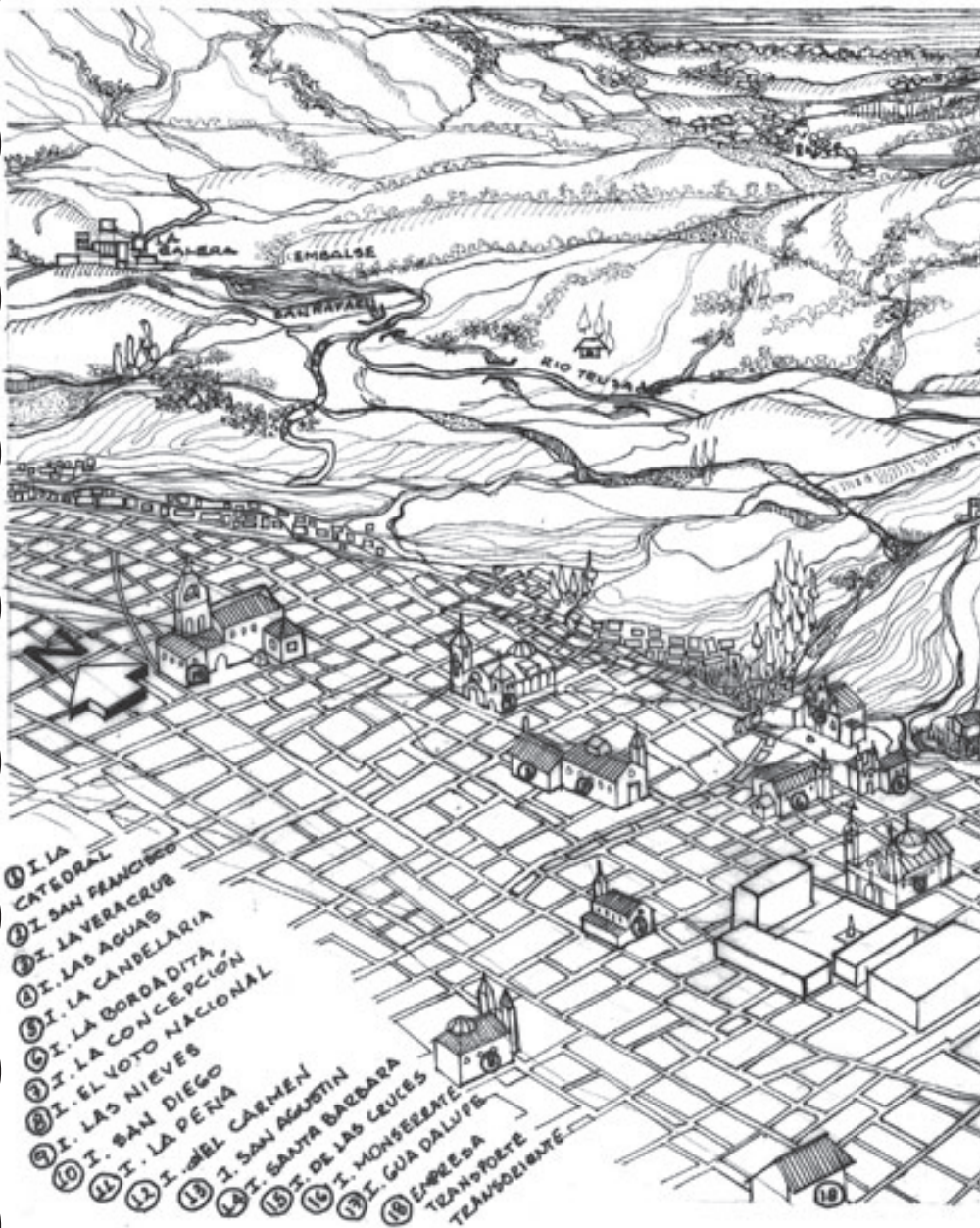
El borrachero o tijiki es una planta andina sagrada usada exclusivamente por sabedores indígenas. El espíritu protector que la habita es el del águila “que llega con el viento y desaparece”.

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
	 1 	 2 	 3 	 4 	 5 	 6 
 7 Guadalupe	 8 	9	 10 	 11 	 12 	 13
 14 	 15 Virgen de Chiquinquirá	16	17	 18 	 19 	 20 
 21 	 22 	 23 	24	Conjunción de la Luna y Marte 25	 26 	 27 
 28 	 29 	 30 	 31 			

Cuidar la papa de las enfermedades

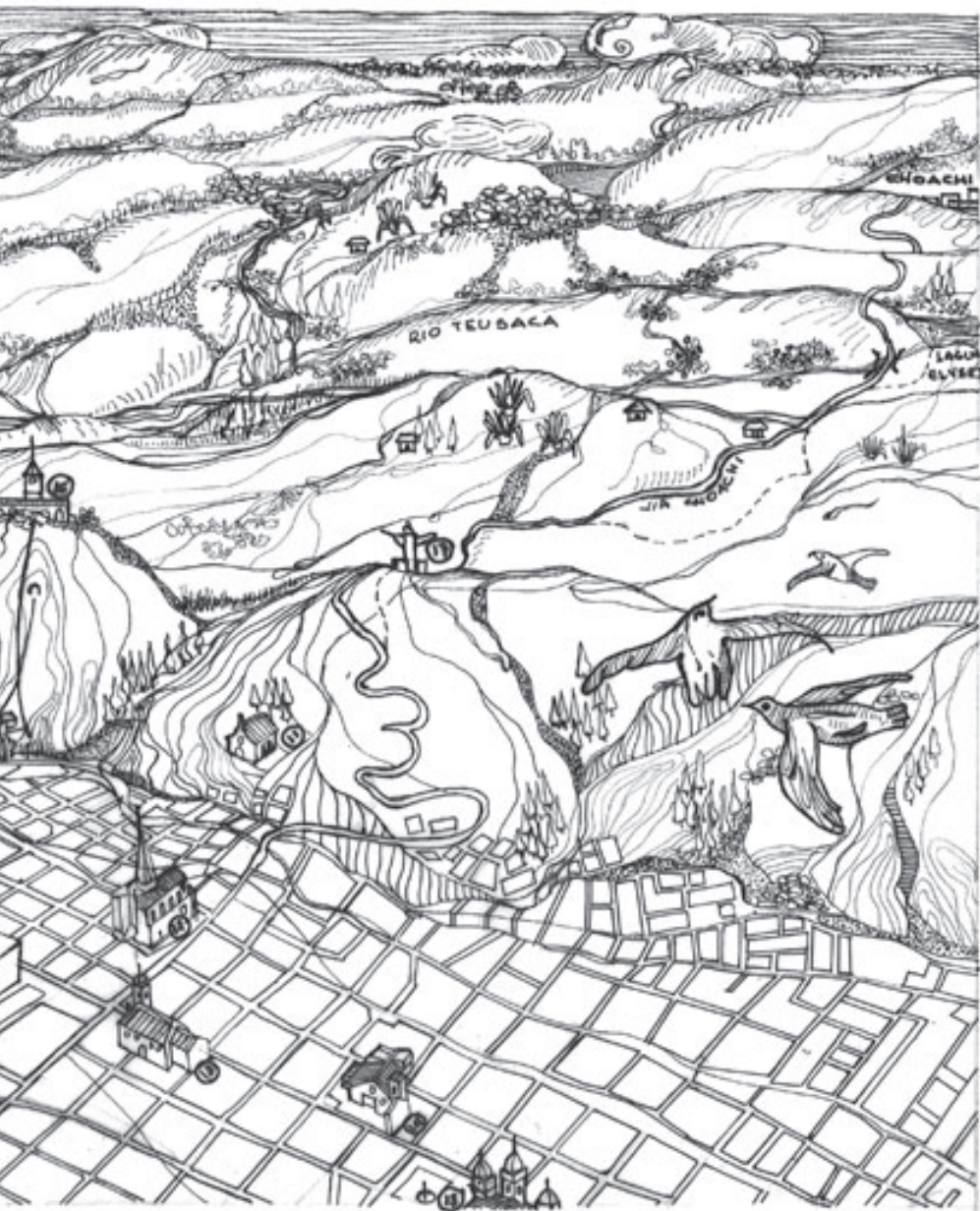
Las plagas que afectan el cultivo de la papa son: el gusano blanco, para el cual usamos los caldos microbiales que contienen hongos como *Metharisyum*, *Beauveria Bassiana* y *Paecylocmic*, y la polilla, para la cual utilizamos el *Baculus Virus*. Para el control de insectos rociamos preparados con ajo, ají y borrachero.

Los Ver



- 1 LA CATEDRAL
- 2 SAN FRANCISCO
- 3 LAVERAGUE
- 4 LAS AGUAS
- 5 LA CANDELARIA
- 6 LA BORDADITA
- 7 LA CONCEPCION
- 8 EL VOTO NACIONAL
- 9 SAN DIEGO
- 10 LA PERA
- 11 DEL CARMEN
- 12 SAN AGUSTIN
- 13 SANTA BARBARA
- 14 DE LAS CRUCES
- 15 MONSERMATE
- 16 GUA DALUPE
- 17 TRANSPORTE
- 18 TRANSPORTE

rijones



El ciclo agroecológico de la papa

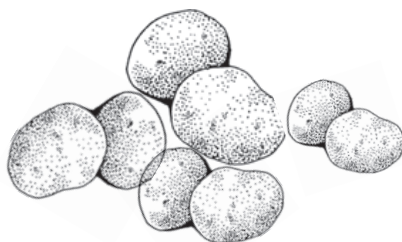


En los cerros orientales de Bogotá, la papa es el cultivo más difundido, de ahí que sea tan importante conocer cómo cultivamos en forma agroecológica desde la Red de Los Verjones. Lo primero es entender que a la madre tierra hay que alimentarla, por lo cual son esenciales los abonos orgánicos, pues ellos incorporan al suelo los nutrientes que se retiran al cosechar los alimentos, aunque lo ideal sería que el mismo ecosistema los fuera recuperando.

La tierra la preparamos alimentándola, aplicando labranzas mínimas que eviten dañar la textura del suelo, en lo posible sin usar maquinaria. Es fundamental para la preparación del cultivo incorporar microorganismos, pues se busca obtener un suelo vivo que contenga estos seres que dinamizan el

flujo de nutrientes y evitan que la papa se enferme. Para sembrar acostumbramos a hacer hoyos y a propagar semillas orgánicas nativas, lo que garantiza una buena producción y resistencia a plagas y enfermedades.

En Los Verjones existen más de 40 variedades nativas como un primer paso para la autonomía campesina. No todos sembramos orgánico, pero la comunidad campesina desea aumentar cada vez más este tipo de cultivos. Al sembrar, aplicamos abonos orgánicos, como la porquinaza (estiércol de cerdo), regamos cada hoyo con microorganismos nativos e introducimos las semillas en la tierra. Durante el crecimiento se cubren las plantas y se les puede dar más alimento al suelo y a los cultivos. Utilizamos remedios caseros para el control de enfermedades y de plagas (Ver mas adelante las notas sobre las plagas), los alimentos quedan primero para el consumo de la familia y los excedentes se intercambian o comercializan.






































































2011

Septiembre

30 Días

La papa tiene su origen en Suramérica y de ella existen actualmente más de 5.000 variedades, casi todas en países como Perú, Bolivia, Colombia, Argentina y Chile, aunque los mayores productores del mundo son China, Rusia e India.

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
				 1 	 2 	  3 
  4  Guadalupe	 5 	 6 	7	8	 9 	 10 
 11 	  12 	 13 	 14 	15	16	  17 
  18 	  19 	   20 	  21 	Equinoccio   22 	23	  24 
  25 	  26 	   27 	  28 	  29 	 30 	

La gota enferma a la papa

La gota o tizón es una enfermedad fungosa (hongo) del cultivo de la papa que afecta hojas, tallos y tubérculos, pudiendo acabar el cultivo en pocos días. Uno de los preparados agroecológicos preventivos más efectivos para controlarla es el caldo sulfocálcico, que debemos aplicar antes de la aparición de la enfermedad.

Montserrat y Guadalupe



Los cerros de Monserrate y Guadalupe son símbolos patrimoniales del paisaje bogotano y han acompañado durante siglos a la ciudad, pero muy pocos se han preguntado qué hay al otro lado de estos cerros ni se imaginan que en este conjunto de montañas que rodean la cuenca alta del valle de Teusacá habitamos gente de páramo. Estos dos cerros eran los guardianes del agua y estaban estratégicamente ubicados para la salida del sol durante los solsticios y equinoccios, además eran los hermanos menores de nuestras montañas. Tensacá o Chunsúa, es el nombre chibcha que significa “Portal de los Dioses”–, en donde se hacían rituales para el equilibrio del mundo (Montserrat), y Chiguachía o “Ventana de la Luna” –nombre chibcha de Guadalupe.

El nombre de Monserrate lo pusieron los padres Agustinos Recoletos (1652) en honor a la Virgen de Monserrat en Cataluña, y después, la Compañía de Jesús entronizó la imagen del Señor Caído de Monserrate (1711), del que actualmente son devotos muchos bogotanos, que suben a él en romería todos los domingos y especialmente en Semana Santa. En 1930 se construyó el funicular (tren terrestre) y años más tarde, en 1955, el teleférico (cabina aérea), aparatos modernos que hicieron más fácil, cómodo, rápido y seguro el acceso a la cima. En este cerro funcionó la Escuela Basílica, fundada por monseñor Vargas y el padre Ferreira, donde recibimos educación primaria y secundaria, algunos como internos de lunes a viernes y otros todo el año. La escuela se acabó a finales de 1970, cuando estaba a cargo el padre Cándido López.

A Monserrate acudíamos todos los domingos a trabajar en los toldos sobre el camino de peregrinación como empleados o llevando directamente fritanga, sopa de pajarilla, cuchuco, caldo de costilla y chirrinchi para la venta. Hoy lo hacemos el primer domingo de cada mes en Guadalupe, montaña más alta que Monserrate, donde se le sigue rindiendo honor a la Virgen de Guadalupe, desde 1656.

2011

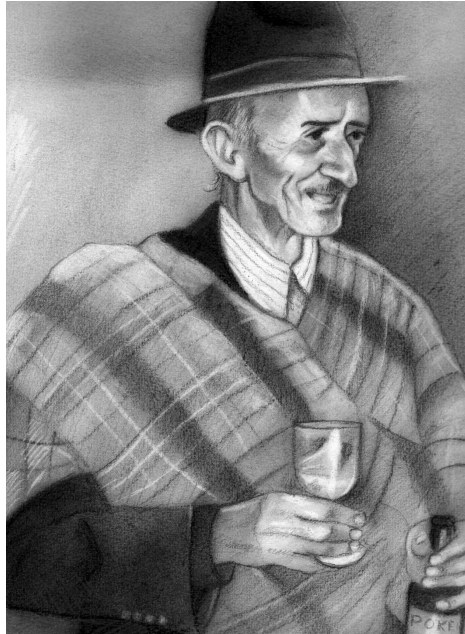
Octubre

31 Dias

Los cerros de Tensacá y Chiguachía fueron símbolos de protección muisca, reemplazados por la devoción católica con las imágenes de Monserrate y Guadalupe.

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
						 1 
 2  Guadalupe	 3  	 4 	 5 	6	7	8  
 9 	 10 	 11  	 12 Día de la Raza	 13 	14	15 
 16 	 17 	 18 	 19 	 20 	 21 	22
 23 	 24 	 25 	 26 	 27 	 28 	29
 30 	 31 	<h2>Creencias religiosas</h2> <p>Nosotros practicamos la religión católica y le pedimos a San Lázaro y San Antonio que proteja a los perros, al ganado y a las gallinas. Celebramos la fiesta de la Virgen de Chiquinquirá y la visitamos en Semana Santa como el paseo del año. Somos devotos de la Virgen del Carmen, el 16 de julio de todos los años celebramos su con una caravana desde la escuela de El Verjón hasta la Iglesia del Carmen, en el centro de Bogotá.</p>				

Don Cristino Bravo



Don Cristino Bravo es un habitante de El Verjón y uno de los líderes históricos del territorio, a quien todavía hoy la gente le dice patrón. Nació y se crió en el campo, en la hacienda Quebradahonda, construida en 1906 por orden de su padre don Segundo Bravo, quien fue capitán del ejército y participó en la batalla de los Mochuelos al lado del general Tomás Cipriano de Mosquera. Don Cristino cuenta de cuando estudió interno en el colegio Salesiano de San Juan Bosco de Bogotá: “lo bueno era que nos llevaban en ferrocarril a Cachipay, tierra calientica (...) recuerdo que en la calle 14 con 8 había una sirena que pitaba a las 12:00 meridiano en punto”. Ya adulto se dedicó a la cría de ganado y a vender productos lácteos.



















































Dicen que Don Cristino tenía muy buenas relaciones con las autoridades de Chapinero, así que ayudó a construir la escuela de El Manzano en terrenos de Quebradahonda. Fundó y dirigió por más de una década la Junta de Acción Comunal desde 1973, y gestionó la acometida de la energía eléctrica, la construcción de la carretera que comunica con Choachí y la operación de Transoriente, empresa que desde 1980 permite la conectividad a la vereda. A sus 90 años es soltero, aunque estuvo a punto de casarse con Verónica Flórez y con otra mujer que se quedó con el vestido puesto. Por todo esto y por sus gestiones para el desarrollo, la gente del territorio lo queremos y lo respetamos mucho.

2011



30 Días

El nogal (Juglans neotropica) y la orquídea (Odontoglossum luteopurpureum Lindl) son respectivamente el árbol y la flor insignias de la ciudad de Bogotá.

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
		Día de los muertos  1	  2	  3	  4	 5
 6 Guadalupe	Día de todos los Santos  7	  8	  9	  10	  11	  12
13	14	  15	  16	  17	   18	  19
  20	21	  22	  23	  24	   25	  26
  27	28	  29	  30			

Mercados veredales campesinos

Los mercados veredales campesinos hacen parte de la estrategia de muchos productores agroecológicos para la comercialización directa. En Los Verjones los realizamos en dos puntos: en el kilómetro 11 de la vía Bogotá-Choachí y la entrada de Santiamén, vereda El Hato, 200 m adelante del peaje de la vía Bogotá-La Calera. Se efectúan mínimo una vez al mes.

El chirrinchi



La producción de aguardiente casero, llamado chirrinchi o pirrín, es una actividad de sustento que caracterizó a nuestra población de Los Verjones y a todo el oriente de Cundinamarca, entre los años 1930 y 1940. Se cuenta que no todos los lugares eran buenos para trabajarlo, pues tenía que haber una caída de agua para darle “buen peso”, es decir, para que no saliera desabrido y tuviera cuerpo, equilibrado alcohol. Este se destilaba en una cueva en el monte, conocida como cafuche (roedor que anda en manadas) quienes lo elaboraban eran conocidos como cafuches, oficio orgullo de la región. Al principio había que armar un horno con una paila de cobre, donde se preparaba un guarapo de panela, el cual posteriormente se guardaba en un barril de madera, que se enterraba hasta fermentarse por 15 días; después se llevaba este caldo al

alambique o aparato de tubos para destilar, y a los 15 días se mezclaba con anís y hierbas, entre las más usadas, manzanilla, mejorana, cidrón, yerbabuena, hinojo, limonaria y albahaca.

Con el surgimiento de la Industria Licorera de Cundinamarca y las empresas privadas de cerveza, el gobierno prohibió la fabricación y venta de aguardiente casero y los productores de chirrinchi pasaron a ser clandestinos. Y si un guardia de la época encontraba la paila de cobre, metía a la cárcel o multaba a su dueño. Así que muchos habitantes de Los Verjones eran capturados y se los llevaban durante 9 meses a la colonia de Suba a pagar con trabajo en construcción de carreteras, y otros vendían sus reses para pagar la multa. Por eso el chirrinchi se comercializaba ilegalmente en las principales tiendas del centro y en los barrios del suroriente de Bogotá, llegándose a sacar grandes cantidades diariamente. Una de las garantías de éxito para el negocio era tener buenas “bestias”, pues se llevaban hasta siete cargas de aguardiente en cada viaje a Bogotá.














2011

Diciembre

31 Dias

“Unas buenas copas de chirrinchi en ayunas sanan el reumatismo, la artritis, los cólicos y hasta las amebas.”

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
				 1 	  2 	 3 
 4  Guadalupe	5	6	 7 	 Dia de la Virgen 8 	 9 	 Eclipse total de Luna 10 
 11 	 Virgen de Guadalupe 12 	Lluvia de meteoritos 13	Aguinaldos 14	  15	  16 Novena	  17 Novena
  18 Novena	  19 Novena	  20 Novena	  21 Novena	  22 Novena	  23 Novena	  24 Novena
 Nacimiento Niño Jesús 25 	  26	27	28	 	 	 Misa fin de año Iglesia de la Peña de la Peña 31

Papá Fidel

Papá Fidel fue el más grande contrabandista de aguardiente artesanal en los años 1940. Recorría los caminos de herradura que llegaban desde el oriente y vendía en las chicherías del centro de la ciudad. Son famosas las historias de cómo engañaba a las autoridades bogotanas de la época, transportando aguardiente hasta en féretros para no levantar sospechas.



Mitos y leyendas



En nuestra memoria de habitantes tradicionales permanecen diversas historias y lugares relativos a la zona. Sobre la laguna del Teusacá, por ejemplo, se habla de la existencia de animales de oro, principalmente patos, que se ven entrando y saliendo del agua. La laguna tiene una conexión sagrada con el pozo el "Presidio", lugar sagrado y encantado donde algunos habitantes realizamos pagamentos, agradecimientos y ofrendas. Allí, detrás de las rocas que rodean el pozo, los muiscas hacían sus ceremonias a las que solo entraban los sacerdotes, quienes podían establecer comunicación con otras culturas del mundo. Y algunos campesinos dicen que en ese lugar han visto tesoros representados en objetos en forma de animales, monedas o cofres de oro. Otros habitantes han visto luces cerca del pozo o han escuchado sonidos de animales ya desaparecidos de la zona.

La Sirena: madre del agua es una historia sobre una figura femenina que baja desde la laguna y viaja por todo el río Teusacá cuando el río crece cada seis años o cuando las aguas se ponen furiosas por las tormentas fuertes. Entonces se dice que se puede ver a una bella mujer vestida con trajes largos de color rojo omnipotente sobre una balsa que recorre el río Teusacá. En sectores como la hacienda Quebradahonda, el cerro de Guadalupe o el de Monserrate, varios habitantes dicen haber visto en las noches luces y bolas de fuego que relacionan con guacas, entierros o tesoros. Y así como hay lugares sagrados, al parecer también existen los relacionados con energías negativas, uno de ellos en la parte posterior del cerro de Monserrate, donde se relatan encuentros con el diablo por personas que se pierden y presencian apariciones que los dejan muertos de miedo.











































2012

Enero

31 Días

Cabañuelas: Los 12 primeros días de enero dicen el clima de los 12 meses del año. Del 13 al 24 sucede lo mismo, pero comenzando con diciembre el 13 y terminando con enero el 24. Se combinan ambos resultados y se estima el clima de todo el año.

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
 1  Guadalupe	 2 	 3 	4	5	Ferias y fiestas ganaderas en Choachí 	 7 
 8 	 9 Día de Reyes	 10 	 11 	Ferias y fiestas ganaderas de Ubaque 	 13 	 14 
 15 	 16  	 17 	 18 	19	20	21
22	23	24	25	26	27	 Caminata Virgen de Belén de Ubaque  28 
 29 	 30 	 31  				

Las heladas

Las heladas se dan cuando la temperatura del aire cerca del suelo disminuye a 0 °C o menos. Siempre ocurrían en diciembre y enero, pero ahora, con el cambio climático, ocurren en enero y febrero. Antes los muiscas las controlaban añadiendo zanjas de agua alrededor de los cultivos, pero ahora, para reducir su impacto, al otro día de la helada los campesinos aplicamos un preparado de diente de león con microorganismos.

Soberanía alimentaria y culinaria campesina



Alimentarse es una actividad íntimamente relacionada con el mundo agrícola, pues todas las decisiones que se toman en la agricultura inciden en la calidad del producto alimenticio: el suelo en que se realiza, las semillas y el uso de fertilizantes que se utilizan, son algunos ejemplos. La agroecología y la gastronomía están estrechamente ligadas a la soberanía alimentaria, entendida como la capacidad de decisión que debe tener cada pueblo de producir, transformar, comercializar, adquirir y consumir alimentos buenos, limpios y justos y en su mayoría producidos localmente.

Un alimento es bueno cuando es sabroso, fresco, saludable y satisface el gusto de los consumidores; es limpio cuando es el resultado de una producción que no daña los ecosistemas, ni el entorno; y es justo cuando su producción se hace en condiciones de trabajo equitativas en todas las etapas del proceso que va desde el productor al consumidor.

Varias tendencias de la gastronomía actual incentivan el consumo de alimentos variados y originados localmente y que no usan agroquímicos para obtener productos alimenticios de calidad. Se apoya la producción a pequeña escala, sostenible y local. Así, en Los Verjones hay huertas que tienen más de 50 productos. Las comunidades, al día de hoy, cultivamos en algunas fincas de las veredas variedades de papa, hibas, cubios, chuguas, lechuga, coliflor, repollo, calabaza y otros alimentos de clima frío. Para nuestro consumo, estamos rescatando las recetas tradicionales, como el cocido, el ajiaco de hibas, los envueltos de quiche, el tamal de calabaza, el aguardiente pirrín o chirrinchi, mientras buscamos alianzas con consumidores y restaurantes bogotanos para que introduzcan dentro de sus platos estos productos, incluyan estas recetas en sus casas e investiguen sobre nuevas formas de preparación.














































2012

Febrero

29 Dias

En el cocido, como en el paisaje de Los Verjones, confluyen la diversidad de sabores y colores de la comida andina.

dom	lunes	martes	mier	jueves	viernes	sabado
			 1 	 2 	3	4  
 5  Guadalupe	 6 	  7 	 8 	 9 	10	11  
 12 	 13 	  14 	 15 	 16 	17	18  
 19 	 20 	  21 	 22 	 23 	24	25
26	27	28	29			

La carranga

La música de carranga o música campesina de la región andina es el género que interpretamos en Los Verjones, con guitarra, tiple, requinto y guacharaca. Nos reunimos en familia alrededor del pirrín o chirrinchi (aguardiente artesanal), tomamos cerveza y con coplas pícaras y fiesteras pregonamos nuestra tradición campesina, el buen humor y la crítica social.

Cocido cundiboyacense

Receta aportada por Gladys Rico, presidenta de la JAC Verjón bajo



Ingredientes:

2 lb de chuguas, 2 lb de cubios, 2 lb de papa criolla, 3 lb de papa tocarruña, 2 lb de arveja verde en vaina, 2 lb de haba verde desgranada, 5 mazorcas en pedazos, 5 gajos de cebolla, 2 lb de tocino, 3 lb de costilla, comino al gusto, una pizca de color y salsa, tres ramitas de tohijas de laurel.

Salsa criolla:

5 tomates pelados y picados finitos, 1 cebolla cabezona en rodajas, 100 gr de mantequilla, 1 pimentón grande, 1 cucharadita de color, 1 taza de agua, 3 tostadas, tres ramas de tomillo, una hoja de laurel, comino al gusto, sal al gusto.

Preparación

Los ingredientes se cocinan en agua separadamente. Se corta la costilla y el tocino en cuadritos, se le adiciona una rama de tomillo, una hoja de laurel, el color, la salsa y la sal y se deja reposar por una hora. Se pone a fuego bajo durante unos 40 minutos. Las chuguas se ponen en la olla unos 20 minutos con bastante sal; la papa con laurel y tomillo, 30 minutos; las arvejas, las habas y la mazorca, 20 minutos; y la papa criolla y los cubios se ponen debajo de la carne reservada y se dejan cocinando unos 15 minutos. Cuando estén todos los ingredientes en su punto, en una olla grande se mezclan, dejando para el final la papa criolla, los cubios y la carne. Para la salsa criolla, se calienta la mantequilla en una cacerola, a fuego medio, se pone primero la cebolla picada en rodajas, después el tomate, el pimentón y el color; se le baja el fuego y se deja unos 10 minutos. Se parten las tostadas, se remojan en una taza de agua, que se le echa al guiso hasta que disuelva totalmente. Se sirve la mezcla en platos hondos y se le adiciona por encima la salsa criolla con unas ramitas de cilantro.

Las reservas comunitarias y el acopio de semillas



Por tradición, muchas familias campesinas y comunidades indígenas guardamos semillas nativas para los cultivos y desarrollamos técnicas y saberes para su almacenamiento, conservación y propagación. Una de las estrategias consiste en conformar bancos o reservas comunitarias de semillas. Se trata de espacios comunitarios donde se conserva la biodiversidad del territorio en función de su economía y de su autonomía alimentaria. Estas prácticas sociales vienen resistiendo al proceso de industrialización del campo colombiano, que reduce la diversidad de semillas nativas a través la homogenización de las variedades, con lo cual aumenta la vulnerabilidad al cambio climático

y a las plagas, disminuye la viabilidad genética natural y se ponen en riesgo la autonomía productiva y el patrimonio cultural. Es decir, trabajamos con un método diferente del paquete tecnológico industrial diseñado para que nosotros compremos todos los insumos y demás componentes que necesitan los cultivos: agua, suelo, semilla, abonos, manejo de plagas, cosecha y acopio.

De ahí viene la importancia de las reservas comunitarias de semillas, que son espacios vivos con una gran diversidad de especies vegetales. En las Reservas, después de las cosechas, los productores campesinos elegimos las semillas más fuertes y de mejor porte, y las seleccionamos para utilizarlas en la siguiente época de cultivo o las guardamos en espacios comunitarios para el beneficio colectivo. El intercambio social de las semillas es una práctica ancestral que mantiene viva la diversidad natural del material genético. En Los Verjones existe una reserva comunitaria de semillas localizada en la escuela El Manzano, donde pueden observarse diferentes semillas de maíz, papa, frijol, tubérculos, y hortalizas.



Atractivos agro y ecoturismo



Este territorio bogotano tiene varios atractivos que el visitante puede conocer recorriendo diferentes senderos interpretativos. Uno de los lugares más importantes es la laguna sagrada del Teusacá, donde nace el río del mismo nombre, pues era uno de los cinco altares regionales de los indígenas muisca, junto a las lagunas de Guatavita, Guasca, Siecha y Ubaque. A la laguna de Teusacá es posible llegar recorriendo un antiguo camino en piedra de origen indígena y de uso hispánico, que conecta la sabana de Bogotá con los municipios del oriente de Cundinamarca y con los Llanos Orientales.

En Los Verjones los diferentes cerros se convierten en “miradores” desde donde es posible contemplar el paisaje de la cuenca del río Teusacá. El punto más elevado se localiza en el alto de la Viga, a casi 3.650 msnm. Desde allí se pueden observar los municipios de Ubaque, Choachí, La Calera, Guasca

y Sopo, así como el paisaje urbano de Bogotá.

Varias fincas, tienen procesos agroecológicos atractivos para visitantes y turistas, quienes pueden aprender sobre nuestra cultura campesina, nuestras huertas, nuestra amabilidad e incluso sobre la arquitectura representativa de la región.

Al río Teusacá se le une la quebrada Farías junto a dos grandes rocas de más de diez metros de alto que forman el Pozo Azul o “Presidio”, reconocido como sagrado por diferentes autoridades indígenas de toda América, y a cincuenta metros del pozo se encuentra una maloca uitoto, donde se realizan periódicamente ceremonias sagradas.

Y también se pueden conocer el frailejón y la biodiversidad de esta selva alta de la zona andina —en especial de aves—, así como más de diez quebradas, en este territorio unido a la ciudad de Bogotá, a la vez seguro y tranquilo para recorrerlo caminando.

