Edición 86 Diciembre 2024

Directo Bogotá

Pontificia Universidad Javeriana

Facultad de Comunicación y Lenguaje

Distribución Gratuita

Especial:

De todo para todos





Fotoensayo

Agua que revitaliza el alma

Foto: Luna Badrán

Edición 86 Diciembre 2024

Directo Bogotá

Revista escrita por los estudiantes de la carrera de Comunicación Social

Fundada en 2002

Director
Julian Isaza Niño

Asistente editorial
Paula Alejandra Ricaurte Estupiñán y Luna Manuela Badrán Rodríguez

Reporteros en esta edición
Paula Alejandra Ricaurte Estupiñán, Andrés Felipe Zárate Vega, Sara Chemas Salazar, Ana Sofía Gamboa Perdomo, Noëlle Maquinay Villate, Silvia Juliana Jaimes Reatiga, Alejandro Ballén Lobo, Isabella Gaviria Grisales, Camila Holguín López, María Paula Gómez Ballestas.

Portada y contraportada
Isabella Gaviria Grisales
gaviriagisabella@javeriana.edu.co

Fotoensayo
Luna Manuela Badrán Rodríguez
badranlmanuela@javeriana.edu.co

Caricatura
Juanita Rebollo Cubillos
re-juanita@javeriana.edu.co

Diseño y diagramación
Lida R. Chaparro
lidaroco@gmail.com

Corrección de estilo
Gustavo Patiño Díaz
correctordeestilo@gmail.com

Decano de la Facultad de Comunicación y Lenguaje
Juan Ramos Martín

Director de la Carrera de Comunicación Social
Carlos Eduardo Cortés Sánchez

Director del Departamento de Comunicación
Simón Calle Alzate

Informes y distribución
Transversal 4 # 42-00, piso 6
Teléfono: (601) 320 8320, ext.
Escríbanos a: directobogota@javeriana.edu.co

Consulte nuestro archivo digital en la página:
www.issuu.com/directobogota

Visite nuestra plataforma digital: www.directobogota.com

FACULTAD DE Comunicación y Lenguaje
Pontificia Universidad JAVERIANA Bogotá

De todo para todos

02 | Editorial

03 | Orlando Beltrán y el banquete para los más olvidados

09 | El camino del karate

14 | Cafeteando con gatos

17 | La fuerza del *rugby* femenino

21 | La Casa del Librero

27 | Un tropicario en medio de una selva de concreto

30 | La coleccionista de plumas

37 | Las plantas mágicas de la plaza Samper Mendoza

42 | Chucho Merchán, la leyenda animalista del rock

48 | Expediciones a Cundinamarca

58 | Un robot para explorar el pasado

64 | Caricatura

DE **TODO**

Julian Isaza
Director

Esta es la última edición del año y decidimos hacer algo distinto: abrir la revista y, por esta vez, no dedicarla a un tema específico que guiara todo el contenido de este número.

Durante siete años venimos publicando ediciones temáticas, dedicando nuestras páginas a temas como la gastronomía, la ciencia, la cultura, la moda, la paz, el trabajo, el deporte y un largo etcétera. Así, en cada edición les preparamos a nuestros lectores un menú periodístico en el que abordamos un mismo asunto de todas las maneras en las que se nos ocurre, para ofrecerles miradas diversas que nuestros autores siempre desarrollan con creatividad.

Sin embargo, ahora quisimos darnos una licencia y romper un poco (y momentáneamente) con ese formato. Por eso les preparamos una revista un tanto distinta, que no está gobernada por un eje temático, sino por la simple intuición y gusto de contar aquello que teníamos ganas de investigar y escribir y que no necesariamente encajaba en uno de nuestros números tradicionales.

Así les dimos luz verde a entrevistas, crónicas, reportajes y perfiles que no tienen una relación cercana entre sí, pero que resultan atractivos y despiertan nuestra curiosidad. Temas que queríamos investigar y abordar, pero que tenían dificultades en encontrar su espacio en revistas anteriores o futuras.

Y hay de todo, como en botica. Historias que nos llevan a las reflexiones íntimas de un karateca, que nos hablan de la vida de un librero o de una ornitóloga, que nos muestran las luchas de un hombre que alimenta a los desvalidos, o del que emprendió una cruzada musical en favor de los animales, o del que pilotea un robot de última tecnología para hallar los rastros del pasado y reconstruir la historia del galeón *San José*.

También hay crónicas de viaje, en las que cuatro periodistas visitan pueblos cercanos a Bogotá y nos llevan de paseo con su mirada honesta y curiosa que explora aquello que creemos conocer, así como el relato de una plaza de mercado que combina lo ancestral, lo mágico y lo medicinal por medio de la venta de plantas. E incluimos una ruta por distintos cafés de gatos, para aquellos que tienen una especial debilidad por los felinos y una historia sobre las valiosas jugadoras de *rugby* de la Universidad Javeriana.

Como ven, no hay un tema central, pero hay muy buenos temas que encendieron nuestra curiosidad y que hoy les traemos con la pretensión de lograr lo mismo con la de ustedes.

Disfruten esta revista y, como no nos volvemos a ver hasta el 2025, les deseamos un feliz descanso y buen Año Nuevo.



Orlando Beltrán es un bogotano de 45 años que, en 2003, decidió fundar El Banquete del Bronx, una fundación sin ánimo de lucro que brinda ayuda humanitaria a las personas que viven en situación de calle. Su lema de vida: dar es mejor que recibir.

Orlando Beltrán y el banquete para los más olvidados

Texto: Paula Alejandra Ricaurte
pa_ricaurtee@javeriana.edu.co

Fotos: Paula Alejandra Ricaurte
y cortesía de Orlando Beltrán

Un chaleco verde neón que resalta a cualquier hora del día, un morral con alimentos y un botiquín lleno de medicamentos, pomadas y vendas. Esto es lo que lleva Orlando Beltrán cada jueves en la noche cuando sale de su casa en búsqueda de aquellos que viven debajo de los puentes, entre las alcantarillas y en todos los espacios pertenecientes a la "Bogotá subterránea", como él la llama.

Tiene 45 años, piel morena y porta unas gafas cuadradas de marco negro. Es jovial, carismático y siempre tiene una sonrisa, incluso cuando habla sobre aquello que lo inquieta, como el aumento del número de habitantes de calle en la ciudad. Es un hombre de fe; tanto así, que si alguien le pregunta cuáles son las cualidades que debe tener una persona dedicada al servicio, siempre responde que, la número uno es ser creyente en Dios y, la segunda, respetar al prójimo.

Su casa emana la misma tranquilidad que él. Allí, entre paredes y sillas blancas, tiene un espacio dedicado a Dios, el cual está acompañado por un par de piezas de la Virgen María, cruces colgantes, velas blancas y una Biblia. Para él la misericordia es lo fundamental. Por eso, a pesar de las dificultades, siempre dice que "lo más importante es que no nos cansemos de ayudar".

Desde pequeño supo que quería dedicarse a ayudar a las personas que veía desamparadas en las calles. Por eso, en 2003 fundó El Banquete del Bronx, una fundación sin ánimo de lucro que se sostiene con enorme esfuerzo. Nunca estudió una carrera relacionada con el servicio social, pues según él, "todo fue muy empírico". Eso sí, empezó la carrera de economía en la Universidad de la Sabana, pero abandonó sus estudios porque en ese entonces contaba con una casa de cambio que lo ayudaba a subsistir y, sobre todo, porque sabía que ese no era el camino indicado.

En Bogotá hay más de 11.000 personas en situación de calle



El Banquete del Bronx también realiza jornadas dedicadas a los hijos de los habitantes de calle.

Orlando se ha convertido en el aliado de muchos habitantes de calle que lo esperan semana a semana en cambuches armados entre basura y unos cuantos harapos que les dan calor en las noches frías. Ellos, a quienes él considera sus amigos, le han dado un sentido a su vida, muy a pesar de las frustraciones que puede acarrear liderar una fundación sin ánimo de lucro como la suya. Por eso, diariamente trabaja para que los ciudadanos entiendan que la calle es de todos y deben dejar de ser indiferentes con quienes la habitan.

***Directo Bogotá (DB):* ¿Cómo surgió la idea de fundar El Banquete del Bronx?**

Orlando Beltrán (OB): La inspiración surgió gracias a mi mamá, una mujer que siempre tuvo la vocación de ayudar a los habitantes de calle y que desde pequeño me inculcó ese amor por el servicio. Luego tomé la decisión de hacer de esto mi proyecto de vida y, por eso, en 2003 creé la fundación, la cual adquirió estatus legal en 2019.

Al principio, salía dos veces a la semana. Yo solo preparaba el agua de panela y compraba pancitos para repartirlos. Poco a poco fui convocando a más gente por redes sociales y preguntando si querían participar en el proyecto. Hoy en día contamos con más de 1.200 voluntarios en nuestro chat de WhatsApp. Sin embargo, de todos esos, solo el 1 % —es decir, entre 10 y 20 personas— salen cada jueves en la noche a ayudar, lo cual sigue siendo muy poco.

***DB:* ¿Qué ha notado en los últimos años con respecto a las condiciones de vida de los habitantes de calle?**

OB: Lo primero es que la población en condición de calle va en ascenso por muchas circunstancias de vida. La gran mayoría llega a las calles porque se encuentran en un estado de depresión muy grande. Pierden su trabajo, su casa, sus hijos... y todos estos factores los llevan a consumir drogas. Para eso la calle se convierte en su mejor aliada. Lo segundo es que actualmente son muy pocas las fundaciones que hacen un trabajo honesto con esta población. La gran mayoría, me atrevería a decir que más del 80 %, instrumentalizan a esta población, porque venden todo lo que les brindan en donación en lugar de dárselo a las personas en esta condición. Esto dificulta que ellos reciban las ayudas que merecen y que estas nunca lleguen a las manos correspondientes.



La Fundación fue creada en 2003, pero adquirió estatus legal en 2019.

***DB:* ¿Cuál es la forma correcta de acercarse a esta población?**

OB: La mejor forma es hacerlo siempre desde la misericordia y con pleno conocimiento de que estas personas pueden encontrarse bajo los efectos de la droga o en episodios de depresión, alegría, tristeza o euforia.

***DB:* ¿Cómo cambiaron las condiciones de vida de estas personas durante la pandemia?**

OB: Muchas de sus familias los fueron a buscar a la calle y se los llevaron para la casa. Vimos cómo el Distrito ayudó con camas y la gente armó su parche; entonces, digamos que no hubo tanto problema, porque igual la calle era donde menos COVID había. Y aunque mucha gente se fue de la calle, mucha gente también llegó. Además, algo que empeoró bastante fue el estigma hacia ellos, porque por alguna razón la gente los comenzó a asociar con el virus y las bacterias y evitaban acercárseles.

En cada jornada son atendidas 500 personas, aproximadamente.

***DB:* ¿Qué se necesita para llevar a cabo una jornada en su fundación?**

OB: Las jornadas requieren preparación. Primero, tenemos que darles los petos a los voluntarios, cargar los radios y, sobre todo, alistar lo que se les dará de comer y beber, porque usualmente atendemos a más de 500 personas. Además de la logística de los alimentos y tratar de convocar a la gente, tenemos que coordinar si llevaremos otros elementos, como cobijas, medicamentos o ropa. Esa es la preparación para un día normal. Ahora bien, cada tres meses hacemos eventos de autocuidado en el que participan diversos profesionales, con el fin de ofrecer ayuda psiquiátrica, psicológica y, muchas veces, oftalmológica y odontológica. Sin embargo, hacer seguimiento es difícil porque, contrario al Distrito, nosotros recibimos una cantidad de dinero pequeña que nos brinda la ciudadanía.

***DB:* ¿Cuáles son las dolencias que más se ven a la hora de atender a esta población?**

OB: En cuanto a las enfermedades más comunes, encontramos varios casos de gripe, dolor de dientes —pues la droga los desgasta—, diarrea y retortijones, porque suelen comer de la basura, pero, sin duda, la más recurrente son las heridas que ellos mismos se causan cuando se involucran en peleas con otros habitantes de calle. En lo referente a salud mental, solemos encontrar a habitantes de calle que tienen trastornos muy avanzados, por lo que hablan o pelean solos, pero la más recurrente es la depresión. Esto se debe a que ellos sufren de pánico cuando dejan de consumir drogas y una vez se termina este episodio, entran en un cuadro depresivo muy fuerte.



Olla comunitaria organizada por voluntarios de la Fundación.

***DB:* ¿En qué se diferencia la experiencia de habitar la calle en mujeres y hombres?**

DB: Con ellas el servicio tiene que ser mucho más especial. Son pocas las que están en la calle porque por cada cien hombres hay una mujer, pero las que están tienen una experiencia muy dolorosa. Suelen ser explotadas sexualmente, incluso por los mismos habitantes de calle, y sufren cuando tienen la menstruación. Por eso nosotros tratamos de brindarles toallas higiénicas o medicamentos, pero la ayuda es muy limitada. Además, Latinoamérica tiene un problema de pobreza menstrual muy grande que debe abordarse de forma macro. También cuando quedan embarazadas es terrible; la gran mayoría suele dejar al niño en el hospital después del parto. Ahí hay dos opciones: la primera, es que un familiar lo reclame y que el Instituto de Bienestar Familiar (ICBF) se lo entregue; la segunda, que el niño pase a manos del Estado.

***DB:* ¿Qué cree que se puede hacer para que estas mujeres reciban la atención adecuada?**

OB: Hay muchas cosas que se pueden hacer. La fundación tiene muchas ganas, pero no tenemos los recursos suficientes para avanzar. A mí me gustaría tener una fundación solo para las mujeres, pero incluso si yo decidiera montarla en este momento, solo contaríamos con 60 cupos; es decir, solo podríamos ayudar a dos mujeres al año por ciudad, lo cual es muy poco.

***DB:* ¿Cree que algo ha cambiado desde la llegada del gobierno de Petro?**

OB: Parcialmente sí. Con este gobierno por lo menos tienen un Ministerio de la Igualdad, el



cual, entre sus funciones, contempla restituir los derechos de los habitantes de calle. Esto no quiere decir que se hayan logrado cambios visibles, pero seguramente en el futuro habrá mayor concreción en lo referente a políticas públicas que se enfoquen en temas como los hogares de paso o que simplemente establezcan un mejor rubro para esto. Me gustaría que esas políticas fueran más amplias y ágiles y que, sobre todo, buscaran una ayuda integral en cada una de las ciudades del país y no solo en la capital, pues hay ciudades como Cali, Bucaramanga o Cúcuta en las que estas políticas no son muy visibles. El gobierno debe buscar la forma de unificar el servicio de habitabilidad de calle.

***DB:* ¿En qué se diferencia el servicio en Bogotá comparado con el resto del país?**

OB: Bogotá al menos cuenta con algunos hogares de paso para hombres y para mujeres. También tiene espacios destinados a habitantes de calle con carrozas o para habitantes que pertenecen a la población LGBTIQ, en los cuales tienen acceso a diversos talleres de pintura, dibujo, música, costura y danza, entre otros. Desde la fundación trabajamos con el Distrito para que las personas que quieran llegar a estos espacios lo puedan hacer a través de nosotros. Eso sí, tiene que ser por voluntad propia. Tienen la oportunidad de quedarse todos los días con el permiso de salida. Si logran asistir

La Fundación cuenta con 1.200 voluntarios. Sin embargo, solo el 1 % asiste a las jornadas.

> Quiero crear una fundación de mujeres que nos dé la posibilidad de rehabilitarlas no solo acá, sino a nivel nacional

30 días juiciosos, pueden quedarse internados e incluso los llevan a fincas de rehabilitación.

***DB:* ¿Cuáles cree que son los sectores más críticos en Bogotá?**

OB: Soacha es un sector con un nivel altísimo de pobreza extrema. Otros lugares como Cazucá o Ciudad Bolívar también son críticos. Allá vemos cómo ponen cuatro latas para construir un techo y cómo en un colchón duermen tres o cuatro. Es muy duro porque solemos ver a muchos adultos mayores ciegos o sin movilidad que terminan muriendo en condiciones muy deplorables.

***DB:* ¿Se ha sentido frustrado?**

OB: Sí, sobre todo cuando viajo a lugares del país en los que las ayudas no llegan como acá en Bogotá. Allá no existe seguimiento de instituciones como la Policía de Infancia y Adolescencia, el ICBF, la Policía Nacional o las alcaldías locales. Parece que no hubiera la más mínima preocupación por el bienestar de niños, mujeres y ancianos en condición de calle, pues he visto cómo la misma Policía recibe extorsiones de ollas y grupos armados. Esa frustración se intensifica aún más cuando llega el Estado a deprimir el tema. Muchas veces, la Policía llega a romper los cambuches y a exigirles a la fuerza que se trasladen. Se trata de unos de los servidores públicos que más violencia física ejercen contra ellos, junto con los médicos que los atienden en las clínicas del Estado, los cuales son muy duros y no tienen la más mínima compasión. Es durísimo y por eso necesitamos que se abran los ojos a nivel nacional.



***DB:* ¿Qué cree que se puede hacer para que cada vez menos personas lleguen a estar en condición de calle?**

OB: Lo primero es la prevención. Somos un país con cero prevención de drogas en los hogares, en los colegios o en los medios de comunicación. Para eso se necesitan políticas públicas en las que intervenga no solo la Secretaría de Integración Social, sino también la de Salud porque, al fin y al cabo, el consumo de drogas está muy asociado a la salud mental. Nosotros podemos tener leyes que permitan que las personas tengan una dosis mínima de drogas, pero si no hay prevención, existe una alta posibilidad de que las personas las consuman sin límites y esto, al final, se convierte en uno de los principales motivos por los que las personas terminan en esta condición. Así que lo más importante es la prevención.

***DB:* A pesar de esa frustración, ¿qué es lo más gratificante de esta labor?**

OB: Creo que lo más lindo del servicio es dejar huella, no para tener reconocimiento, sino para que las personas que atendemos sientan que hay esperanza y que en nosotros encontrarán una ayuda siempre.

***DB:* ¿Cómo ve su trabajo en el futuro?**

OB: Nosotros estamos en Bogotá, Cali, Medellín, Bucaramanga, Cúcuta y Villavicencio, pero la idea es llegar a 32 ciudades del país y que cada una de ellas cuente con un Banquete del Bronx. Además, quiero crear una fundación de mujeres que nos dé la posibilidad de rehabilitarlas no solo acá, sino en varios lugares a nivel nacional. Me gustaría que hubiera una mejor política de prevención de drogas y, ya pensando más en grande, me gustaría que el banquete pudiera llegar a más ciudades en Latinoamérica. Creo que es un sueño de toda persona que realmente quiere ayudar, pues se fundamenta en dar bienestar a quienes lo necesitan. DB

El camino **del karate**



Combate en los Juegos Nacionales ASCUN 2024 (Cortesía ASCUN Bogotá)

El karate do, más allá del combate, propone el balance entre cuerpo, mente y espíritu. Este es el relato de un joven santandereano que comenzó a practicar esta disciplina buscando la fuerza y la defensa personal, pero encontró en ella el equilibrio consigo mismo.

Texto y fotos: Andrés Felipe Zárate Vera
afelipezarate@javeriana.edu.co

La primera vez que entré a un *dojo*, me sentía como en una película. Era un sótano grande y ancho, con paredes blancas, espejos en las paredes del fondo y un suelo extraño de color rojo y azul: el tatami. Me asomé a una baranda que marcaba el límite entre el *dojo* y la zona destinada a los observadores, muchos de ellos padres de los aprendices. Fue ahí cuando el primer grito me hizo erizar la piel: "*¡Kiaiii!*". La adrenalina empezó a fluir a medida que escuchaba estos gritos repetirse, como invocando una batalla. La baranda empezó a vibrar. Era impresionante la ferocidad que transmitían estas personas: corrían de un lado al otro, saltaban, tiraban patadas al aire, mientras que otros atacaban con determinación los



Andrés lleva practicando karate alrededor de siete años.

sacos de arena a un costado. Yo, con catorce años, me imaginé en ese espacio como el protagonista de una película de espías, preparándome para una misión, ¡para la guerra!

Después de que mi madre conversara con el entrenador, este se acercó y me dijo: "Hasta ahora están calentando, ¿quieres entrar?". Resulta que en cualquier *dojo* la primera clase es gratuita, de prueba. Quedé en *shock*: esa energía, esa fuerza, esa braveza que observaba... y ¿solo era el calentamiento? De repente, la ansiedad me empezó a invadir. Quería sentirme como ellos, quería demostrar lo fuerte y feroz que podía ser. Solo había un detalle: estaba vestido con *jean* y no traía conmigo ropa deportiva alguna, así que tuve que lidiar con mi ansiedad durante dos días hasta que pude volver.

Soy santandereano

Yo era un adolescente como cualquiera: bajo, moreno y muy estudioso. No era ni gordo ni flaco, más bien una combinación: extremidades delgadas con panza y cachetes. Nunca me ha gustado el fútbol, y en ese tiempo le tenía un miedo gigante a la pelota. No solo no era bueno, sino que me sentía incapaz y acobardado. Lo más curioso es que todas las vacaciones entraba a una academia de fútbol y todos los descansos en el colegio eran fútbol, fútbol, fútbol. También he de decir que soy santandereano, hijo de una tierra que exalta la hombría y, por ello, un joven que no fuera hábil en el deporte y, especialmente, al que no le gustara el fútbol era muy mal visto. Un lugar en el que me sentía empujado a demostrar virilidad, a ser aquello que se suponía lo masculino.

Pero no era bueno con la pelota. Y eso me hacía objeto de burlas: no ser bueno en los deportes significaba que eras débil. Anhelaba ser deportista, encontrar un deporte que me apasionara, que me hiciera sentir chispas, con el que pudiera demostrar mi hombría y mi fuerza para que ya no me molestaran.

Una llama de pasión

En diciembre del 2017 cumplí mis primeras semanas entrenando. Había encontrado por fin ese algo que encendía mi pasión. Al principio me emocionó la posibilidad de entrenar con los más grandes, con los más tesos. Con mi poca estatura, era como pararse frente a titanes. Dos compañeros en particular se convirtieron en mi inspiración: Fernanda Rodríguez y Ender Gotera: más avanzados, más grandes y, sobre todo, integrantes de la Selección Santander de Karate Do. Es decir, eran deportistas de alto rendimiento que aspiraban a pertenecer a la Selección Colombia en aquella época.

Ellos eran los más comprometidos y fuertes del *dojo*: siempre se quedaban después de las prácticas grupales realizando entrenamientos especializados y dirigidos a técnicas de competencia. Entre todos, yo era el único que le gustaba enfrentarse a ellos, sin temor y con mucha ilusión de aprender. Así me gané su aprecio y orientación. Quería ser como ellos: imponente y fuerte. Quería que mi grito causara miedo.

Pero mientras entrenaba animado y aprendía las técnicas de combate, también iba entendiendo otros aspectos de la disciplina. Esas primeras semanas coincidieron con los exámenes de cambio de cinturón, así que el entrenamiento también incluía explicaciones sobre la historia del karate y su filosofía, ya que todo en karate tiene un significado.

Actualmente, hay más de 700 clubes de karate registrados en Colombia.

Así, poco a poco empecé a entender que el karate, como todo arte marcial, tiene su historia y que se rige y se orienta bajo ciertos principios y filosofías. Aprendí, por ejemplo, los cinco principios del *dojo kun* —que traduce "la moralidad del *dojo*"—, que, a su vez, están alineados con el *bushido*: la filosofía del karate. Aunque existen varias traducciones y varían dependiendo de cada *dojo*, recuerdo muy bien el que me fue instruido. Primero, buscar la perfección del carácter; segundo, defender el camino de la verdad y la honestidad; tercero, tener constancia y esforzarse; cuarto, respetar a los demás; quinto, abstenerse de comportamientos violentos.

Mi primer senséi fue Juan José Landínez, a quien debo este camino. Él, más que un entrenador, se comportaba como un papá para sus estudiantes. Daba consejos y supervisaba que todos fueran respetuosos y buenos estudiantes. ¡Ay de aquella alma que se portara mal, fuera grosero con sus padres o se descuidara académicamente! Le esperaban muchas flexiones, lumbares y *burpees*. El senséi se convertía en la herramienta de los padres: "Pórtese mal y verá que le digo al senséi".

Una de sus enseñanzas más importantes proviene de la frase *"Karate ni sente nashi"*, es decir, "En karate no existe el primer ataque", sentencia escrita en la tumba del senséi Gichin Funakoshi, padre moderno del karate. Por eso, sentado en un saco de boxeo en la esquina del *dojo*, Juan José Landínez solía decir: "Pelaos, si a ustedes los llegan a robar, déjense, no armen pelea, entreguen sus cosas y salgan corriendo. Solo cuando vean que no hay de otra, ahí sí defiéndanse". Un karateka solo defiende, un karateka solo protege, pero nunca comienza un ataque.

El cambio y la fuerza

Comencé a mejorar mi reputación, gané resistencia y velocidad, y poco a poco me convertí en uno de los mejores en los ejercicios de educación física. Mi autoestima subía y me sentía más tranquilo. No obstante, seguía teniendo miedo de mostrar debilidad, de parecer vulnerable, de no ser lo suficientemente hombre. Aunque sabía que no debía responder con violencia, seguía cargando con ese *bully* que me acosaba. Supongo que todos hemos tenido "un Rojas" en la infancia. A pesar de mi progreso, sus insultos y palabras continuaban dañándome.

Un consejo del senséi Juan José marcó un antes y un después en mi vida. Recuerdo haberle contado sobre la situación y confesarle que muchas veces había tenido la intención de atacar. Él me respondió: "No, pelao, esa no es la forma. Si el diálogo tampoco ha funcionado, lo que debe hacer es lo siguiente…". Me quedó claro que responder con violencia solo me traería más problemas, incluso si lo hacía en defensa propia.

Llegó el día en que pude aplicar su consejo. En ese momento estaban entregando los resultados de las evaluaciones y, cuando recibí la mía, apareció Rojas, me la arrebató y empezó a burlarse de mí frente a los demás porque me había ido mal. Lleno de ira, me fui al fondo del



Equipo universitario de Karate Do Javeriana.



Un recuerdo del primer *dojo* en el que entrenó y de su segundo examen, en 2018.

salón y le pegué un puño a los *lockers*. El golpe fue tan fuerte que todos quedaron en silencio. Nadie dijo nada, ni siquiera el profesor, que se quedó parado sin saber qué hacer. Un poco enredado por la rabia, dije: "En su vida se vuelva a meter conmigo, porque el que me busca, me encuentra". Le arrebaté de vuelta mi evaluación y le pedí al profesor permiso para ir al baño a calmarme.



Andrés ha encontrado en el karate no solo una disciplina deportiva en la que compite, sino un modo de entender la vida.



El consejo del senséi no era pegarle a un *locker*, pero sí buscar un objeto que hiciera un sonido fuerte y, con una voz firme y segura, como el grito intimidante de un karateka, dejar claro que no iba a permitir más abusos. Así pude empezar a entender el principio *"Kekki no yu o imashimuru koto"*, que es el quinto principio del karate: controlar en todo momento la agresividad y las emociones y abstenerse de comportamientos violentos.

El camino de la mano vacía

Cada persona tiene su propio camino en el karate. No se trata solo de mejorar la técnica y la condición física, sino de algo mucho más profundo. Como decía Gichin Funakoshi: "El fin último del karate es el mismo: el entrenamiento del cuerpo y de la mente". *Karate do* tiene un significado profundo: *kara* es "vacía", *te* es "mano" y *do* es "camino". Este es el *camino de la mano vacía*.

Así como yo, mis compañeros también tenían sus propios objetivos y procesos. María Caro, una de mis primeras compañeras, basaba su karate en el esfuerzo y la constancia. "Cuando empecé, fue por probar algo diferente, no creía que terminaría siendo tan importante en mi vida. Me formó en esfuerzo, disciplina y constancia, preparándome para tener certeza de que, si quería conseguir algo, esas serían las bases para lograrlo", dice ella, quien actualmente, es medallista regional en Santander y a quien el karate le ha permitido financiar sus estudios de economía gracias a las becas deportivas.

Otra de mis grandes compañeras es Paula Charris, proveniente de una familia karateka. Nos conocimos en la universidad y aunque su estilo es un poco distinto, pues se enfoca en una técnica más tradicional, podría decir que su proceso está muy alineado con en el tercer principio del *dojo kun*, que habla de siempre superarse. Puntualmente el principio dice: *"Doryoku no seichin o yashinau koto"*, lo que significa "Alimentar siempre el espíritu del esfuerzo". Paula me contó: "Entrenar karate es una pasión que llevo cultivando desde

hace más de once años. Me da la oportunidad de desafiarme constantemente y liberar las tensiones del día a día. Cada entrenamiento me permite encontrar felicidad y equilibrio en mi vida".

En su proceso y su perspectiva, el karate le ha permitido desarrollar y fortalecer su disciplina, y se ha convertido en un camino al logro de metas personales mediante la dedicación y la perseverancia. Y, como también lo veo yo, permite comprender que sin la dedicación y la paciencia en el proceso, las metas serían imposibles de conseguir y que el camino más seguro es el más complejo, el que recorro fortaleciendo mi disciplina y enfoque.

Mi camino, mis demonios

Con el tiempo tuve mi primera competencia. Recuerdo un coliseo lleno de deportistas con trajes blancos impecables, cinturones rojos y azules, y una gradería repleta de barras animando. Se escuchaban los gritos de los competidores al ponerse sus protectores bucales: *"¡Kieeee!"*. Esos gritos son la forma de demostrar fuerza. En una competencia, el grito se convierte en un rugido, una estrategia para atemorizar al oponente. Y aunque me sentía temeroso de competir, aprendí algo valioso: el grito es la primera impresión.

Sin embargo, el combate no era la única categoría. También estaba el *kata*, que es una serie de movimientos preestablecidos que combinan ataques y defensas, simulando un combate. En otras palabras, es una coreografía de formas que demuestra técnica, letalidad, elegancia, gracia y velocidad. A pesar de esto, para algunos el *kata* es visto como la categoría de aquellos que temen pelear.

A mí me gustaban ambas disciplinas. No obstante, tenía dificultades para desempeñarme bien en las dos, y esos problemas venían de mis demonios internos. Esa urgencia de demostrar mi hombría y masculinidad me hacía lento y rígido en el combate, mientras que en el *kata* mi técnica se veía tensa y poco fluida. Uno de mis entrenadores siempre decía: "Lo más bonito del karate es que deja salir nuestro inconsciente. El combate muestra nuestra esencia y proviene de nuestras emociones y creencias más profundas en situaciones límite. El *kata* permite poner a prueba nuestro control del espíritu y de la mente". En ese sentido, cada movimiento y ejecución nos permiten conocernos mejor a nosotros mismos, como una ventana hacia nuestro interior.

Una mente serena, un cuerpo feroz y un corazón de fuego

Después de muchas batallas, tanto internas como externas, puedo afirmar que el karate me ha permitido trabajar de manera más abierta mi masculinidad. El combate me ha enseñado que no necesito demostrar mi ferocidad para ser validado. Un guerrero es paciente, sereno e inteligente; no necesita intimidar ni imponerse para ganar el respeto de los demás. El *kata* me ha demostrado que la rigidez no significa falta de masculinidad. No hay nada más elegante que la vulnerabilidad expresada con gracia a través de los movimientos. Las posturas no tienen género, pero sí sentido.

Me queda un largo camino por recorrer. Después de un ciclo importante de competencias, mis senséis me dicen: "Ya eres un hombre más maduro y eso se nota en tu karate" y "Camino es lo que sobra, pelao. Es duro y largo, pero me alegra que sigas animado y que el proceso continúe".

Mi karate no es solo un *hobby*, es mi estilo de vida. He aprendido que los demonios internos son los oponentes más fuertes. Ahora entiendo que mis resultados en las competencias reflejan mi entrenamiento como persona. No entreno para demostrar algo a los demás, sino para mejorar en mi propio proceso interior.

Hoy entreno abrazando mi vulnerabilidad, mostrándola con elegancia y gracia, sin perder mi ferocidad. Me paro cada vez con más seguridad. En esos momentos de batalla, me enfrento a mi oponente con cordialidad. Aunque aparecen los nervios y los miedos, esa llama de pasión recorre mi espíritu. Una mente serena, un cuerpo feroz y un corazón de fuego. Miro a mi oponente con firmeza, mostrando mi enfoque. Estoy listo para comenzar, y grito...

¡KIEEEE!

> Un karateka solo defiende, solo protege, pero nunca comienza un ataque



Calico: mural artístico de la primera gata rescatada.

Cafeteando **con gatos**

Texto: Sara Chemas Salazar
chemas_sara@javeriana.edu.co

Fotos: Sara Chemas Salazar y María Camila Cuéllar

Los cafés de gatos se han convertido en una tendencia y cada vez son más las personas que, cautivadas por la estética y la compañía felina, los visitan en busca de un plan diferente. Bogotá cuenta con algunos de estos lugares en los que los amantes de los gatos y del buen café pueden pasar un rato agradable.



Calico: salón específico para los felinos.

Calico Cat Café

Carrera 16 bis # 43-35

En Palermo, a pocas cuadras de la casa en la que se grabó *Yo soy de Betty, la fea*, se encuentra Calico Cat Café, un restaurante en el que el buen café y la compañía de los gatos se fusionan para crear una experiencia perfecta. Allí, en un espacio minimalista compuesto por una zona de comidas y otra de gatos —las cuales están separadas para garantizar las normativas de bienestar y salud animal—, los comensales pueden disfrutar de un menú lo suficientemente variado para satisfacer cualquier antojo.

El café fue fundado en 2017 por Dadilde Carvajal, una veterinaria experta en ventas, cuya misión de vida es ayudar a los gatos, especialmente a los de color negro. Ella descubrió que quería dedicarse al cuidado de estos animales hace más de una década, cuando en uno de sus turnos encontró a un gato negro que había sido abandonado en cuatro ocasiones. "Decidí adoptarlo", señala emocionada.

Años más tarde, ella y su hermano, el contador Darwin Carvajal, tomaron la decisión de transformar su casa en un café de gatos, el cual actualmente es el refugio de 17 gatos rescatados. "El lugar se ha convertido en un canal de comunicación para la adopción de estos animales. Una de sus funciones es dejarlos en buenos hogares", agrega ella con orgullo.

Con precios que oscilan entre 4.000 y 35.000 pesos, Calico Cat Café ofrece, entre otros platos, el *poutine* canadiense, preparado a base de papas fritas bañadas en salsa *gravy* y acompañado de pollo, res o proteína vegetariana; y la hamburguesa artesanal, que viene con queso, carne y salsa *gravy* de la casa. También se pueden encontrar empanadas, *brownies* o galletas de avena, y deliciosas bebidas, como el *cat latte* o —si de algo frío se trata— una refrescante malteada de frutos rojos. Eso sí, antes de ir es necesario hacer una reserva en la página web.

En Calico Cat Café también se ofrecen planes que no necesariamente implican comer. Por ejemplo, las sesiones de *yoga-to* en compañía de los gatos se han convertido en el plan ideal de muchos durante los fines de semana. Estas tienen un valor de 45.000 pesos por persona e incluyen todos los materiales necesarios.

Gatisario Cat-fetería

Calle 121 # 47-25, El Batán

Gatisario Cat-fetería es un salón de onces ubicado en barrio El Batán, que, a diferencia de otros cafés convencionales, ofrece la posibilidad de conectar de distintas formas con los gatos. La primera y la más sencilla de ellas es la interacción, la segunda es el apadrinamiento y la tercera es la adopción, la cual se logra solo si el adoptante cumple con los requisitos, pues el propósito principal del lugar es cuidar responsablemente a los felinos.

Fue fundado en 2018 por la ingeniera de sistemas María Camila Cuéllar, en compañía de su esposo, Camilo Cediel. Ambos siempre han sido amantes de los gatos, tanto que antes de fundar el café asistían a jornadas de adopción y tenían un apartamento que funcionaba como refugio. Sin embargo, con el fin de lograr un mayor alcance y ayudar a más animales, decidieron fundar el café, el cual, según María Camila, "se ha convertido en un lugar que les brinda la oportunidad a los gatos de disfrutar de un ambiente seguro".

El Gatisario Cat-fetería funciona como "una fundación que rescata, recupera y esteriliza a gatos de ciudades como Santa Marta, Barranquilla, Bogotá y Neiva", dice María Camila. Actualmente, 30 gatos han sido beneficiados por esta iniciativa, pues, señala su propietaria, "es más importante la calidad que la cantidad".

Cada café suele destinar un porcentaje de sus ingresos a los refugios de animales





Gatisario: un día con los gatos. Galletas veganas, especialidad de la casa.

Los primeros cafés de gatos nacieron en Taiwán, a finales del siglo pasado

Antes de asistir el café, es necesario hacer una reserva por medio de WhatsApp. Una vez confirmada, los clientes podrán acceder al lugar mediante el pago de un *gatitucombo* de 25.000 pesos por persona que permite dos horas de disfrute. El combo lleva incluido un café y una galleta vegana, así como también un recorrido por las instalaciones y la posibilidad de compartir con los gatos en tres espacios distintos, uno de ellos con terraza exterior. El lugar abre de miércoles a domingos, entre las 2:00 y las 5:00 de la tarde.

Pero si lo que se busca es compartir con un gato por un tiempo más prolongado, Gatisario Cat-fetería ofrece la oportunidad de apadrinar a un felino por 30.000 pesos mensuales destinados a su manutención.

Así también, Gatisario Cat-fetería ofrece talleres de arte y de yoga. Para este último se pueden reservar espacios para hasta cuatro personas.



Gatolatte: terraza exterior en la que se puede compartir con los gatos.



Chispa, la gata mayor de la casa.

GatoLatte Home

Carrera 74B # 24D-22, Modelia

En las calles de Modelia se encuentra una casa blanca de dos pisos que lleva el nombre GatoLatte escrito en cursiva. Se trata de un café y restaurante en el que el amor por los gatos se fusiona con la pasión por los sabores dulces. Allí los comensales disfrutan de la compañía de trece gatos rescatados, mientras se deleitan con los postres más deliciosos.

Luna Pineros, administradora del café y encargada del cuidado de los animales que allí se encuentran, señala que "lo que mantiene vivo al lugar es el amor que su fundadora, Alexandra Benavides, tiene por los gatos". El proyecto comenzó gracias a la vocación de Benavides de rescatar gatos y ponerlos en adopción. Actualmente, esa entrega se ve reflejada en el café, que además cuenta con un equipo de rescatistas encargados de rehabilitar a los gatos que llegan.

Para asistir a GatoLatte es necesario reservar a través de WhatsApp o la página web. Está abierto los lunes y los jueves de 2:00 a 9:00 p. m. y el tiempo máximo de estadía es de una hora y media. Además, se exige un consumo mínimo de un plato y una bebida por persona.

Los precios del menú van desde 6.000 hasta 43.000 pesos. Allí se pueden encontrar diversas opciones tanto dulces como saladas, pero, según Luna, los postres son "el verdadero *boom* del lugar". Así lo demuestra su *pie* de Nutella, hecho a base de *mousse* de chocolate cubierto con migas de *brownie* congeladas y crema chantilly. Sin embargo, hay otros platos irresistibles, como las *gatipizzas* o los *gaticrepes*, al igual que bebidas como el capuchino, el *michilatte* frío o la *aromaticat*, que es una aromática de frutos rojos.

En caso de que los clientes busquen contribuir al lugar de una forma diferente, GatoLatte también hace distintas actividades especiales. La primera lleva el nombre de AmiGato Secreto, la cual consiste en regalar elementos necesarios a uno de los gatos; la segunda, es Nudo Hecho Arte, tejeduría de camas y hamacas para estos animales y, la tercera, se denomina Café con la Muerte, dirigida a aquellas personas que hayan perdido a su mascota.

La fuerza del *rugby* femenino



Hace ocho años se formó el equipo femenino de *rugby* de la Universidad Javeriana, donde un grupo de estudiantes encontró no solo un deporte distinto, sino también un espacio de crecimiento personal y de logros colectivos. Hoy estas deportistas aspiran a convertirse en las mejores en una disciplina que cada vez se abre más espacio.

Texto: Ana Sofía Gamboa Perdomo
anas_gamboap@javeriana.edu.co

Fotos: Cortesía de Dayra Cely Báez (fotógrafa de @pujrugby)
celybdayra@javeriana.edu.co

La historia del *rugby* femenino en la Universidad Javeriana comenzó hace aproximadamente ocho años, en 2016. Aunque el *rugby* masculino ya contaba con una sólida tradición, un grupo de doce estudiantes se unió para fundar un equipo donde las mujeres pudieran destacar por sus habilidades. Y, aunque los comienzos en un deporte poco reconocido en el país siempre serán

un reto, y más si se trata de uno de contacto, la perseverancia de estas pioneras estableció las bases de lo que hoy es un equipo competitivo que participa en los Juegos Universitarios Nacionales (ASCUN).

El año 2016 estuvo lleno de retos. Héctor Linares, el primer entrenador del equipo de *rugby* femenino de la Javeriana, cuenta que "el equipo se formó gracias a la motivación de las estudiantes, que en su momento eran más de 12, una gran cifra para ser un grupo que apenas está iniciando", más si se tiene en cuenta que hay una modalidad de *rugby* que se conforma por mínimo siete personas. Por suerte, la Universidad brindó material, espacios para entrenar, uniformes y apoyo para participar en torneos.

"Al principio, la prioridad era entrenar el equipo masculino, pero cuando los números en el femenino subieron, se le empezó a dar más importancia", cuenta Linares. La inclusión del *rugby* femenino en las actividades deportivas de la Universidad ha promovido una cultura de igualdad y respeto, y cada vez más estudiantes están interesadas en unirse al equipo. Este cambio de mentalidad es un reflejo de la lucha por la equidad en el deporte.



Equipo femenino de *rugby* de la Javeriana 2024, en los Juegos Universitarios Nacionales (ASCUN).

No solo para el entrenador fue una gran sorpresa la acogida que tuvo el proyecto deportivo, sino también para las integrantes, que empezaron a crear una comunidad y se motivaron a seguir adelante. Por eso, al ver tal interés, el entrenador decidió hablar con el jefe del Centro de Deportes de la Javeriana para que las deportistas pudieran participar en torneos como el de ASCUN.

La primera participación del equipo en el encuentro nacional ASCUN fue un momento inolvidable. Aunque no lograron salir victoriosas, la experiencia de participar con distintas universidades fue enriquecedora. "Fue un viernes, las rivales directas eran las universidades de Los Andes y Jorge Tadeo Lozano. No recuerdo en este momento el resultado, pero después del primer año ya estábamos en los primeros puestos de Bogotá", recuerda Héctor con orgullo al ver las memorias del que un día fue su primer equipo. Luego, cada práctica se convirtió en una lección, y cada partido, en una oportunidad para aprender y crecer. Esa es la esencia del rugby, un deporte en equipo donde cada jugadora cuenta.

La figura del entrenador siempre ha sido un elemento crucial para enlazar esta historia: a lo largo de los años, diferentes profesionales han aportado su experiencia y visión. El entrenador actual es Nicolás Tamayo, quien llegó este año para hacer al equipo más fuerte. Él tiene la misión de impulsar a las jugadoras a la victoria desde el mismo momento en que empiezan a entrenar: "Los partidos no se ganan solo el día del partido, ese es solo un resultado; los partidos se ganan desde el entrenamiento, cuando se tiene la actitud necesaria. Eso es lo que garantiza un buen partido", afirma Nicolás.

Las sesiones de entrenamiento son los lunes y los viernes desde las seis de la tarde hasta las ocho de la noche. El entrenador fomenta un ambiente en el que el error hace parte del proceso de aprendizaje y esto ha permitido que

muchas jugadoras se quiten el miedo a fallar y se atrevan a asumir riesgos en el campo. En el entrenamiento es donde es válido cometer errores, para que en el campo de juego reluzcan las habilidades de cada una de las jugadoras.

***

El *rugby* no solo se trata de capacidad física, rivalidad, liderazgo o estrategia, sino que también "la conciencia de género afecta la energía que se tiene al entrenar y al jugar; la estrategia se trata, en este caso, de tener flexibilidad y a la vez entender lo que hay que exigir, seamos o no mujeres", comenta Sara Recalde Gaona, estudiante de Derecho y actual capitana del equipo. De igual forma, este es un deporte que fomenta valores como la disciplina, el trabajo en equipo y la resiliencia, pues el equipo entiende que estas virtudes son su columna vertebral. Las jugadoras no solo se ven como compañeras de equipo, sino como una familia.

Los entrenamientos son exigentes y distintos antes de los partidos. Por ejemplo, con un juego denominado "ácido", se lleva a fondo el entrenamiento con pesas, trote y atletismo e intervalos de varios minutos. "Es un juego entre nosotras que lleva el físico a su máximo rendimiento: practicar las posiciones fijas, observar el sistema y prever las jugadas para llegar a tener una coordinación completa", explica Cielo Fuquén Flórez, jugadora y estudiante de la carrera de Comunicación Social. Pero también "el día antes de los partidos tenemos entrenamientos suaves y sin golpes físicos para cuidarnos y darlo todo", dice la misma Cielo.

Las charlas de motivación antes de cada partido son como un ritual donde cada una de las jugadoras, formadas en un círculo, pasa al medio y se compromete a hacer las cosas mejor con base en su rendimiento y en sus afinidades. En ese sentido, la capitana, Sara Recalde, suele empezar con palabras de ánimo para ir a la cancha con toda la energía posible y luego se dan unas palmadas en la espalda que reactivan la actitud de ganadoras. Estas prácticas crean un ambiente de confianza y apoyo, donde cada una es valorada por su contribución sin importar su experiencia. La diversidad de habilidades y antecedentes enriquece al equipo, transformándolo en un microcosmos de la Universidad misma.



Si una jugadora deja caer el balón al suelo, se permite patearlo mientras rebota.

Del mismo modo, la comunicación y la preparación es fundamental fuera de la temporada de torneos. Por eso, los días que llevan a cabo sus entrenamientos practican no solo los aspectos más relevantes del juego, sino también las formas de mejorar el bienestar emocional de las jugadoras. En los entrenamientos se permite que cada una se sienta parte integral del equipo mejorando sus habilidades.

A lo largo de los años, el equipo ha establecido relaciones amistosas con otros equipos universitarios, como el de la Universidad de los Andes. Y los encuentros son esperados con ansias, ya que representan no solo la oportunidad

de competir, sino también de mitigar los estigmas que aún hoy lleva el deporte. "Uno de los mayores desafíos que enfrentamos como equipo de *rugby* femenino es el ser juzgadas por las personas que dicen que no es un deporte femenino, sino un deporte masculino que no nos luce", afirma Cielo. Y es aquí donde ellas demuestran que los deportes, al igual que las actividades profesionales y *hobbies*, no tienen un género en específico.

***

Cada jugadora del equipo tiene una historia que contar. Desde la estudiante que encontró en el *rugby* un espacio de liberación, hasta la que llegó a la Universidad destacándose como una de las mejores deportistas y, paulatinamente, se convirtió en capitana. Estas historias son testimonio del impacto positivo que el *rugby* ha tenido en sus vidas.

Por un lado, Sara comenzó a jugar en la Universidad hace un año y, a pesar de los retos que la vida le ha impuesto, cuando apenas estaba saliendo de una lesión de hombro, se convirtió en capitana del equipo gracias a su determinación y al apoyo de sus compañeras: "Poder volver a jugar después de una operación de hombro es algo que me da alegría. Ser la capitana me da mucha emoción, porque siento que llevo una responsabilidad muy grande conmigo; así mismo, ver a las chicas del equipo más que a mi familia es de las cosas más emotivas que me ha dejado el *rugby*".

Por otro lado, Cielo llegó a la universidad con una gran pasión por el deporte y encontró hace dos años en el *rugby* una actividad que llenó su corazón de experiencias y nuevas personas. Y, aunque su historia comenzó con el baloncesto, escuchó de este deporte y decidió darse la oportunidad de dejarse sorprender: "Intenté ambos, pero definitivamente me enamoré del *rugby* y aquí me quedé", expresa con tono de amor y seguridad sobre la decisión que tomó.

***

En la temporada actual, las jugadoras han trabajado arduamente en sus habilidades tanto físicas como tácticas y han logrado destacar en los diferentes torneos nacionales. Cada partido ha sido una exhibición de su esfuerzo colectivo: las estrategias de juego se han perfeccionado y la comunicación en el campo ha mejorado significativamente. La confianza que han cultivado entre ellas es palpable y se refleja en cada pase, cada *tackle* y cada *try*. Los entrenamientos son más intensos y las jugadoras han adoptado un enfoque más serio hacia el deporte sin perder de vista la diversión.

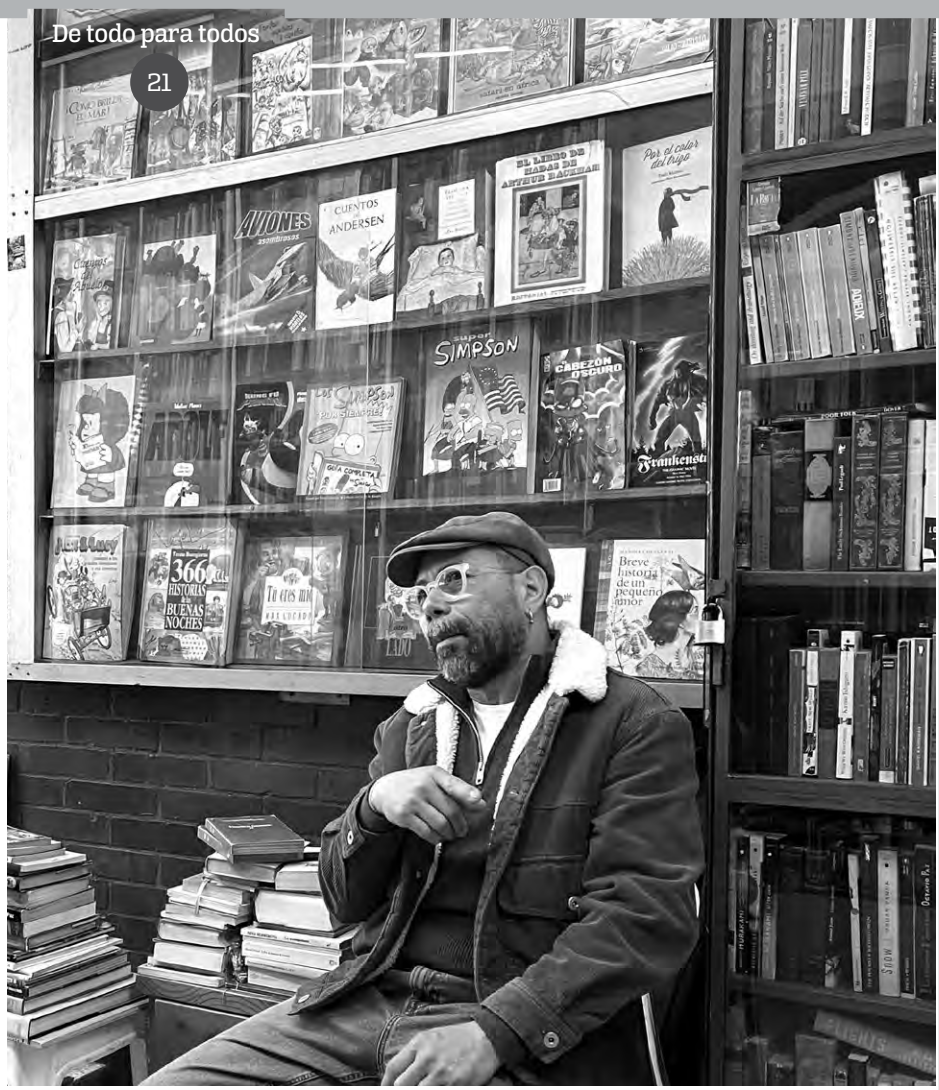
El equipo ha incorporado nuevas jugadoras, que han traído consigo una energía fresca y diferentes perspectivas. Este nuevo talento se ha integrado de manera efectiva y la experiencia de las jugadoras más veteranas ha sido fundamental para ayudar a las recién llegadas a adaptarse.

Mirando hacia el futuro, el equipo femenino de *rugby* de la Universidad Javeriana tiene grandes aspiraciones. Desean consolidarse como uno de los equipos más competitivos del país y seguir rompiendo barreras en el ámbito del deporte femenino. "A futuro nos veo con un equipo sólido y grande, siguiendo la tradición que nos dejaron las anteriores deportistas, pues ellas fueron campeonas de los juegos nacionales ASCUN hace un tiempo y eso nos muestra no solo que es posible, sino que la Javeriana tiene un sentido de pertenencia y competencia inigualable", recalca Sara.

Un *line-out* es un saque de banda para reiniciar el juego después de que el jugador cruza la línea de *touch*. Cualquier jugadora, para buscar la posición, puede saltar por la pelota.



En uno de los pasillos del Centro Cultural del Libro se encuentra La Casa de Asterión, la librería de Carlos Escobar, un hombre de 58 años que construyó un espacio donde no solo se venden y compran libros, sino en el que, además, las conversaciones, la amistad y las historias de quienes pasan por allí se funden con la historia de este librero.



La Casa **del Librero**

Texto y fotos: Noëlle Maquinay Villate
noellemaquinay@javeriana.edu.co

Ubicado en el "Sótano de los Descuentos", se lo ve sentado en uno de los costados del largo pasillo, rodeado de dos mesitas con libros apilados, acompañado por un amigo que disfruta, al igual que él, de una canción de tango y una buena conversación. Utiliza gafas redondas de marco blanco, una candonga plateada en su oreja izquierda, pelo corto y una gorra. Su barba poblada enmarca sus labios y cubre sus mejillas, dejando ver unas cuantas canas. Quien entra, se encuentra con su mirada seria, que aparece tras los lentes de sus gafas acompañada de su voz grave que pregunta: "Buenas tardes, ¿qué busca?".

La librería es un corredor con poca luz natural que va en descenso. No tiene ventanas ni salidas distintas a la entrada. Los marcos de las vitrinas, pintados de rojo, resaltan por su contraste con el piso blanco. Afuera hay un par de sillas de plástico y unas mesitas que, a la hora de cerrar, quedan

guardadas en el primer local que compone la librería. En la estrechez de La Casa de Asterión conviven la amplitud del conocimiento que ofrecen los libros y un librero al que le gusta contar historias.

***

Julio de 1995, Bogotá.

Carlos, un hombre de 29 años, de porte liviano y rastas, se paraba en la entrada del pasillo. Acababa de comprar su primer local, el 188, y se disponía a organizar los primeros estantes. A su lado se encontraba Paola, su pareja y socia del momento, con quien inició ese sueño. Ahí, se detuvo y la miró a los ojos:

—Un día, vamos a ser dueños de todo el pasillo y ya sé cómo lo vamos a organizar.

Carlos comenzó a señalar las vitrinas y los locales aledaños que aún no le pertenecían. Tenía un plan: en el primer local, habría filosofía, poesía y arte; en el segundo, violencia, geografía y antropología colombiana; en el tercero, historia, sociología y antropología general, y en el cuarto, música e idiomas. Ese día se plantaron los primeros cimientos de La Casa de Asterión, el nuevo hogar del joven librero, pero se necesitarían muchísimos días para que la librería que tenía Carlos en mente finalmente se hiciera realidad.

Veintinueve años después, muchas cosas han cambiado. Los locales se multiplicaron y los libros también. Ahora la librería se compone de un pasillo con cuatro locales, diez vitrinas y una colección de aproximadamente 12.000 libros. Los que entran aquí pueden ser amigos, desconocidos, colegas o vendedores. Eso depende del flujo de cada día, el cual puede ser muy cambiante.

Carlos recuerda que años atrás el pasillo se llenaba de personas que buscaban en las estanterías, convirtiendo la librería en una plaza de mercado, y hoy se mantiene casi siempre desocupado. La mayoría del tiempo está solo Carlos, sentado con un libro, esperando la llegada de sus visitantes.

***

Carlos nació en San José, Caldas, un pequeño pueblo cafetero, y creció en un barrio popular de Medellín, con sus ocho hermanos y sus padres. De su madre recuerda su cariño, su dulzura y su nobleza. Al hablar de ella, todavía le aparecen unas pequeñas lágrimas en los ojos que seca con la punta de los dedos. De su padre no dice mucho.

"Mi papá vendía mangos cortados en la calle y mi mamá preparaba y vendía helados en la casa. A mis hermanas las acompañaban los jefes de las pandillas a coger el bus y devolverse a la casa para que no les pasara nada. Nos querían", recuerda.

Cuando creció, decidió estudiar ingeniería en la Universidad Nacional de Medellín, más motivado por sus hermanos que por sí mismo, pues Carlos era bueno en matemáticas, pero a su corazón le interesaban otras cosas. Las letras y la poesía lo habían acompañado desde los trece años, edad en la que escribió sus primeros versos, que lo seguirían guiando muchos años después.

"Tomé la decisión de salirme porque no quería ser el capataz de nadie", afirma.

Llegó a Bogotá por un amor a primera vista que se fue igual de rápido. Sin embargo, se quedó en la capital porque se rehusaba a vivir en un lugar con las condiciones sociales tan complejas como las de Medellín: la violencia, el narcotráfico y la pobreza azotaban la ciudad. Con esa decisión tomada, trabajó unos meses como profesor de literatura en un colegio en el sur de Bogotá. Inicialmente había aplicado para enseñar álgebra, cosa que ya hacía en Medellín de manera particular con los hijos de familias adineradas. Sin embargo, a la rectora del colegio le interesó más lo que podía decir acerca del arte y la literatura. A los pocos meses renunció, porque el pago no era suficiente.

Luego vendió libros y discos en el parque Santander y en la plazoleta del Rosario. Y más tarde de un amigo le ayudó a conseguir empleo en el Centro Cultural del Libro, específicamente en un lugar llamado El Astillero, donde su tarea inicial era organizar los libros en la bodega. Pasó luego a hacer los pedidos a las editoriales y a atender a los clientes. Poco tiempo después se independizó. Compró su primer local y empezó lo que sería su propio camino.



La librería ofrece más de 12.000 títulos



En el espacio que creó Carlos no solo se venden libros, también se discute y se forjan amistades.

***

El Centro Cultural del Libro surgió en la década de los noventa, tras un proceso de reubicación de los libreros de la calle 19, en el que se intervino la zona con la Policía y se sacaron las casetas de los vendedores. El sitio, poco a poco se consolidó como un punto de comercio clave en la ciudad. Ubicado en la carrera 8ª con calle 15, cuenta con más de 60 librerías. A esta cuadra llegan desde libros de segunda hasta las colecciones privadas de intelectuales. Sin embargo, actualmente son pocos los libreros que quedan de aquel proceso. Una de ellas es Julia, una "librera veterana" a quien Carlos nombra con afecto. Es una mujer de 70 años, pequeña, con el pelo blanco, gafas colgadas en el cuello y una mirada seria pero amable. Sentada frente a su negocio, Julia recuerda el desalojamiento y los difíciles años que siguieron:

—Después de que nos sacaron, nos tocó ir a vender a los sitios que veíamos con movimiento y estuvimos en la plaza Gaitán varios años, hasta que montaron este edificio. Se suponía que esto iba a ser una zona de conocimiento fundamental de la ciudad, pero nunca lo fue. Salieron con cosas muy malas, los arriendos de los locales costosos, mucha competencia.

—¿Competencia como la de Carlos?

—Sí. Desde que llegó se volvió muy popular, tenía un carácter y un carisma atractivo que atrapaba a los clientes. Él nos pasó por encima a todos, porque sabe bien cómo ser librero. Todos lo conocían como "don Rasta". En cambio, yo, acá en el segundo piso, no soy tan visible y encantadora.

Carlos, por su parte, dice que el proceso de construir la librería ha sido largo y lento, pero no por ello menos hermoso. Y quizá allí se encuentre ese carisma que acusa Julia, pues el amor que les tiene a los libros y a lectura es palpable en su librería, que no solo se compone de libros, sino que en ella también se construye conocimiento, pues es una suerte de aula, consultorio terapéutico y hasta segundo hogar para algunos lectores. Aun así, Carlos dirige su negocio con pragmatismo: "Si algo me ha enseñado esta profesión, es que ningún libro es indispensable. Por ejemplo, los libros

En 2023, fue destacada por Lonely Planet como uno de los 10 sitios más curiosos de América Latina

en mi casa están allá ahora, pero quién sabe qué pasará después".

***

Desde que comienza la jornada, a las 9:30 de la mañana, los libreros pasan rápidamente por los locales dando los buenos días, preguntando títulos y recibiendo libros. Aquí todos se conocen. "La que ves ahí es Yolanda, ella vende libros en los puestos de afuera, es muy amable", comenta Carlos después de que la mujer atraviesa el pasillo rápidamente y nos saluda. Así transcurre la mañana, entre el ir y venir de los libreros, los amigos y los clientes.

Sin embargo, las relaciones cordiales entre libreros no son siempre tan amistosas como parecen a primera vista. Al fin y al cabo, la zona es de rebusque y los clientes se disputan. Por eso, la competencia y los rencores existen, y Carlos recuerda que hace unos años tuvo que denunciar a uno de sus vecinos por falsas acusaciones que afectaban su reputación.

Carlos abrió su librería hace 29 años

Mientras avanza la mañana, Esteban, un hombre de unos 50 años, entra a la librería y discretamente saluda a Carlos.

—Tengo unos libros para vender. ¿Tienes tiempo para mirarlos? —dice.

—¡Claro hermano! —le responde Carlos.

Unos minutos después, el señor regresa con una niña pequeña de la mano y una bolsa de plástico en la que carga varios libros. Mientras los adultos los revisan, la niña mira los títulos exhibidos en la vitrina.

—¿Sabías que soy primo de Bart Simpson? —le dice seriamente Carlos a la niña—. ¿No ves que nos parecemos y todo? —la pequeña se ríe y el librero le entrega un libro de Los Simpson.

Luego, Carlos se concentra en su tarea, mira cada libro cuidadosamente, uno a uno analiza el estado de las páginas y las carátulas. Elige cuatro de una edición única: Don *Quijote de la Mancha*, *Crimen y castigo*, *Arte de amar-El asno de oro* y *Fausto-Werther*. Además de esos, le compra un libro de Séneca, *Los siete libros de la sabiduría* y *La Compagnia Dell'anello,* de J. R. R. Tolkien. Acuerdan un precio: 80.000 pesos. El hombre le da las gracias y recibe el billete de 100.000 para cambiarlo y entregarle las vueltas. La hija se queda con nosotros y nos cuenta que pronto cumplirá nueve años, pero que no está emocionada por celebrarlos. "No me gusta crecer", dice antes de irse con su papá. Nos quedamos de nuevo solos en la librería, contemplando el ir y venir de los libros, las personas y los libreros.

***

Parte de los libros llegan con los vendedores que recorren la ciudad comprando lo que encuentran, sin criterio fijo, para revenderlo en el centro. Hay días en los que llegan cinco libros y otros en los que un gran lector se muere y los familiares "enguacan" a los vendedores con una biblioteca completa.

"Siempre trato de pagarles lo mejor que pueda. Muchos vienen de condiciones difíciles y les toca vivir del rebusque. Ellos llegan acá y me cuentan cosas, me dicen que a veces no les alcanza", afirma.

Carlos también afirma que intenta vender al mejor precio posible, pero además le importa, y mucho, la experiencia que pueden tener sus clientes en la librería, las relaciones que forja con ellos. "Prefiero generar buenas relaciones interpersonales, tanto con las personas que me venden como con las que me compran. A mí lo que me gusta es poder conversar de temas que considero importantes", reconoce.

Juan Carlos, un librero de la zona que lleva trabajando siete años en su local, define a Carlos mientras sostiene un vaso de tinto en la mano: "Puede ser un poco prepotente al principio. Es de esas personas con las que se hace clic a la primera o se genera un poco de distancia. Algunos dicen que maneja precios muy altos, pero no conozco cuál será su criterio de precios. Yo, por ejemplo, si veo que un libro vale 90.000 en el mercado lo vendo a la mitad y listo. Pero hay un valor que no se puede cobrar y es el asesoramiento del librero. Cuando Carlos habla, no es egoísta con el conocimiento.

***

La Casa de Asterión no solo es el nombre de la librería, también es el título de un cuento de Jorge Luis Borges y el homenaje afectivo de Carlos a una maestra. Él eligió el nombre de



Carlos Escobar vende libros que van desde la literatura hasta antropología, pasando por música y geografía, entre muchos otros temas.

su librería porque el cuento le recuerda una época muy especial de su vida: la universidad, la juventud y la amistad. En especial, la amistad de Margarita, una profesora que le puso a leer el relato.

—Cuando lo leí fui hasta su oficina con rabia y un sentimiento de traición. La traté mal. No entendía por qué me había puesto a leer ese cuento en ese momento de mi vida, cuando yo le había confiado una situación por la que estaba pasando y en la que me sentía profundamente identificado con el cuento.

A pesar de que, en aquel momento, el cuento de Borges no fue bien recibido por Carlos, ese encuentro terminó fortaleciendo la amistad entre los dos. Y, aunque un tiempo después Carlos dejó la universidad y fue perdiendo el contacto, nunca olvidó a aquella mujer que fue su gran amiga.

—Cuando llegó el momento de ponerle un nombre a la librería, no tuve ni siquiera que pensarlo. La vida de Carlos siempre fue la casa de Asterión. La historia de un hombre-bestia, atrapado en una casa, un laberinto que, sin candados en las puertas ni en las ventanas, lo mantenía prisionero. El cuento es una reescritura del mito del Minotauro donde Borges explora la duda, la soledad y la angustia de Asterión, el hijo de Pasifae, quien espera a su redentor, su verdugo.

***

Al entrar, me encuentro con Carlos y tres personas más, cada una en su propio asunto. Me siento en uno de los bancos a observar. Hablan de política, justicia social y desigualdad. Por momentos se cuelan los libros en la discusión, creando puntos de encuentro en medio de los argumentos. Los visitantes son de distinta índole: hay un funcionario de la Procuraduría, uno del Centro de Memoria Paz y Reconciliación y un estudiante.

Al poco tiempo aparece un muchacho joven que merodea fuera de la librería. Pasa varias

veces hasta que decide entrar. El chico no debe tener más de veinte años. Saluda tímidamente y pregunta sobre un libro de anarquismo. Carlos busca el título. Entra al primer local y se dirige al costado derecho, hace un pequeño sondeo de arriba abajo y encuentra el libro. Se lo pasa y vuelve a sentarse. El chico se sienta en uno de los escalones con el libro en las manos, le da una breve ojeada mientras escucha la conversación. Después de un rato, se dirige a Carlos y le pregunta el precio. No le alcanza, vale 35.000 y él tiene 20.000. Carlos le sonríe, se lo entrega y le dice: "Listo, espero que te diga algo". El joven se queda unos minutos más y luego se va con una sonrisa.

***

La otra casa de Carlos queda cerca de la librería. A un par de cuadras está su apartamento, en el que los compañeros de piso son los libros. Al entrar, los primeros en saludar son ellos. La cocina, a la derecha, es pequeña, y los libros, a la izquierda, son muchos. Rodean la sala y continúan hasta el cuarto. El espacio es sencillo y organizado. Se parece de cierta manera a su dueño. Aquí está la colección privada de Carlos; es decir, lo que no quiere vender.

Me invita a seguir y nos sentamos a conversar, yo en un sillón y Carlos en el borde de la cama. Le pregunto sobre los cuadros que tiene: cerca al baño hay una réplica de la serie *Tauromaquia,* de Goya, y a continuación, otros cuadros que le obsequiaron y que conserva con inmenso cariño.

Hablamos de su juventud y de sus libros de poemas. Me cuenta cómo fue la primera vez que se los publicaron y se levanta para tomar *Se degüellan aves,* su primer libro de poemas. Abre una página y recita uno titulado *Y si acaso una mañana.* Cuando termina me presta el libro y me dice: "Espero que te diga algo".

En otra ocasión, me invita a su casa a continuar la conversación que se estaba dando en la librería. Están Henry y Mateo, los dos libreros ayudantes, y Juan, un amigo de él. Juan conoce a Carlos desde que vendía libros y discos en el parque Santander. Nos cuenta que la primera vez que lo vio, le compró un disco de Carlos Mejía Godoy, uno de los músicos más importantes de la revolución Sandinista. "Como ambos estábamos solitarios en ese diciembre, nos compramos unas botellas de vino y nos fuimos a recorrer la ciudad. Eso lo repetimos varias veces", recuerda Juan, y luego dice que el primer libro que le compró fue *Diálogos con Leucó*, de Cesare Pavese, un libro publicado por la misma editorial que años después le publicaría a Carlos el suyo, *Se degüellan aves*.

***

En uno de los últimos encuentros, Carlos me cuenta que está escribiendo su primer libro en prosa. Es un homenaje al oficio, una serie de historias dedicadas a las personas que ha conocido en la librería a lo largo de los años. Una de ellas es la historia de Mauricio, uno de los vendedores de libros que llegaban a la librería de Carlos luego de recorrer la ciudad. Mauricio falleció hace un tiempo, pero Yolanda, su esposa, continúa vendiendo libros en la zona.

En este libro Carlos quiere contar las historias del común, de las personas aparentemente ordinarias que son realmente extraordinarias y que, gracias a la decisión que tomó de ser librero, ha podido conocer. Me invita a leer las que ya tiene escritas y quedamos de encontrarnos una próxima vez para comentarlas. Me invita a conocer más historias que hacen parte de la extraordinaria vida de este librero que se deja sorprender todos los días por quienes llegan a su librería.

Espero que este texto les diga algo.

El Centro Cultural del Libro surgió en la década de los noventa, tras un proceso de reubicación de los libreros de la calle 19.





Un tropicario en medio de una selva de concreto

El Tropicario es un escenario que, además de traer a los capitalinos una muestra de la riqueza natural de Colombia, transmite un mensaje de protección de nuestra flora. Ubicado en el Jardín Botánico de Bogotá, cuenta con domos que ofrecen un vistazo de los diferentes ecosistemas y se pueden visitar cualquier día de la semana. Recorrido fotográfico por este tesoro de la ciudad.

Texto y fotos: Silvia Juliana Jaimes Reatiga
jaimesr.sj@javeriana.edu.co

El Tropicario del Jardín Botánico de Bogotá es una impresionantes infraestructura única en su tipo dentro de la región. Después de seis años de construcción y cuatro desde su inauguración, sigue siendo un espacio emblemático. A través de seis domos de vidrio que cubren 3.800 metros cuadrados, los visitantes pueden explorar ecosistemas representativos de Colombia sin salir de Bogotá. Estos domos recrean las condiciones bioclimáticas de cada ecosistema, permitiendo observar las plantas que los habitan y sentir su clima. El Tropicario cuenta con domos dedicados a colecciones vivas de bosque húmedo, bosque seco, superpáramos, plantas útiles y colecciones especiales. Cada uno recrea las condiciones de altura, temperatura y humedad para imitar los ambientes naturales. En total, hay 98 familias de plantas que pertenecen a cerca de 312 géneros botánicos. Son más de 400 especies, de las cuales cerca de un centenar están bajo amenaza de extinción.

Domo Superpáramos: nichos de vida



En el recorrido por el superpáramo, los visitantes son recibidos con una temperatura fría, marcada por lloviznas y neblina. Esta región se sitúa entre el páramo y el límite de las nieves perpetuas. Acompañados por fotografías que capturan los picos más altos de Colombia —tomadas por César David Martínez—, los asistentes pueden conocer visualmente las zonas de páramos, sierras y montañas del país. Colombia alberga alrededor de 40 zonas de superpáramo, ubicadas principalmente en el macizo Andino, las cordilleras Central y Oriental y la Sierra Nevada de Santa Marta, todas por encima de los 4.000 metros de altura.

El superpáramo se caracteriza por su vegetación escasa, donde los frailejones, musgos y arbustos dominan las partes bajas, mientras que en las zonas altas predominan desiertos helados y lagunas glaciares. Las temperaturas medias oscilan entre 0 y 3 °C, lo que genera un ambiente hostil para la flora. Sin embargo, esta vegetación ha desarrollado adaptaciones especiales para sobrevivir a las duras condiciones climáticas, evidenciando la resistencia de la vida en este ecosistema extremo.









Domo Bosque Húmedo: el Chocó y la Amazonía en Bogotá

Esta es la segunda parada del recorrido, donde la humedad, la lluvia y el calor transportan a los visitantes a una pequeña parte de la Amazonía en plena capital. Colombia, con su Amazonía y el Chocó, cuenta con un tesoro natural que alberga más del 50 % de la biodiversidad mundial. Estas selvas tropicales, que cubren el 63 % del territorio nacional, son cruciales para la regulación del clima global y la purificación del agua.

Estos ecosistemas son hogar de una gran variedad de especies, muchas de ellas en peligro de extinción. En el Tropicario, la experiencia se enriquece con audios del Instituto Humboldt y simulaciones de árboles gigantes que recrean la escala de estas selvas. También se resalta la importancia de los hongos en la descomposición de materia orgánica, esencial para la salud del ecosistema. Especies como la caña agria, la zaragoza, la coca de monte y el chontaduro se encuentran en este domo.

Domo Bosque Seco: un ecosistema en riesgo

El tercer domo del Tropicario está dedicado al bosque seco tropical, un ecosistema árido con altas temperaturas y baja humedad, que enfrenta una grave amenaza en Colombia: aunque sus suelos son fértiles, el 43,3 % ha sido afectado por actividades humanas como la minería, la ganadería y la urbanización, y solo el 5 % de su superficie está protegida. Además, el 28 % ha sido impactado por fenómenos como El Niño y La Niña.

Originalmente, el bosque seco tropical cubría 9 millones de hectáreas, pero hoy solo queda el 8 %, lo que lo convierte en uno de los ecosistemas más amenazados del país. Se encuentra en zonas secas por debajo de los 1.000 metros de altura, en regiones como Magdalena, Cauca y las islas de San Andrés y Providencia.

Las plantas de este ecosistema, como el cactus y la cresta de gallo, han desarrollado adaptaciones especiales para sobrevivir a condiciones extremas de sequía. En el Tropicario se conservan diversas especies propias del bosque seco tropical, incluidas plantas alucinógenas usadas en rituales indígenas. Sin embargo, muchas de estas especies son extraídas ilegalmente por los visitantes, lo que representa un problema creciente para su conservación.











Domos Plantas Útiles y Colección Especializada para la Conservación (CEPAC)

El recorrido finaliza en un ambiente frío, familiar para los capitalinos, donde se ubican el domo de plantas útiles y el de la CEPAC. Este espacio destaca especies como la yuca, el café, el cacao, el copoazú y el arazá, junto a otras como el estropajo y el cáñamo.

Desde el 2001, el Jardín Botánico de Bogotá, a través del programa de Colecciones Especializadas para la Conservación, cumple un papel crucial en la protección del ecosistema. Siguiendo los principios de la Organización Internacional para la Conservación de Jardines Botánicos (BGCI), la CEPAC se enfoca en la conservación *ex situ* de especies amenazadas de familias como *Araceae, Bromeliaceae* y *Orchidaceae*. Este esfuerzo busca preservar la biodiversidad y asegurar la supervivencia de plantas esenciales para el futuro.

Además, el banco de semillas y germoplasma de la CEPAC refuerza esta estrategia, facilitando la propagación y reintroducción de especies. Todo esto contribuye a los procesos de restauración ecológica que lidera el Jardín Botánico de Bogotá, consolidando su compromiso con la conservación ambiental. JB

La coleccionista de plumas

Texto y fotos: Alejandro Ballén Lobo
a.ballenl@javeriana.edu.co

Colombia es el país de las aves, y su riqueza es estudiada por científicos que, a pesar de las limitaciones, se dedican a explorar y documentar nuestra inmensa biodiversidad. Una de ellos es Natalia Pérez, quien dedica su vida a estos animales en la Colección Nacional de Aves de la Universidad Nacional.

Al fondo del pasillo, sobre un armario de metal verde, un águila con las alas extendidas está lista para alzar vuelo. El animal, de alas marrones y pico amarillo, tiene la vista gacha, esperando que pase una presa. Sin embargo, no va a cazar, pues se trata de uno de los 44.000 ejemplares disecados de la Colección Nacional de Aves, que reposa en el segundo piso del Instituto de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional, en Bogotá.

Todos los demás, desde las harpías de un metro de altura, hasta los diminutos colibríes abejorro —que pesan menos que una moneda de 100 pesos—, están guardados en cajones, lejos de la vista. Las gigantescas estanterías están unidas unas a otras y forman un solo bloque.

Natalia Pérez, ornitóloga y estudiante de doctorado vinculada a la colección como investigadora, gira una manivela de metal instalada al costado de una de estas estanterías y la mitad se mueve hacia la pared del fondo, para dejar un pasillo en medio. Es exactamente lo contrario a las trampas de las películas de aventuras con paredes que se juntan para asfixiar a los protagonistas, pues acá los muros se abren para dejar paso al tesoro: la colección de aves más grande de Colombia.



La colección abarca cientos de especies de aves colombianas.





Natalia Pérez es ornitóloga y está cerca de graduarse de su doctorado.

Para que Natalia decidiera dedicar su vida a observar, preservar y estudiar aves, tuvo que pasar un milagro encarnado en un pajarito más pequeño que la palma de su mano. Era 2009 y ella pensaba enfocar su carrera en la botánica, hasta que un amigo le mostró la foto de un ave que capturó en una salida: una tángara real: cuerpo negro, alas multicolor y, en la cabeza, plumas que semejan un pasamontañas azul brillante.

"No podía creer que un ave así se viera en Colombia, tan cerca de Bogotá y que uno pudiera tenerla en la mano, estudiarla. En ese momento entré al grupo de ornitología. Y de las aves ya no salí", recuerda ella.

Natalia tiene una maestría de la Universidad del Valle, en Cali, y está a menos de un año de recibirse como doctora en biología de la Universidad Nacional, sede Bogotá, donde hizo su pregrado. Ha participado en expediciones en Tolima, Valle del Cauca, Nariño y Guaviare, así como en Huánuco, en Perú. Es una de las fundadoras de la Red de Mujeres Ornitólogas, un proyecto que busca crear espacios para visibilizar la labor de las científicas. A finales del año pasado y principios de este hizo una estancia de investigación en Estados Unidos que duró seis meses. Pasó los primeros cinco en la Universidad de Luisiana, y el último, en el Museo de Historia Natural de Nueva York, donde tomó medidas a más de 700 pájaros para su investigación.

Ahora que está de vuelta en Bogotá, pasa la mayoría de su tiempo en dos lugares: el estudio de su casa, donde pequeñas aves de madera colgadas sobre el computador la acompañan mientras cruza datos o redacta su tesis, y en la Colección Nacional de Aves, en la que es la primera candidata a doctora vinculada en más de quince años.

Natalia llegó de la mano de Gary Stiles, un estadounidense que aterrizó en Colombia en los años noventa para estudiar sus aves. Él estuvo en su cargo por 25 años y es reconocido como uno de los ornitólogos más importantes que ha habido en Colombia. Fue pionero en la investigación de colibríes y fundador, junto con su esposa, Loreta

Roselli, de la Asociación Bogotana de Ornitología (ABO). Él fue quien le enseñó a Natalia a preparar especímenes para poder preservarlos y con quien ella hizo algunas de sus primeras salidas de campo.

Andrés Cuervo —doctor en ecología de la Universidad de Lousiana—, llegó como reemplazo de Stiles hace cinco años y es el encargado de todas las labores de curador: dictar cursos, organizar jornadas de preparación, acompañar tesistas, planear salidas y preservar las aves en el mejor estado posible. Después de él, Natalia ha sido la persona más importante para la colección en los últimos años.

***

Es martes de un septiembre en el que el sol de Bogotá no da tregua. El pasto frente al Instituto de Ciencias Naturales (ICN) está amarillo y se resquebraja al pisarlo. El agrietado edificio de exterior blanco queda en el límite norte de la Universidad, lejos del bullicio de los corredores principales. En el primer piso está el Museo de Historia Natural, que tiene, justo antes de su entrada, una réplica de un metro de alto de un currucutú —una lechuza suramericana— cuya estructura es de material reciclado, y su plumaje, de hojas secas. En los pasillos de ladrillo hay dos tipos de puertas: las primeras son las de oficinas, sencillas, con una placa en el medio que tiene escrito el nombre del profesor al que pertenecen. Muchas están decoradas con recortes del tipo específico de animales o plantas que estudian. El otro tipo de puertas son dobles y pertenecen a las colecciones.

En el segundo piso, frente a la oficina que pertenece al curador y cuya puerta está adornada con dos modestas aves de origami azul, está la colección de ornitología. Lo primero que se ve al entrar, a la izquierda y sobre un mueble de madera, es un frasco de vidrio de unos 60 centímetros lleno de un líquido amarillento con algo de aspecto alienígena en su interior: un polluelo de avestruz en conserva, que parece una masa sin orden de piel blanquecina y plumas negras.

Al frente del avestruz está el laboratorio principal, donde se hacen las disecaciones. En la sala contigua hay un computador de escritorio y una mesa auxiliar, en la que dejan las muestras ya listas y amarradas a una tableta de icopor, y el horno usado para labores de descongelamiento y secado.

Ese día los estudiantes vinculados a la colección se juntan para preparar varios especímenes con el propósito de despejar espacio en las neveras donde guardan los animales que les envían, la mayoría de los cuales murió en algún accidente. No solo los disecan, sino que a cada uno hay que tomarle medidas y peso, así como extraerle muestras de tejido. Después guardan las aves en frascos con alcohol para así conservar cada ejemplar.

Natalia está sentada sobre una butaca de madera con el ceño ligeramente fruncido mientras trabaja concentrada en disecar un gallito de las rocas. Ella tiene 34 años, la piel morena y un cabello negro ondulado que le cae apenas al nivel de la barbilla. En su muñeca izquierda, la de la mano que sostiene al animal, tiene dos manillas tejidas a mano y un Apple Watch de pulso, azul aguamarina. No está utilizando bata, tiene puesta una camisa sin mangas de color vinotinto y sucia por el aserrín que utilizan en el laboratorio para secar los órganos de las aves. Sus dedos finos, de uñas cortas, impecables y sin pintar, se mueven ágilmente entre las plumas buscando un hueso que agarrar. Su mano derecha sostiene unas tijeras de metal con las que corta fibras musculares en movimientos secos y firmes.

En la sala hay diez estudiantes de biología trabajando mientras que un parlante JBL reproduce canciones de rock en español. En la mesa hay escalpelos, pinzas, reglas, calibradores, bolsas de cierre hermético, agujas y un par de tijeras de podar de mango rojo brillante. Natalia es quien responde las preguntas, como dónde hacer la incisión o cómo desprender un músculo. Si nadie la llama para pedirle ayuda, no para en ningún momento de sacarle las tripas a su pájaro.

Disecar un ave requiere precisión quirúrgica, pero también fuerza suficiente como para quebrar un hueso contra el mesón de madera. El proceso consiste en tomar las medidas del ave, hacerle un corte en el estómago para retirarle los órganos, secarlo todo y volver a darle forma

La colección ornitológica del Instituto de Ciencias Naturales incluye a cerca de 1.500 especies





rellenándolo de algodón. La única parte interna que se deja es el cráneo para que el animal conserve su forma. Hay especies más difíciles de preparar que otras por su tamaño, delicadeza o estructura ósea. El tiempo varía dependiendo del preparador y de la dificultad.

—¿Cuánto se pueden demorar cada uno? —pregunto.

—Natalia, cinco minutos —responde riendo Carolina Martínez, la menor de los dos estudiantes de pregrado que está en ese momento en la colección—. Los demás, los mundanos, un día.

—Depende mucho también del tamaño de las aves —agrega Jonathan, su compañero de carrera, quien espera demorarse dos horas con su búho. Natalia, que prepara un ave más grande, se demorará una hora y 20 minutos.

Carolina camina de un lado al otro cargando entre sus brazos el pájaro que se le asignó. Le está hablando. No ha podido empezar a disecar porque el ave, que estaba en la nevera, no se ha ablandado lo suficiente.

—Vamos, mi amor, descongélate —le dice al ave en voz alta. Los demás se ríen por encima de la música: *What's Up?*, de 4 Non Blondes.

Mientras espera para poder empezar su preparación, Andrés manda a Carolina a organizar las muestras de plumas. Ella habla de la colección como un espacio tranquilo, "un equipo", pero también recuerda un episodio vivido el 6 de febrero de este año: el día en que se entró el agua al edificio. Un hueco entre las tejas del techo dejó que se filtrara una pequeña gotera que, conforme crecía el aguacero, se convirtió, según Carolina, en un río. "Salí de clase y volé. Cuando llegué todo estaba inundado", cuenta Carolina.

En ese momento eran pocas las personas disponibles para atender la emergencia en la colección. Natalia no estaba en la ciudad y la lluvia hacía difícil que llegaran quienes estaban lejos. Un grupo liderado por Andrés se dedicó, después de tapar los estantes con plásticos, a secar uno por uno los especímenes mojados usando secadores de pelo. La lluvia se sumó a las alertas por fallas estructurales y problemas de espacio que parecen pedir a gritos un cambio de infraestructura. Desde hace más de cinco años hay planos para la construcción de un edificio nuevo con equipamiento suficiente para el ICN, un proyecto que costaría 93.000 millones de pesos, pero hoy la construcción sigue sin empezar y el número de aves almacenadas no para de crecer.

***

Si en Colombia la ornitología ha proliferado como campo científico es porque no existe otro país igual para ver pájaros. El clima ecuatorial, la diversidad geográfica y otros factores biológicos han hecho que sea el país del mundo con

Los especímenes se conservan y almacenan en estas estanterías metálicas.

Colombia es el país más biodiverso en aves

más especies de aves. Las colecciones, como en la que está vinculada Natalia, son solo uno de los lugares desde los que se puede ejercer la ornitología. Dentro del campo existen científicos que trabajan en genética, patrones de comportamiento o conservación.

No solo los biólogos de profesión han terminado relacionados con los pájaros, sino que cada vez más aficionados salen a pajarear por gusto. Entre los grupos de seres vivos, las aves tienen algo especial: su fácil reconocimiento, su vistosidad y su carácter carismático las hacen animales que despiertan el interés de la gente.

La "Estrategia nacional para la conservación de aves 2030", diseñada por el Instituto Humboldt, la Fundación Audubon —dedicada a la conservación medioambiental en varios países— y la Red Nacional de Observadores de Aves propone que la conversación sobre estos animales debe darse más allá de los laboratorios y los salones de clase. El aviturismo, el trabajo conjunto con las entidades gubernamentales y la vinculación de las comunidades son elementos cada vez más relevantes.

De las 1.966 especies de aves que hay en el país, 84 son endémicas

"Las aves son un grupo sombrilla: si conservo este grupo, puedo conservar otras especies", explica Noemí Moreno, bióloga que, aunque no se considera ornitóloga, trabaja en Audubon pensando estrategias de conservación de aves. Y añade: "Puedo conservar el ecosistema de bosque seco, donde hay otra cantidad de bichitos importantes, y gracias a las aves voy a conservar un montón de animales que hay adentro".

Mientras que son pocos los ornitólogos que se dedican exclusivamente a los laboratorios, hay algo que todos tienen en común: la pajarería. Todos los apasionados de las aves, sin excepción, de vez en cuando madrugan para escuchar sus cantos y, con binoculares, observar sus vuelos. En las "pajareadas" pueden verse niños con sus abuelos, adultos que no tienen nada que ver con la ciencia o profesionales que salen a los sitios con la aspiración de observar determinadas especies.

***

Natalia está sentada en el sofá de un café del Parkway con un vaso de té frío en la mano. Viste una camiseta rosada con un cóndor de los Andes. Al preguntarle el lugar que más recuerda en sus años como ornitóloga, su mente vuela al Guaviare. Este es el departamento en el que están centrados dos de sus temas de estudio: un análisis de vacío —revisar qué información falta de un sitio— y la investigación del titirijí gorgiestriado, un ave que se encuentra en muchísimos lugares de Brasil y solo en algunos municipios de la Amazonía colombiana.

Guaviare también es el departamento en el que después de ver a una pava hedionda —un ave similar a un faisán, de vuelo corto con alas marrones y negras, cuello delgado, cresta despelucada y notable mal aliento—, Natalia empezó a pintar pájaros en camisetas, chaquetas y lienzos.

La salida puntual que ella recuerda primero al hablar sobre el Guaviare fue en el 2016, en el Parque Nacional Chiribiquete. El objetivo era recabar información de la diversidad biológica y patrimonio arqueológico del parque, para poder declararlo patrimonio ante la Unesco. La expedición duró diez días, la primera mitad en un punto y, la segunda, en otro; ambos inaccesibles por vías terrestres.

—Ingresamos en helicóptero; era la primera vez que yo montaba en uno. Estuvimos como una hora sobrevolando y llegamos al sitio. Recuerdo la sensación de verlo irse y decir '¡Dios mío!'. Fueron cinco días, luego el helicóptero volvió y nos llevó a otro sitio—, cuenta Natalia.

—¿En esos días ustedes cómo dormían y qué comían?

—Nos quedábamos todos en carpas. Para comer nos dieron raciones militares. Nos daban la bolsita diaria y en ella venía el desayuno, el almuerzo y la comida; un sobre para preparar como Frutiño y otro para cafecito instantáneo.

—¿Cómo era un día en la expedición?

—Yo estaba apoyando dos grupos: mamíferos y aves. Un día podía comenzar muy temprano para preparar las muestras de mamíferos y, en la tarde, cuando el profe Gary [Stiles] llegaba de campo, lo ayudaba a preparar los especímenes de aves. En la noche, los del grupo de mamíferos salían y yo estaba un rato con ellos,

pero mi trabajo de verdad fue ser preparadora, estar todo el día preparando. Generalmente uno prepara en campo: vas, coges tus bichitos y los preparas allá.

Natalia para de hablar, da cucharadas a su *cheesecake* de frutas y explica las dificultades de disecar en el terreno. La tarea normalmente es de varias horas todos los días de la semana. Las condiciones a veces son difíciles: bandejas en el suelo, humedad, insectos, instrumentos precarios y jornadas extensas. Preparar en laboratorio, como hacen en la colección, no es tan frecuente y requiere ciertos recursos específicos que permitan congelar a los animales capturados y enviarlos hasta Bogotá. Por lo general, los biólogos que trabajan en colecciones se acostumbran a hacer una tarea tan fina y de cuidado como la disecación en cualquier lugar donde puedan montar su campamento.

***

En la pared del fondo del laboratorio de la Colección Nacional de Aves hay un mural de casi seis metros que va de pared a pared. Es la representación de un árbol filogenético, el diagrama con el que los zoólogos identifican el parentesco entre las especies de un grupo. Cada una de las 29 aves que están pintadas en la punta de algunas de las ramificaciones simbolizan una familia presente en Colombia. El mural tiene colibríes, búhos, pavas, garzas, flamencos, patos y loros, entre otros. Desde que fue pintado, se ha vuelto tradición que los visitantes se tomen una foto frente a él para guardarla cómo registro. En ese momento Natalia, la pintora, está sentada debajo de su obra cosiendo el estómago de su ya terminado gallito de las rocas.

Natalia fue la última en sentarse y va a ser la primera en terminar. Andrés, el único con experiencia comparable, llegó hace poco y hasta ahora está empezando con su búho. Aún se siente nuevo como curador, un cargo de los que existen tan pocos, que una persona puede tener el perfil idóneo y esperar toda la vida sin que se abra la vacante. En su opinión, hay demasiado trabajo en la colección, pero pocas manos. Para que sus puertas sigan abiertas y puedan seguir, pronto harán falta más personas. De entre los futuros ornitólogos que están sentados junto a él, todos tesistas suyos, pocos van a continuar con el pasar de los años. Algunos se cambiarán a otras ramas de la ornitología, otros se irán a continuar sus estudios en otros sitios. Aquellos que, como Natalia, duran más de una década vinculados, enamorados y presentes, son la excepción.



Natalia tiene 34 años y quiere dedicar el resto de su vida al estudio y conservación de las aves.

—¿Natalia va a ser su primera tutorada de doctorado en la universidad?

—En la vida —responde Andrés en voz baja y con un marcado acento paisa antes de levantar la cabeza con una sonrisa—. Imagínese cómo va a ser esa fiesta.

En el fondo de la habitación, Natalia rompe la concentración en la que estaba atrapada. Deja

Natalia tiene una maestría de la Universidad del Valle y en un año se graduará como doctora en biología de la Universidad Nacional

las manos quietas, sonríe con la ilusión de quien acaba de recibir una buena noticia y hace una pregunta con tono agudo, casi cantándola, buscando recibir un sí que ya tiene asegurado.

—¿En serio, profe?

***

Las últimas salidas de Natalia, diferentes a las del Guaviare, fueron del proyecto Reexpedición Colombia, una iniciativa que comenzó en el 2021 y que pretende tomar muestras de los mismos animales que fueron capturados en una de las primeras expediciones ornitológicas realizadas en el país por el Museo Americano hace cien años. En esta, su labor no fue de preparación, sino que salía con los demás miembros del equipo en la madrugada para montar las redes —tan grandes como una malla de fútbol— con las que iban a capturar los especímenes que congelarían con hielo seco para poder prepararlos luego.

En las fotos que muestra de la salida realizada a Palmira, se ven grupos de ornitólogos



Colección científica de aves

vestidos de tonos marrones, verdes y azules trabajando en una casa de tejas de zinc. Llevaban cámaras profesionales, kits de micrófonos que parecían pertenecer a un estudio musical y libros más gruesos que una biblia. La última foto se diferencia de las demás: los expedicionarios están de pantaloneta y con camisetas coloridas y posan junto a los locales que les prestaron su casa durante su estancia. Frente a ellos hay una mesa con un mantel de cuadros blancos que tiene encima una torta de cumpleaños. De este proyecto saldrá uno de los capítulos de su tesis, que para ser escrito necesitó que el equipo de la colección preparara 430 aves en tiempo récord.

Más allá de su especialización como científica, Natalia tiene algo de coleccionista. En su cuarto tiene dos aves de peluche, un cucarachero y un búho que le regaló su hermano. Cuando está estresada y se quiere desconectar, le gusta hacer croché y todos sus diseños son de pájaros. Cuando teje le gusta ser lo más exacta posible con los colores, las proporciones y las formas. Tiene una página de Instagram donde hay fotos de las aves que hace. Ya tiene más de 25 tipos diferentes. Ha intentado con la acuarela, pero no le gusta tanto, siente que pierde exactitud. En su antebrazo izquierdo tiene tatuada la planta que la llevó a estudiar biología cuando estaba por graduarse del colegio. No lleva pájaros en la piel, pero sabe exactamente cuál va a ser su próximo tatuaje: una tángara real, el ave que la cautivó hace quince años.

Natalia quiere trabajar en la Colección Nacional de Aves de la Universidad Nacional, aunque no sepa cómo. El trabajo de curadora la intimida, hay demasiado que hacer y el tiempo nunca es suficiente. En las colecciones más grandes del mundo trabajan dos personas: el curador y el gestor, con roles complementarios. Mientras uno puede encargarse del trabajo de campo y las labores pedagógicas, el otro lleva las tareas administrativas y el cuidado de los especímenes. En Colombia aún no se maneja tal escala, pero que llegue parece inevitable. Cada día hay más especímenes, necesidades científicas más precisas y más pajareros. Natalia quiere que las colecciones puedan tener gestores y ella quiere ser la primera. DB



Las plantas mágicas de la plaza Samper Mendoza

La plaza Samper Mendoza es un vibrante espacio de tradición y misticismo en Bogotá. Este mercado ofrece a sus visitantes un recorrido por saberes ancestrales y una conexión profunda con la naturaleza. Mediante los aromas y colores de las plantas, se revela un crisol cultural donde el conocimiento y la espiritualidad florecen en cada esquina, manteniendo viva la memoria ancestral.

Texto y fotografías: Isabella Gaviria Grisales
gaviriagisabella@javeriana.edu.co

Las noches de los lunes y los jueves entre las calles 22C y 22B con carrera 26, en la localidad de Los Mártires, son mágicas. Las calles del Samper Mendoza se convierten en un espacio donde las tradiciones antiguas y el misticismo se entrelazan. Al pasear por este barrio, desde la carrera 27 hacia los cerros, se percibe el aroma de plantas y hierbas aromáticas traídas de las afueras de la ciudad. Algunas plantas tienen que recorrer más kilómetros que otras: unas vienen desde Chía; otras, de Chipaque, La Mesa o San Antonio de Tequendama, entre otros. Y cada una inunda el aire, mientras los camiones forman filas que parecen nunca terminar.

En la plaza, campesinos y conocedores del poder de estas plantas no solo venden sus productos, sino que también comparten un saber que ha sido transmitido de generación en generación.

Esta actividad rememora una conexión con prácticas ancestrales, ofreciendo un contraste palpable con la modernidad y el ritmo frenético del sector.

***

La localidad de Los Mártires en Bogotá lleva su nombre porque allí fueron fusilados varios granadinos que lucharon para conseguir la independencia de Colombia. Esta localidad, la 14 de Bogotá, alberga 22 barrios, incluyendo Samper Mendoza, donde se encuentra la plaza. Hoy este sector está repleto de bodegas... y de ruido. Aquí se escucha el ajetreo de la actividad comercial mezclado con el canto de los fieles los domingos por la mañana, la música católica que resuena en las noches, las ofertas de los vendedores y el bullicio de quienes vienen a mercar. Aquí los olores de mil hierbas se funden en uno solo, en una explosión sensorial que satura.



Comerciantes con sus ruanas y chaquetas, combatiendo el frío y la espera con un tinto.



Camión cargado a la espera de que lleguen más auxiliares para que se lleven la mercancía.

En el corazón de Los Mártires, la plaza Samper Mendoza parece latir con un pulso propio, un pulso verde y antiguo que ha servido a los habitantes de Bogotá durante más de 86 años. Fundada en 1935 como la plaza del Nordeste, porque colindaba con el ferrocarril destinado para recibir la "mercancía verde" —hierbas, frutas y otros productos frescos que llegaban en tren desde Girardot o Barbosa, Santander—, hoy sigue siendo un lugar principal en Bogotá para conseguir remedios naturales, hierbas aromáticas y hasta plantas y productos esotéricos.

A primera vista, la plaza es un torbellino de aromas y colores que se despliega en medio de la madrugada, pero que se transforma con el paso de las horas. Al comenzar el día, entre el bullicio de compradores y vendedores, se levantan imponentes montañas de plantas que definen el paisaje de este lugar; en las noches, predominan los adultos mayores, quienes cuidan su mercancía con dedicación, envueltos en ruanas que los protegen del frío. Algunos descansan con los ojos entrecerrados, mientras otros se calientan con una aromática o un tinto, compartiendo charlas o simplemente aguardando con paciencia para atender a los compradores. Y, en el día, cuando se empiezan a desocupar los espacios, el olor de las plantas aromáticas da paso al olor del almuerzo que ofrecen los puestos que abren al mediodía, pero también al del pescado, la carne y el pollo crudos que distribuyen en este lugar.

Luz, una mujer que ronda los 50 años, vende hierbas desde que tenía 15 años. Su puesto está ubicado al fondo de la plaza, en diagonal a un muro donde están escritos los beneficios de la manzanilla. Su familia siempre ha estado en este negocio y explica que "cada planta tiene un propósito y una historia: desde la caléndula, que sana golpes y úlceras, hasta el eucalipto y la ruda, esenciales para baños turcos y limpiezas espirituales".

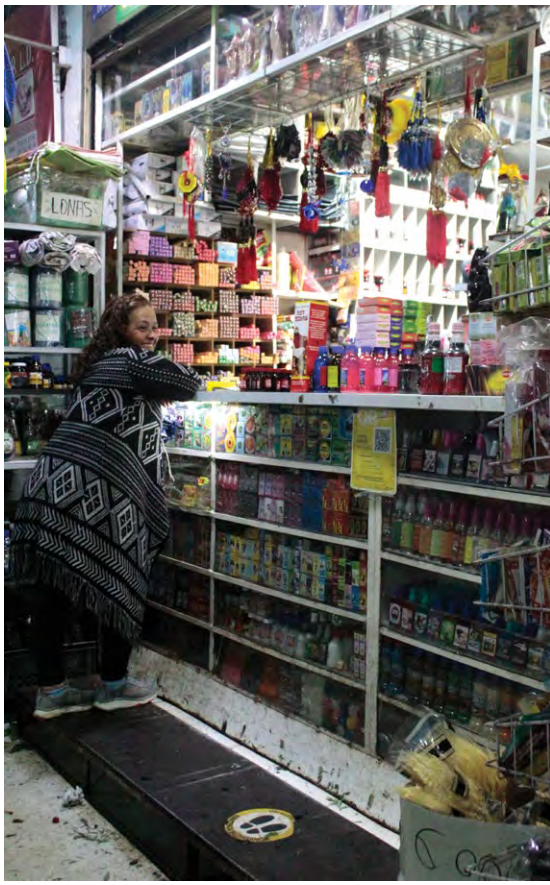
La dinámica de la plaza tiene su propio orden. Las hierbas se organizan en arrumes, formando un paisaje con puntos altos y bajos que marcan rutas invisibles. Los carreteros, quienes transportan los sacos de hierbas, van



Montones de ruda en la plaza.



Un comerciante junto con su puesto de caléndula, una de las flores más apetecidas.



Puesto de productos esotéricos.

cargados a más no poder y transitan por los pasillos silbando y chiflando. "¡Voy pasando!", "¡Muévase!", "¡Deje pasar!, gritan y hay que moverse rápidamente, porque van a toda velocidad, con carretillas que tienen entre 30 y 40 bultos de hierbas, que cargan desde los camiones hasta el fondo de la plaza y van dejando los pedidos de cada puesto.

Cada espacio en esta plaza tiene sus propios detalles: los locales laterales son pequeños mundos y algunos adornan sus entradas con pencas de sábila o con fotos familiares o rosarios que parecen proteger su mercancía. Los comerciantes que están en el centro no tienen muros ni puertas, el límite está en las esterillas de madera o de plástico donde ponen la mercancía. Allí descansan en asientos que parecen sacados de sus propias casas: mecedoras de madera, sillas de cuero y de plástico, dispuestas en los claros entre montones de hierbas.

Con el tiempo, la plaza Samper Mendoza se ha convertido en un espacio que mezcla la rutina urbana con la tradición rural. Muchos comerciantes provienen de la sabana de Bogotá y traen no solo productos, sino también historias y conocimientos. "Vendo todo tipo de hierbas, desde las calentanas hasta las de clima frío", comenta Yaneth, mientras acomoda su mercancía. Sus palabras resuenan como el eco del yerbero, que trae "yerba santa pa la garganta" y abre caminos para que aquellas personas que se sientan perdidas en la vida encuentren el alivio espiritual en una pócima de origen botánico, pues, según dice, cada planta guarda un secreto para aliviar las dolencias de los habitantes de la ciudad.

Al pasar entre los puestos y respirar el aroma de albahaca, de vetiver y de apazote, se revela que la plaza Samper Mendoza es, en realidad, una conversación continua entre los sentidos,

En la plaza se encuentran más de 300 especies de plantas aromáticas, medicinales y esotéricas



Luz lleva 30 años con su puesto.



Puesto de aromáticas en las afueras de la plaza.



Luis es uno de los comerciantes que más tiempo llevan en la plaza.

Más de 500 campesinos llegan todos los lunes y jueves con camiones cargados de mercado

pero también entre la ciudad y el campo, entre el ayer y el hoy. Una mezcla de memoria y sobrevivencia que florece en cada amanecer.

En los pasillos de la plaza, don José, un comerciante mayor, explica que las hierbas amargas, como la ruda y el romero, se utilizan en baños de limpieza que, según él, ayudan a "quitar las malas energías". En contraste, las hierbas dulces, como la manzanilla o la lavanda, son empleadas para atraer prosperidad y bienestar. También dice que este lugar, más que un simple espacio de ventas, es la vida misma de él y sus colegas, así como el lugar que mantiene vivo un conocimiento ancestral. "Si la plaza desapareciera, perderíamos el medio a través del cual podemos sanarnos física y espiritualmente", comenta, mientras acomoda racimos de romero, cuyo aroma parece tan fuerte como su convicción. Algo parecido dice Carmenza, otra veterana de la plaza, quien asegura: "La plaza es nuestro nexo con la naturaleza y la medicina de nuestros abuelos".

***

Con un área de aproximadamente 4.000 metros cuadrados, esta plaza se destaca como la más grande en Latinoamérica dedicada exclusivamente a la venta de hierbas. Este lugar ha sido declarado patrimonio inmaterial, cultural y botánico de Bogotá y es administrado por el Instituto para la Economía Social (IPES) de la Alcaldía Mayor de Bogotá.

En la Samper Mendoza se comercializan cerca de 3.000 tipos de hierbas, las cuales se utilizan con fines medicinales, gastronómicos, aromáticos y esotéricos. Además, la plaza cuenta con 138 locales fijos y 40 módulos dedicados a la venta de la hoja de tamal, un producto que representa una de las tradiciones más emblemáticas de la región. El IPES y el Instituto Alexander von Humboldt han comenzado un trabajo de inventario que ha identificado más de 300 especies de plantas en este espacio. Su meta es conservar y promover especies que puedan contribuir al desarrollo sostenible, mantenien-

do un valor cultural irremplazable para comerciantes y compradores.

Pero este lugar no solo recoge una parte de nuestra diversidad botánica, sino que también ha acogido la diversidad misma del país, pues durante toda su historia aquí han llegado personas de todas partes para fundar no solo un negocio, sino una vida. De hecho, en octubre de 2013, más de 60 familias de campesinos e indígenas provenientes de Coyaima, Tolima, se unieron al mercado, trayendo consigo la tradición de la hoja de tamal, que antes se comercializaba al lado de la carrilera ubicada detrás de la plaza de Paloquemao, una de las más grandes e importantes de la ciudad.

Uno de esos comerciantes que se establecieron en la plaza es Luis, un hombre que se vio obligado a abandonar su Huila natal debido a la violencia y hoy ya cumple 45 años dedicados a la venta de hierbas. En la plaza, se suele ver sentado en su silla de madera, con gafas cuadradas y un gorro, organizando paquetes de 1.000 pesos de luminaria. Su historia es solo una de muchas que reflejan el carácter resiliente de quienes han hecho de la plaza Samper Mendoza su hogar.

***

Entre las fragancias que llenan el aire, destacan las hierbas que se utilizan para preparar infusiones reconfortantes, realizar descargas energéticas y aromatizar espacios, así como para llevar a cabo baños de limpieza y atraer la abundancia. Entre ellas, la caléndula brilla como una joya, conocida por su capacidad de cicatrizar heridas. Este mercado no solo es un lugar para comprar, sino un refugio de sabiduría ancestral que invita a explorar el poder curativo de la naturaleza.

Con la llegada del Año Nuevo, la plaza también se renueva y cobra vida con un aire festivo y las hierbas se convierten en auténticos amuletos de buena fortuna. Las leyendas cuentan que la albahaca atrae el dinero y la buena suerte, mientras que la ruda es un poderoso talismán que protege a quienes la llevan consigo. Por su parte, la manzanilla es ideal para comenzar de nuevo y despejar el camino hacia la prosperidad, y el jazmín promete fertilidad y abundancia económica. No faltan los rituales para celebrar el cambio de año: un ramo de albahaca fresca en el hogar para atraer energías positivas o una infusión de manzanilla para limpiar el espacio de energías negativas. Así, en la plaza Samper Mendoza cada hierba cuenta su propia historia, invitando a los visitantes a descubrir los secretos de la naturaleza y a encender su esperanza en un futuro lleno de oportunidades.

Tal como lo canta Celia Cruz en *El yerbero*, aquí se puede encontrar una solución para cada mal, cada anhelo y cada deseo. Aquí, los visitantes se embarcan en un viaje de descubrimiento personal y colectivo, donde la tradición se entrelaza con la modernidad, y la búsqueda de bienestar se convierte en un ritual cotidiano. En la plaza Samper Mendoza, cada yerba no solo es un remedio, sino una puerta abierta a un universo de posibilidades, donde el amor, la salud y la fortuna florecen entre los aromas de las hierbas y el bullicio de sus comerciantes.

Esta plaza se alza como un símbolo de resistencia cultural en el corazón de Bogotá, un refugio donde el saber ancestral sobrevive en cada planta vendida, en cada consejo compartido. Quienes visitan este espacio pueden percibir no solo el olor a tierra y a hojas frescas, sino también un legado de milenios que sigue latiendo y uniendo a la ciudad moderna con sus raíces más profundas.

En las vísperas de Año Nuevo, la plaza se renueva y las hierbas se convierten en amuletos de buena fortuna



La carretilla llena, lista para ser movida por algún auxiliar de carga.

Chucho Merchán, la leyenda animalista del rock

Texto: Camila Holguín López
cholguinl@javeriana.edu.co

Fotos: Cortesía de Chucho Merchán

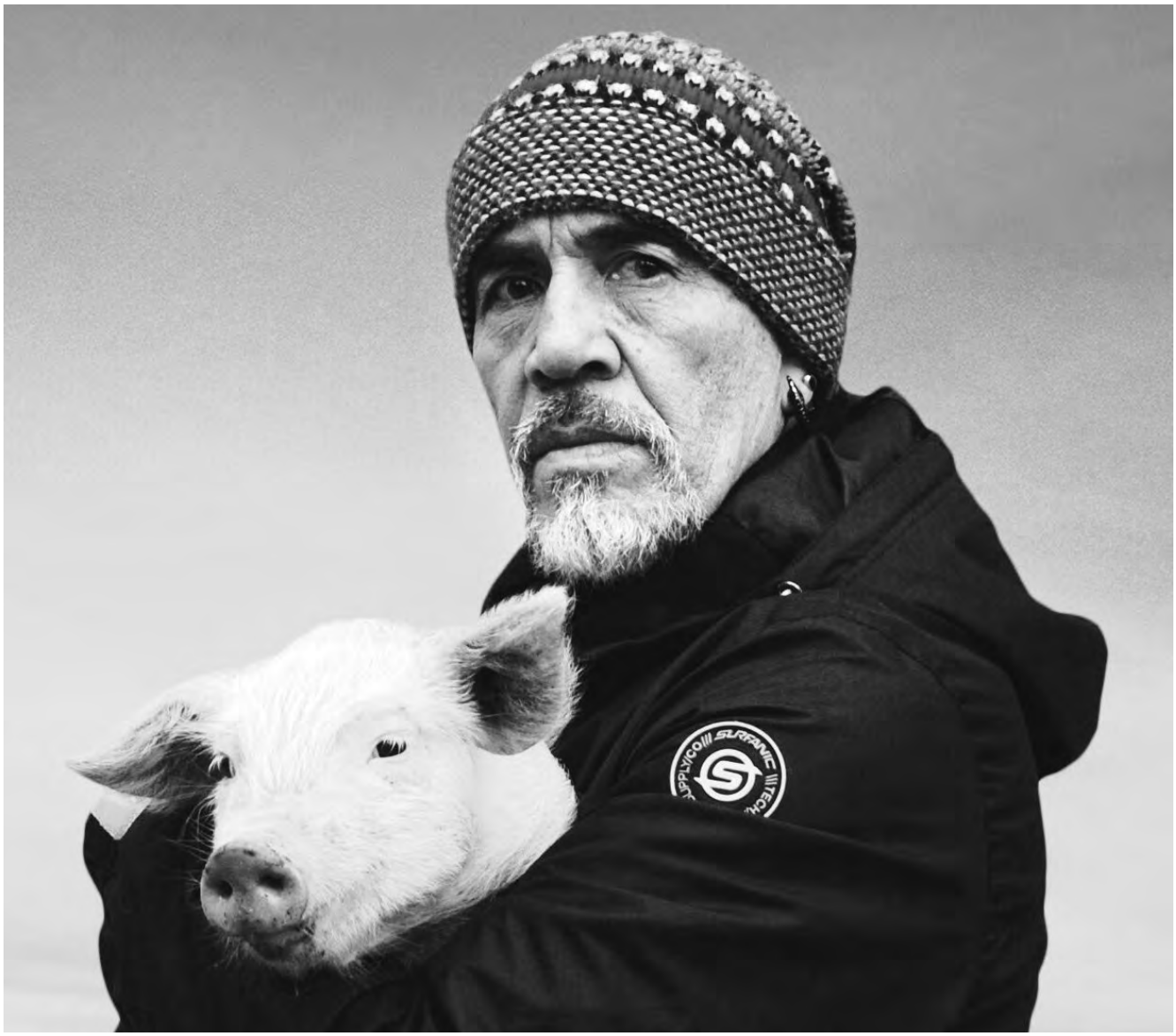
La música también es política, y esto es algo que Chucho Merchán ha entendido a lo largo de su vida. ¿Su misión? Darles voz a los animales por medio de sus canciones, pues, como músico, desde hace años decidió que solo podía cantar por y para aquellos seres que el mundo tiene olvidados.



Merchán es vegano desde hace casi dos décadas.

Vive apartado de la sociedad en un santuario animal ubicado en La Calera, cerca de Bogotá. Allí lo acompañan decenas de animales que él mismo cuida y alimenta todos los días. Tiene 71 años, pero vive como si tuviera el cuerpo de alguien de 30, pues hace yoga, viaja por el mundo, protesta en las calles, crea música, hace activismo por los animales y también los rescata de situaciones precarias. Ese es Chucho Merchán, un hombre de piel morena, barba blanca, cejas pobladas y una voz tan ronca que, cuando suena, parece que todo lo que está contando es una historia digna de escuchar.

Su primer nombre, Jesús, se debe a que nació en la Navidad de 1952, en Bogotá. Desde joven sintió una gran afinidad por la música, tanto así, que a los trece años comenzó su formación en el Conservatorio Nacional. Sin embargo, el momento que lo marcaría para toda la vida fue cuando es-



Por medio de su música busca concientizar a la gente sobre los derechos de los animales.

cuchó por primera vez al guitarrista y cantante estadounidense Jimi Hendrix. Fue así como se dio su despertar rockero.

Merchán hizo parte de la primera generación de rock colombiano. Su aporte más destacado fue como guitarrista de Malanga, uno de los grupos más recordados de los años setenta, fuertemente influido por el sonido de Carlos Santana y el movimiento *hippie*. En 1974, el grupo se disolvió y, con tan solo 20 años, Merchán partió para Londres. Allí se inscribió en la Universidad de Cambridge y aprendió composición, piano, percusión, guitarra clásica, solfeo, bajo y contrabajo.

El lugar en el que vivía era pequeño y también se vio obligado a mejorar su inglés. Sin embargo, esto no impidió que notaran su talento, pues estando allí, la orquesta de la universidad le propuso tocar el contrabajo, y fue en ese contexto en el que se adentró en el mundo del jazz. Gracias a esto, tuvo la oportunidad de aprender de grandes músicos como John Marshall, baterista de Soft Machine, un grupo musical británico de rock instrumental.

En 1980, Merchán se graduó en artes. Ese mismo año, comenzó a trabajar como bajista interno en el bar Ronnie Scott's Jazz Club, lugar donde fue descubierto por grandes leyendas

de la música inglesa. Tiempo después, cambió estos pequeños lugares por escenarios más grandes, reconocidos a nivel mundial, pues en 1983, se unió como guitarrista a la banda de Thomas Dolby, reconocido por ser uno de los pioneros de la corriente *New Wave.* Con este grupo hizo su primera gira mundial.

Dos años más tarde, en 1985, ocurriría un suceso que marcó la historia colombiana: la erupción del volcán nevado del Ruiz y la consecuente avalancha sobre Armero. A raíz de esto, Merchán organizó un concierto en Londres en beneficio de los damnificados, en el cual participaron David Gilmour, de Pink Floyd; Annie Lennox, de Eurythmics; Pete Townshend, de The Who, y otros artistas. Con los fondos adquiridos se hicieron diversas obras de caridad en Colombia y nació la fundación Foneva, la cual él mismo dirigió hasta 2017.

A esto le siguieron otras colaboraciones con destacados íconos del pop británico. En 1986, Merchán entró a formar parte de la banda The Pretenders, condujo la Orquesta Filarmónica de Londres y grabó el bajo en Scoop, White City y Deep End Live. Un año más tarde, se unió a Eurythmics en la grabación y composición de los discos *Revenge We Too Are One* y *Peace* y tocó en sus respectivas giras. Además, colaboró en el concierto celebrado en el estadio de Wembley para presionar al gobierno sudafricano por la liberación de Nelson Mandela.

The Voice of Animals es uno de los discos de Merchán en el que les da voz a los animales.



A comienzos de los noventa, Merchán reunió a artistas como Roger Daltrey y Gilmour en el Concierto Mundial por la Vida. El evento, que tuvo lugar en Colombia, resultó un fracaso debido a la baja asistencia del público, la deficiente calidad del sonido y del escenario y a la amenazas del Cartel de Cali. Merchán tuvo que asumir gran parte de los gastos, por lo que poco después tuvo que volver a Londres.

A principios de este siglo, Merchán decidió regresar a Colombia y seguir su producción musical de forma independiente. Desde aquí, produjo canciones para artistas latinoamericanos como Fito Páez, Los de Adentro, Cabas y Luz Casal, y se desempeñó como bajista de la banda mexicana Jaguares. Justo en esa época, comenzó a emerger su faceta como artista comprometido con el medio ambiente y con la lucha por los animales en sus melodías.

Gracias a esto, Merchán ha ganado reconocimiento no solo como artista, sino también como un activista que, a través de la música, ayuda a aquellas almas que no salen en la radio porque no tienen voz. Desde hace casi dos décadas es vegano y su casa es el sueño de todos los niños pequeños que quieren tener una granja en su patio. Día a día, lucha por los derechos de los animales. ¿Recuerda a los caballos que antes se veían pasar por las calles de Bogotá? Bueno, él ayudó a que estos animales tuvieran vida digna, pues les brindó subsidios a sus dueños para que estos pudieran montar un negocio o transportar su mercancía de forma diferente, libre de crueldad. Incluso este año, luego de una larga batalla —en la que recibió amenazas que lo hicieron salir del país—, estuvo impulsando la prohibición de las corridas de toros, una lucha que hace poco terminó en una ley que cambió la historia.

Sin duda, pocos pueden llamarse leyendas andantes, pero Chucho Merchán lleva ese título en alto.

***Directo Bogotá (DB):* ¿Cuál fue el primer animal que tuvo en su vida?**

Chucho Merchán (CM): Vengo de una familia que nunca tuvo animalitos. Sin embargo, cuando me fui a los veinte años a Inglaterra, tuve la oportunidad de compartir mi vida con Midi, la primera gatita que adopté y llevé a vivir a mi casa. Ella fue mi primera mascota. Tiempo después, adopté más gatos. Unos murieron y otros más vinieron, pero ella fue la primera.

***DB:* ¿Cuáles son las causas que más ha defendido a lo largo de su vida?**

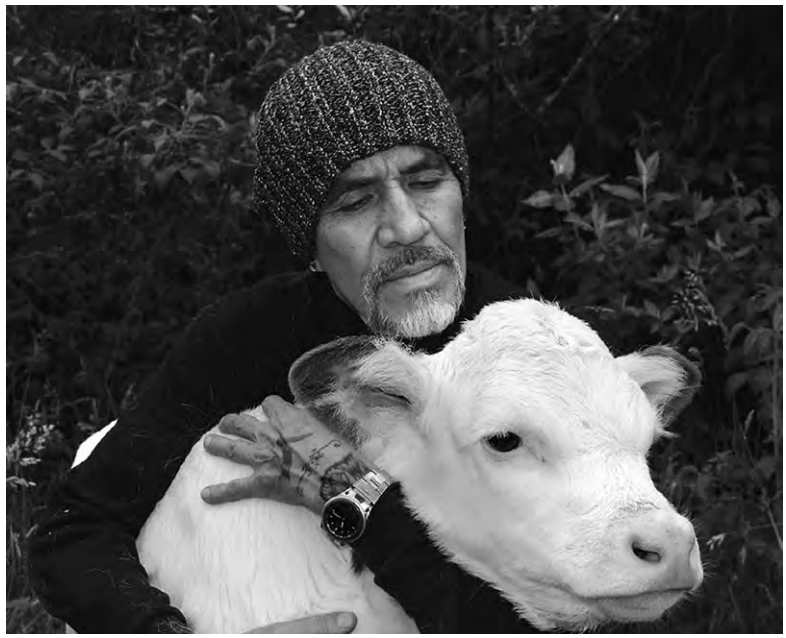
CM: Siempre he sido una persona muy afín a las causas sociales. Tuve una fundación con la que ayudé a personas de escasos recursos en Colombia, la cual comencé mientras vivía en Inglaterra y con la que hicimos un trabajo muy interesante en el Bronx de Bogotá.

También dedico mi música a los animales con el fin de darle un mensaje al mundo. Primero comencé adoptando a una gatita en Inglaterra y ahora estoy aquí, viviendo en un santuario propio en La Calera junto a ochenta animales entre gatos, perros, pájaros, conejos, cabras, ovejas, llamas y caballos, que se han convertido en mi vida entera.

***DB:* ¿Por qué decidió hacer música para visibilizar estas causas?, ¿de dónde surge esa inspiración?**

CM: Una de las grandes desilusiones de mi vida fue darme cuenta de que la música se había convertido en un negocio para hacer billete, en el que a los cantantes se les imponían los temas sobre los que debían o no cantar. En mi caso, yo sabía que meterme a ese mundo era un suicidio musical y por eso decidí irme por otro lado. Eso es algo de lo que me siento orgulloso, pues actualmente soy la única persona que conozco que escribe canciones en las que se abordan esos temas. Y, para ser sincero, no me siento capaz de cantarle a otra cosa que no sea a los derechos de los animales.

Ahora, la inspiración sale de diversos aspectos de mi vida. Algunas canciones están inspiradas en la lucha que tenemos que dar en las calles gritando. Otras hablan sobre la tristeza que siento por los animales que murieron, porque no pudieron ser salvados o sobre la historia de una vaquita que rescatamos.



Actualmente reside en La Calera junto a sus animales.

***DB:* ¿Qué busca lograr a través de sus canciones?**

CM: Cuando quería ser rockero, no tenía idea acerca de los temas de los que se hablaban en las canciones. En realidad, lo que me encantaba era la música y ya. Pero ahora quiero que mi música tenga suficiente nivel como para transmitir un mensaje y generar conciencia por los animales. Ese mensaje es duro y siento que no hay canciones escritas en honor de los animales, en las cuales se muestre una lucha sensata por sus derechos y un mensaje contundente. Por eso, he dedicado mi música a eso y así lo seguiré haciendo.

***DB:* ¿Cuál es la razón de ser de su música?**

CM: Cuando uno se mete en esto entrega todo de sí porque los animalitos necesitan gente arrecha capaz de meterse de lleno. La razón por la que estoy aquí dando esta entrevista es justamente para sembrar esa semillita. Ya estoy en la parte final de mi vida, entonces lo que me interesa es dejar semillas en mis canciones para que, más adelante, otra gente las tome y las siembre en otro lado. Solo así se puede esparcir el mensaje.

> No me siento capaz de cantarle a otra cosa que no sea a los derechos de los animales

> El amor y la paz no son una moda, ni son unos pantalones campana, ni son camisetas de colores

***DB:* ¿Cree que los músicos tienen la responsabilidad de hablar sobre estos temas?**

CM: Quisiera responder que sí, pero la verdad es que la industria musical ha acabado con toda esa posibilidad. La música se convirtió en un negocio y está completamente prostituida. Ya nadie quiere hablar sobre este tipo de temas, porque eso implicaría no sonar en la radio ni tener gran reconocimiento.

Es triste, pues la música es lo más hermoso y sagrado que hay en el planeta. Es impresionante cómo puede llegar a los corazones y lo que logra abarcar. Sería hermoso que todos la usaran como un medio para transmitir un mensaje, pero el negocio se ha encargado de esterilizar y negar esa posibilidad.

***DB:* ¿Cree que si más artistas se atrevieran a hablar sobre estos temas sería más fácil lograr avances?**

CM: Claro que sí. De hecho, lo vi de primera mano cuando hice parte de ese gran movimiento contra el racismo en Sudáfrica. Desde Inglaterra, me uní a muchas bandas y artistas para hacer un concierto grandísimo en Wembley con el fin de que a Nelson Mandela lo sacaran de la cárcel y el Apartheid terminara. Hubo más de 80.000 asistentes y no sé cuántos millones de personas conectadas por televisión alrededor del mundo.

Días después del concierto, y debido a la presión tan grande que se hizo, el gobierno sudafricano lo liberó. Esto me demostró que la música sí puede motivar los cambios. Si se unen los duros de hoy en día para protestar por las injusticias y, si en realidad existiera ese deseo político, estoy seguro de que se lograrían grandes avances. Pero estamos muy lejos de eso y lo más triste es que los animalitos son los últimos en la lista.

***DB:* Por eso también cambió sus hábitos de alimentación. ¿Cómo tomó la decisión de ser vegano?**

CM: Fue algo muy progresivo, porque yo venía de una familia supercarnívora. Mis padres eran personas muy humildes y nunca nos cuestionamos lo que consumíamos, porque no era parte de ninguna conversación. Si bien cuando llegué a Inglaterra me comencé a empapar del movimiento vegano, la experiencia más fuerte la tuve acá en Colombia. Recuerdo que me sirvieron un pollo mal cocido al que le salió sangre por la pierna. Fue una sensación de mucho malestar que me dejó un mensaje claro**:** se trataba de un ser vivo y no estaba bien que yo, por simple gusto al paladar, estuviera sacrificando su vida.

***DB:* ¿Cuándo hizo el cambio?**

CM: A mis veinte años comencé una lucha interna. Empecé a buscarme a mí mismo, a investigar, a rodearme de nuevas personas y, por supuesto, me volví más afín al *hippismo*. De hecho, hoy en día puedo decir que soy más *hippie* de lo que fui hace 50 años, y que la filosofía de amor y paz es más importante actualmente que en los años sesenta.

El caso es que me di cuenta de que los animalitos en realidad no necesitan amor, sino respeto. Y eso implica, por supuesto, la posibilidad de que los dejen tranquilos. Entonces hace diez o quince años entendí que el vegetarianismo en realidad no daba la talla y que lo único que sí lo hacía era el veganismo.

***DB:* ¿Cómo cambió su vida al volverse vegano?**

CM: Ha cambiado de forma drástica. El veganismo de por sí lo aísla a uno mucho. En mi caso, me aisló de mi familia y de mis amigos porque ellos no ven las cosas de la misma forma que yo. Por ejemplo, soy contundente con la idea de que donde haya animales o carne, no me siento. Prefiero que no me inviten a almorzar. Antes solía decir**:** "Bueno, no puedo imponerles a mis allegados que no coman carne solo porque yo estoy presente, cada quien tiene derecho a pensar y llevar su vida a su antojo", pero después me di cuenta de que para no causar esa incomodidad era mejor alejarme.

***DB:* ¿Cómo es su vida hoy en día?**

CM: Vivo muy solito, comparto con personas específicas, me dedico a cuidar a mis animalitos y, de pronto, si se presenta la oportunidad, a rescatar. También me dedico a la parte pedagógica que tiene que ver con hacer afiches o



Merchán ha dedicado gran parte de su vida a las causas sociales.

salir a las calles a marchar. Mi vida está enteramente dedicada a la lucha por los derechos de los animales. Y, bueno, salgo de mi casa en muy pocas ocasiones.

***DB:* ¿Cómo ve el panorama actual con respecto a los derechos de los animales?**

CM: No te voy a decir que estoy triste, pero sí estoy muy desilusionado con el mundo. Lo que veo, de forma global, es un futuro muy duro para los animales. Aunque el movimiento vegano sigue creciendo y hay muchas cosas que celebrar, la realidad de los animales y del medio ambiente a futuro sigue siendo muy dura. Siempre trato de tener mi espíritu en alto y ser una persona alegre para no dejarme llevar por esa tristeza, pero en realidad lo que siento en el fondo es un pesar enorme.

***DB:* ¿Cómo ve el futuro de los animales?**

CM: Los animales van a ocupar demasiado espacio y ahora se está produciendo carne en laboratorios. Sin embargo, con la sobrepoblación de humanos, la industria de los animales tendrá que disminuir poco a poco y, de pronto, la carne de laboratorio va a empezar a surgir. Yo quisiera volver en unos 300 años a un mundo vegano. DB



Expediciones a **Cundinamarca**

Cuatro periodistas viajaron a cuatro pueblos cercanos a Bogotá para visitarlos, redescubrirlos y contarlos a través de estas crónicas de viaje en las que nos ofrecen su mirada particular de lugares que creemos conocer.

La Calera y los ciclistas

Texto y fotos: Alejandro Ballén Lobo
a.ballenl@javeriana.edu.co

Parado en la mitad del parque principal de La Calera, justo enfrente de la iglesia, un ciclista mira la carroza fúnebre. Viste de negro, una camiseta y un bicicletero. El hombre, que lleva ahí ya un rato, se pasa las manos por la barba en un gesto tenso y arranca a pedalear calle abajo, rumbo a la carretera. Allá está la vida: la gente toma cerveza, compra arepas en la plaza, echa aire a las llantas de su bicicleta o maneja esquivando personas que evitan a toda costa usar el puente peatonal. Arriba, después de pasar el río, están las calles empinadas donde vive la gente de La Calera. Mientras más se sube, más silencioso se hace; la gente camina más lento y mira extraña a quien no conoce. Allí, en una iglesia pequeñita que parece de juguete, un grupo de calerunos velan a su muerto. Lo trajeron desde Bogotá.

***

Cuando el conductor que me trajo me echa del bus para no formar trancón, me sorprende no sentir el frío que esperaba de un pueblo que crece en la falda del páramo. Salto a la carretera, siento el calor y volteo a la izquierda para ver a La Calera, donde cientos de casitas se amontonan sin orden, pero siguiendo la inclinación de la montaña. Al fondo, cuando se terminan, el verde de la colina se extiende hasta su cima. Los colores de cada edificio se pierden en una amalgama donde acaba predominando el naranja ladrillo y el gris lata. Algunos conjuntos de apartamentos y urbanizaciones privadas con grandes casas idénticas rompen el caos. Los carros en ningún momento dan alivio, la gente se lanza a la calle para pasar esperando que frenen. Estoy en la vía y no me doy cuenta hasta que un Mercedes Benz blanco pasa a unos centímetros de mí machacando el pito, como si el sonido del motor no fuera suficiente susto.

Antes de llegar, cuando estaba revisando un mapa del pueblo, noté una cantidad desproporcionada de puntitos que se llamaban miradores. Lo entendí al llegar, en La Calera solo hay dos opciones: o estás en la ladera de una montaña presionado por su magnitud o arriba de ella contemplando la pequeñez de lo que tengas abajo. Algo en particular me hace querer ir a la parte de arriba del pueblo, allá donde mueren las casas y renacen los potreros.

Muchas de las calles de La Calera están torcidas y todas son empinadas. No hay mucho, el ímpetu del pueblo se desvanece pasando el río y muere definitivamente más allá del parque. Muchos de los locales están vacíos o cerrados. Hay más carteles de "se vende" y "se arrienda" que personas caminando. El naranja ladrillo que se veía desde abajo no pertenece a los frentes de las casas, que están pintados de colores, sino a sus costados, desnudos, de bloque sin resanar. Cuando uno ya ha caminado ocho o diez cuadras, algunas calles no tienen pavimento, sino una compacta tierra amarilla.

Para llegar al límite de La Calera elijo subir por la calle novena. En cierto punto, una polisombra verde cubre toda la calzada dejando solo los andenes disponibles. Están en obras, hay avisos, excavadoras y enormes agujeros. Cuando se termina el cierre, donde se supone que habría un mirador que me prometió Google Maps, hay un conjunto de apartamentos grises con amplios ventanales y formas



La Calera fue fundada el 16 de diciembre de 1772

geométricas. Ando un poco más, decepcionado, y un pastizal seco y amarillento me confirma que el sol hostigante no es normal. Al final del camino hay un portón de madera que tiene detrás un camino veredal. A su lado hay altas cercas de púas imposibles de saltar. Cuando me pregunto por qué hay una puerta para entrar a una carretera, me doy cuenta de que en realidad soy yo quien está encerrado.

***

Cuando uno llega a La Calera, lo mejor de La Calera ya pasó. Apenas uno sale de Bogotá, quizá en carro, quizá en uno de esos viejos buses que salen de la calle 72 y cuyo motor se escucha sufrir en la subida, se encuentra con un mirador que, aun teniendo el mismo nombre del pueblo, pertenece a la ciudad. Ahí, durante la noche, llega la gente en carro, en bus o en chivas rumberas a tomar canelazo y ver las luces de los edificios que se extienden hasta dónde llega la vista. Una de las personas que trabajan en el sitio me cuenta que ellos no montan sus puestos antes de las cuatro de la tarde y que suelen recibir gente hasta pasadas las tres de la mañana. El pasto está lleno de vasos plásticos o de icopor, latas de cerveza y botellas de licor. Se ve el oriente de la ciudad, que está teñido de un nostálgico brillo azul.

Un domingo pueden subir hasta 5.000 personas al alto de Patios, una de las rutas ciclísticas más concurridas de Bogotá

Arriba de los miradores, donde las casas parecen agarradas a la montaña para no caerse y ya no llegan los buses del SITP, está el alto de Patios, la ruta ciclística más concurrida de Bogotá. Un domingo pueden subir hasta 5.000 personas. No sé cuántas lo harán un sábado, pero al asomarme por la ventana del bus supongo que son muchas. Algunos llegarán hasta Patios y luego bajarán contentos de vuelta a sus casas antes del mediodía, otros van más lejos. Justo antes del peaje hay docenas de restaurantes con nombres como *Bike it* o *Donde Rigo,* en los que legiones de deportistas toman jugo de naranja. Están uniformados: gafas de sol, *shorts* negros, camisetas licradas de colores y un gesto de cansancio casi siempre acompañado de una sonrisa de satisfacción.

***

En el borde de la carretera de La Calera hay dos centros comerciales: Calera Garden y Calera Hills. Hay algo en ello que no me cierra, quizá sea el hecho de que están justo enfrente de un restaurante que a mucha honra tiene un cartel que dice Mundo Chorizo. Los centros comerciales hacen parte de un proyecto más grande, dos conjuntos residenciales que quedarán detrás de ellos y llevan sus mismos nombres. Es por eso por lo que parecen una excusa para tener dónde poner oficinas inmobiliarias. Calera Hills no tiene nada más allá de un Oxxo, un D1, un gimnasio y una sede de la constructora, y a Calera Garden se entra por un pasillo que tiene 20 locales vacíos en el que lo único que hay es una asesora de bienes raíces. En ese mismo piso hay una droguería, un *sex shop*, una tienda de ropa interior y un Dollar City que parece todo un éxito, pues no para de entrar y salir gente. Arriba, en la plazoleta de comidas, hay dos restaurantes. Son las 12 del día y no hay nadie comiendo.

Al lado del centro comercial un viejo atiende un vivero del que es dueño desde hace tantos años que perdió la cuenta. El sitio está fresco, las plantas cuelgan del techo y crecen en bolsas negras de plástico. Le pregunto cómo llegar a Siberia, un pueblito fantasma que una panadera de La Calera me recomendó cuando le pregunté qué había para hacer por la zona. Su respuesta me decepciona: "Por allá no pasan busetas, toca caminar unos 20 minutos". Antes de irme le comento sobre los carteles de "se vende" y los gigantes anuncios que ofrecen apartamentos. Quiero saber qué opina él de sus vecinos. El viejo se queda callado, hace un gesto de desaprobación y me contesta parco: "Están regular las ventas".

***

Macadamia es el sitio al que decido ir cuando llevo media hora caminando hacia Siberia y me doy cuenta de que el viejo me mintió, porque mi celular me dice que aún falta otra media para llegar. Tomo la decisión después de encontrarme con una cabra lanuda que, al verme pasar, bala de una forma que sentí particularmente ofensiva. Mientras espero el bus junto a mi compañera, me siento a ver la carretera. Hay muchos carros de lujo. El bus que espero va para Guasca y pasa por ese otro sitio que

no conozco. Los ciclistas siguen cruzando en ambos sentidos; van rápido: aún les falta para la subida.

El bus me cobra 2.500 pesos y el trayecto dura menos de diez minutos. Al bajar hay dos porterías, una a cada lado de la carretera: Macadamia y Macadamia del Río. Son urbanizaciones privadas. Hacia arriba no se ve nada, los árboles y los arbustos que están detrás de los muros de ladrillo les garantizan privacidad a los residentes. Hacia abajo se alcanzan a ver algunas de las casas de Macadamia del Río. Son grandes, varios cientos de metros cuadrados, ventanales de piso a techo y vista a la montaña. La más barata pasa los 1.000 millones de pesos. No hay nada más que ver, ningún sitio donde caminar. Las camionetas entran y salen por las porterías; las aves cantan y se responden.

***

Al alto de las Arepas llego andando. No es lejos, pero pareció serlo por el hambre. En el camino me rebasan varias bicicletas con las que comparto destino. Al llegar pido una porción de morcilla. Viene buena cantidad, acompañada de una arepa boyacense y un montón de papas criollas; compro también una Pony Malta en botella de vidrio. En la mesa del lado hay una pareja de ciclistas que deben rondar los 25 años. Toman un Electrolit de mora cada uno, sus piernas están brillantes del sudor. No se quitan el casco para comer. Ella, de rostro afilado y pelo rubio teñido, habla sobre lo que escuchó durante la ruta, primero quiso sentir el sonido del viento y de los árboles; después, se aburrió y puso Bacilos. Él se rasca la barba y la escucha.

Las mesas están fuera del restaurante y para entregar tu pedido las meseras salen hasta la puerta y gritan tu nombre para que vayas a recogerlo. Como solo y soy el único que lo hace así. Siento cómo la temperatura empieza a bajar y un viento frío golpea mis brazos. Ese es el clima que esperaba. Desde donde estoy sentado veo un parque infantil de un verde brillante que parece propiedad del restaurante, pero nadie juega. Más allá hay un colegio francés y dos vacas que pastan silenciosas. Luego, inacabable, la montaña.

Cuando termino de comer bajo al parque y me acuesto en el pasto. Huele fresco. Sé que pronto tendré que tomar otro bus para ir a alguna parte, que volveré a escuchar motores de carros y a pelear contra esas sillas estrechas donde uno siempre termina con el cuello adolorido después de dormirse. No importa, los copetones cantan sonatas largas y cierro los ojos para tratar de escucharlos. Al abrirlos veo al horizonte y me imagino qué habrá detrás de las montañas, quizá ríos, quizá pueblos, probablemente más montañas. Respiro profundo, creo que ya elegí mi Calera.

Zipaquirá, el pueblo de barro y sal

Texto y fotos: Ana Valentina Garavito Velandia
ana-garavitov@javeriana.edu.co

Mario Vásquez tiene el don de aparecer en los momentos más oportunos en la plaza de la Independencia de Zipaquirá, un lugar donde siempre pasa algo. Es un hombre de 66 años, medianamente alto, moreno, de ojos rasgados, boca pequeña, una ruana, zapatos formales y



La plaza de la Independencia fue inaugurada en 2010, pues antes funcionaba como una plaza de mercado.

Zipaquirá es conocida por la producción mineral y por ser la cuna de ciclistas como Egan Bernal y Efraín 'el Zipa' Forero

cabello canoso, que vive en una casa esquinera, cerca de las calles comerciales que dan a la plaza.

La ciudad de Zipaquirá tiene pasado: antes era conocida como Chicaquirá, una herencia de la cultura muisca. En su nombre viene "Zipa", traduce cacique, y "Quirá", que es novia o esposa del cacique. También es conocida por la producción mineral o, como la gente le dice, por ser "la roca de sal". Además, es tierra de ciclistas y tiene su mejor exponente en Egan Bernal. Y quien vaya se encontrará con arquitectura colonial, que hace de Zipa un lugar de historia y resiliencia en subida.

El sábado por la tarde, Mario Vásquez camina con un sombrero azul oscuro, se sienta en una silla de plástico blanca, observa a la gente de la plaza y dice: "Aunque pasan turistas, la gente se va por el frío. El pueblo tiene pinta de Villa de Leyva por las calles pequeñas y la estructura colonial, pero el frío espanta hasta a los pájaros. Pero eso sí, siempre pasa algo: una pareja se pelea, unos niños juegan fútbol o las personas salen con cajas de cuajada dulce".

La plaza de la Independencia es un espacio que a él le gusta ver: una, dos, tres, cuatro y cinco banderas de Colombia, Venezuela, Ecuador, Perú y Bolivia. La gente no se asoma mucho por ahí, solo las ve de lejos. En diagonal a las banderas, hay una estatua de Antonio Nariño con un pequeño letrero de piedra a sus pies.



En la plaza se encuentran las banderas de los países liberados por Bolívar.

A los costados, los carros se parquean en la bahía y tienen un pequeño tiquete en los parabrisas que dice la placa y la hora de ingreso. Jóvenes de chaleco azul los cuidan y caminan por toda la plaza.

Al cruzar la calle, que es del tamaño exacto para que quepa un automóvil, el sonido de las músicas de decenas de bafles choca, pelea o se funde: salsa, merengue, pop o canciones viejas tratan de llamar la atención de la gente. Todos los pequeños bares y restaurantes ofertan sus servicios y productos en locales pegados el uno del otro y diferenciados por sus colores, que siempre llaman la atención.

El comercio es más que activo y parece que cada zipaquireño tiene algo que ofrecer. La señora Camila Sua, que ha vivido durante 20 años en el municipio, dice que las ventas florecen gracias a las personas llegan para ver la catedral de Sal o el mural del ciclista Egan Bernal. Y lo dice mientras ella misma vende su cuajada en una tienda frente al parque principal, donde la adereza con mora, arequipe, melao y durazno.

Bajando por pequeñas calles de piedra, el comercio y los murmullos se esparcen por los murales y caen en las pequeñas tiendas que ofrecen ropa, joyas y piedras pequeñas o grandes de sal para llevar a la casa.

Más allá de las calles de piedra, se asoma la iglesia del pueblo, con dos grandes puntas que dan al sol del mediodía. Al frente, cuatro palmeras inmensas, y al costado, el palacio municipal, con una puerta azul y sus paredes amarillas que datan de 1816.

Los vendedores caminan y blanden campanas para llamar la atención de las personas, mientras a los costados pasa un bus verde, en forma de caja y con ventanas oscuras, en el cual se lee: "Tour por la ciudad".

El bus hace un recorrido y llega hasta una puerta enorme y amarilla, adornada con un pequeño tejado de barro. Son las minas de sal, que albergan la famosísima catedral, donde a 180 metros bajo tierra se siente el olor a

mineral y la oscuridad toma posesión de todo. Luego de varias instrucciones de seguridad, las personas se abren paso y se asoman a esta maravilla de la naturaleza y del ingenio humano. En su interior, un juego de luces que se derrama sobre la roca tallada deja a todos en silencio, como si la piedra les hablara.

Cada habitación de roca es iluminada con diferentes colores que saltan en el espacio brilloso. Al final se entra a tres naves: la del nacimiento, la de la vida, y la de la muerte y resurrección. Cada una tiene esculturas talladas por mineros y escultores y, entre ellas, llama la atención la *Piedad*, cuyo rostro tiene rasgos indígenas, en honor de los muiscas, que fueron los primeros en acercarse a la sal. Luego, las personas rodean un pequeño abismo en el que se ve un reflejo de agua inmóvil y serena.

Uno podría decir que este es el pueblo de la roca, pero también el de la infinitud y la historia hecha barro. Los habitantes del pueblo dicen que este lugar es un legado que se ha mantenido en pie durante siglos. Un lugar que ha vivido alrededor de un mineral blanco y brillante que mueve su gente, su economía y su naturaleza.

Un domingo en Tabio

Texto y fotos: Tomás Gómez Sánchez
tomas_gomezs@javeriana.edu.co

Tabio parece estar más lejos de lo que dicen. Desde Bogotá hay que pasar por Chía y Cajicá, luego seguir manejando hasta que finalmente se llega al CAI de Tabio, que está aún bastante lejos del pueblo. Las distancias son extrañas: el camino hasta la plaza es tan lento y abrumador por la cantidad de gente, la demora y el caos, que da la impresión de que Tabio está más cerca de Bogotá, que de su propia plaza.

La llegada me recuerda a Melgar en su zona más turística: carros parqueados en ambos costados de la vía, motos por todas partes, personas cruzando sin miedo a ser atropelladas y docenas de negocios que, en vez de ofrecer flotadores, trajes de baño y chanclas, ofrecen ropa y comida, en su mayoría.



Personas sentadas en el Foro Municipal de Tabio.

Al parquear, un hombre de chaleco naranja corre hacia mí. Tiene aproximadamente 60 años, usa una camisa de cuadros bajo el chaleco, *jeans* rotos y zapatos negros desgastados. Me mira con sus ojos divorciados el uno del otro y cuando habla es difícil entenderlo. Me dice un par de cosas y yo solo asiento. De la poca información que logré retener es que esto de noche es peor. No sé exactamente a qué se refiere, pero decido iniciar mi recorrido antes de que se oscurezca. El consejo que me dio el sabio anciano quizá me pueda salvar de algo, aunque siga sin saber bien de qué.



Interior de la parroquia Inmaculada Concepción, de Tabio.

Lo primero que pienso es "¡Qué ruido!". No solo auditivo, sino visual también: niños corriendo por todas partes, padres gritando a la distancia a sus hijos, familias comiendo helado, vendedores promocionando sus productos. La Alcaldía está arriba de la plaza, donde se supone que debería estar la iglesia, y esta se encuentra justo al lado contrario. En sus alrededores no están los típicos negocios de amasijos colombianos, sino restaurantes un poco menos tradicionales: una hamburguesería, uno de comida italiana, uno de postres. Alrededor de un kiosco blanco con amarillo, de techo de ladrillo sostenido por ocho delgadas columnas, hay 16 carpas blancas regadas por la plaza, con una inmensa pero predecible variedad de productos: obleas, alfajores, helados caseros ("caseros de verdad", según el letrero), mochilas wayuu, tejidos varios. También hay dos vendedores de Crem Helado, uno vestido con el conjunto completo y otro solo con la chaqueta de la marca. Y, entre tanta gente y movimiento, resalta un señor vestido todo de negro, parado en la mitad de la plaza, observando distantemente a quienes transitan y ofreciendo lecturas del tarot. Nadie le hace mucho caso.

Es muy difícil concentrarse solo en una historia. Se escuchan las conversaciones que se entremezclan, pero se hace imposible saber de qué hablan. Emprendo mi camino hacia la iglesia. En la entrada, un hombre le llama la atención a su hijo, luego de haber entrado corriendo sin haberse persignado. Juntos, pausados y con gran gesticulación en sus labios, dicen: "En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo".

Ya adentro, el ruido por fin desaparece. La iglesia tiene un tono lúgubre y opaco, casi como el de una película de terror. Las sillas de madera se ven desgastadas. Las columnas tienen franjas intercaladas de ladrillo y piedra. Los ventanales son pequeños, están muy arriba. Ahora mismo solo hay seis feligreses, entre los que destaca una señora de unos 50 años: tiene un vestido rojo llamativo y en sus manos sostiene un libro con la imagen del papa Francisco arrodillado. Lo lee y mueve sus labios con lentitud.

Salgo de la iglesia a dar una vuelta por el pueblo. Las calles no están hechas de pavimento, sino de piedra. Atravieso primero las cuadras de restaurantes de comida rápida y las típicas tiendas de barrio. Luego llego a la zona textil: negocios uno tras otro de ropa del día a día. Cada tanto aparece una barbería o un salón de belleza. Las casas suelen ser de dos pisos, con tiendas en el primero de ellos. Son todas de colores pastel, algunas amarillas, otras rosadas y unas pocas azules.

Más adelante está el típico tomadero de dos pisos, con sillas y mesas amarillas de Águila y paredes negras. Ambienta el sector con música popular a todo volumen. Y, justo al otro lado de la acera, el cementerio. La reja parece estar cerrada, pero a través de ella se ven a lo lejos los muros de columbarios. Sospecho, entonces, que hay otra entrada al rodear la cuadra.

Camino y camino, la música desaparece poco a poco; el ruido de los carros, igual. De repente, no hay más personas, solo una señora que se ve a lo lejos. El muro que rodea el cementerio parece interminable, como si me estuviera dirigiendo al límite final del mundo. La señora, que venía caminando hacia la plaza del pueblo, me mira con extrañeza. Le pregunto por la entrada del cementerio. Con tono seco y cortante me responde: "Pa'llá", mientras levanta la cabeza y señala con los labios hacia el frente, más o menos el lugar de donde yo venía. Le agradezco, y muy enojada se pasa al otro lado de la calle. De modo que doy media vuelta y terminamos ambos, la mujer y yo, dirigiéndonos hacia el mismo lugar, como si estuviéramos participando en una carrera lenta y paralela. Finalmente nuestros caminos se separan.

Vuelvo a la plaza y decido variar el rumbo. Me cuelo por una calle estrecha y ahora todo se vuelve mucho más tranquilo. No hay niños gritando ni carros transitando. Solo un viejo carro azul parqueado en la calle, casas que parecen deshabitadas y una cancha sintética de fútbol en perfecto estado, pero tan desolada como la zona en la que me encuentro. Giro a la izquierda y veo el hospital. Es el edificio más grande de Tabio, sin contar la iglesia. Se llama Hospital Nuestra Señora del Carmen de Tabio y está rodeado por una reja blanca. Se ven una ambulancia, un carro, una moto y una doctora hablando por teléfono. En la pequeña sala de urgencias hay una pareja de ancianos y un joven de unos 20 años. Justo al lado está el colegio, el Gimnasio Moderno Santa Bárbara. Una pequeña edificación de dos pisos, con el ancho de cinco casas, de ventanas cuadradas y negras y fachada amarilla con partes de ladrillo.

Vuelvo a la plaza y me acerco a un puesto de mango. La señora que atiende tiene unos 60 años, usa tapabocas y delantal verde. Atiende a una niña que disfruta de la licencia de su juventud para ingerir todo el azúcar que no podrá cuando sea mayor. "¿Lechecita condensada?", le pregunta la señora. La niña niega con la cabeza. Sería el colmo: el mango ya tiene salsa verde, azul, roja y chispas de colores. Mientras prepara mi mango, únicamente con sal y leche condensada, converso con ella. Rosita Infante lleva 24 años trabajando en la venta de mango, cada domingo la alcaldía le designa un lugar del pueblo diferente. Es nacida y criada en Tabio, toda su vida ha vivido allí. Ya está pensionada, pero trabajaba vendiendo flores los días entre semana y los domingos sale a vender mango.

Mientras disfruto de mi mango agridulce, un viejo de unos 70 años lustra los zapatos de otro señor, un poco más joven que él. El lustrador repite y repite frases sobre el agua, sin que aparentemente su cliente lo escuche. "El agua es vida, todo lo que se mueve se mueve por el agua. Sin el agua no hay nada. El agua es vida". Alza la cabeza ocasionalmente para mirar el cielo y vuelve a agacharse para mirar el zapato. "Yo no voy a misa", dice de repente y el otro viejo entonces reacciona y le pregunta que si no cree en Dios. El lustrador se quita la gorra, mira al cielo y dice: "Creo en la santísima trinidad: agua, aire y sol aquí en la Tierra; Padre, Hijo y Espíritu Santo". Repite la frase tres veces más. Retoma la idea de que ir a misa es innecesario. "Para adorar a Dios es mejor ir arriba a esa montaña, arrodillarse al pie de un árbol y hablar con el Altísimo Todopoderoso". El cliente lo vuelve a cuestionar por no ir a misa. Y él responde: "Hasta el Diablo va a misa. Usted cuando ve a una vieja toda mostrona, ahí está el Diablo. Ese es el Diablo". El otro viejo se enoja, se levanta y cuando le da la espalda al lustrador, dice: "Loco, está loco". El lustrador, entonces, suelta una risa digna de villano de Batman y guarda el billete de 2.000 que le dio o, más bien, que le arrojó el cliente.

Oscurece y los visitantes, que parecen todos de Bogotá, se van poco a poco. Cada vez la plaza se desocupa más y el silencio lentamente se apodera del lugar. Los vendedores desmontan sus estantes, guardan sus productos y desarman las carpas. Por partes, las llevan a una puerta oscura que se abre en la Alcaldía. Me acerco a uno de los vendedores, que ya había desmontado casi completamente su puesto de miel. "Disculpe, una pregunta: ¿todos estos puestos vuelven a abrir mañana?". Con cara de cansado y de poco interés en conversar, me responde como si me anunciara una obviedad: "No, solo los domingos".

El municipio de Tabio también es conocido por sus aguas termales y por el Festival del Torbellino

Cogua, entre la montaña y la cruz

Texto y fotos: Noëlle Maquinay Villate
noellemaquinay@javeriana.edu.co

El topónimo de Cogua, en muisca, significa "apoyo del cerro"

El pueblo de Cogua es extraño: parece que dentro de él hay varios pueblos distintos. Para llegar, salgo de Bogotá, atravieso la sabana y tomo la vía a Zipaquirá, todo pasando por una colcha de paisajes que varían entre amplias vías pavimentadas, centros comerciales, pedazos de montaña y, poco a poco, veredas.

Es domingo y llego a la plaza principal poco antes del mediodía cuando está por empezar la misa. La iglesia, situada en uno de los costados de la plaza, es alta, de paredes blancas con detalles rojos y tres entradas. Hay bastante movimiento alrededor. Los carros van y vienen por las cuatro calles principales, dejan pasajeros, parquean o se van. En el parque de la plaza hay un mercado campesino, organizado por la Alcaldía de Cogua. Hay carpas blancas puestas una al lado de otra que se conectan con banderillas de papel. En uno de los costados, no el de la iglesia, hay un par de tiendas y puestos de comercio que también participan en la feria. En el aire hay una suerte de espiritualidad combinada con la quietud habitual de los pueblos, aunque interrumpida por los compradores del mercado campesino.

El sol está fuerte. Ana, una señora que vende pan integral en el mercado campesino, me cuenta que hace días que no llueve. Ella es coguana, pero varios de los vendedores vienen de los alrededores: Zipaquirá, Subachoque y Chía, entre otros. Mientras miro sus productos, me cuenta que el mercado se monta todos los domingos y los lunes festivos. Los martes y jueves vende en la plaza de mercado de Zipaquirá. Le compro un paquete de panes rellenos de fruta: papayuela, guanábana, breva, cacao y queso. Me los entrega con una sonrisa y nos despedimos.



Entrada de la iglesia principal.

Cuando entro a la iglesia, el Templo Parroquial San Antonio de Padua, me encuentro con lo que parece todo el pueblo. Está a reventar. Todos están quietos. El único movimiento es el de sus labios. Hay personas de todas las edades: viejos, bebés, niños, jóvenes y adolescentes. Todos cantan una canción dedicada a Jesús. Me miran de reojo porque no estoy cantando. Soy una mosca en leche, me muevo entre las personas que están paradas, solemnes, escuchando la misa. Al terminar la canción, salgo. La luz del sol es enceguecedora. Apenas logro ver la estatua del ángel en la punta de la iglesia.

***

Marta vende chicha. Parece que todos la conocen, pues su puesto se llama La Chicha de Doña Martica. Es una mujer de edad, gruesa, que usa delantal y tiene una sonrisa que le vende a cualquiera. Tiene chicha de arándanos, guanábana, maíz y otros sabores. Le compro un vaso de arándanos, y su sabor dulce y ligeramente ácido me refresca del calor. El mercado es campesino, pero se ve como uno de los que hacen en la capital. Venden postres, panes, lechona, flores, plantas y, curiosamente, pocas hortalizas. Voy y le compro un envuelto de mazorca a la señora Ana, la de los panes, y me siento en la plaza a mirar.

En ese momento me doy cuenta de unas esculturas bastante curiosas. ¿Son iguanas? Me quedo mirándolas con fascinación y un poco de extrañeza. Una mujer que come helado se acerca y, entre risas, se disculpa antes de explicarme de qué se trata. Es una exposición temporal de la Escuela de Artes de Cogua. Son iguanas hechas en papel maché y porcelana. Me muestra la suya y me señala al profesor y a sus compañeras. No sé si es el helado que sostiene en la mano, el sol o su sonrisa lo que me dice que aquella mujer siente una felicidad inigualable.

Camino por la calle cuarta sin saber que es "La Calle Cuarta", pero me doy cuenta de que es importante. Aquí el ritmo del pueblo es diferente. Ya es hora de almuerzo. Por todos lados las personas toman cerveza: en los locales, en los andenes y en las bancas. Al costado que mira hacia la montaña hay un parqueadero, un lote entero, lleno de carros. Avanzo y detallo varios locales que invitan a comer piquete. En este pueblo hay muchos piqueteaderos y se nota que en esta calle la morcilla es la reina absoluta. Los sitios están llenos, los meseros se sitúan afuera llamando a los clientes, salen con morcillas, vasos, cubiertos y gaseosas. El piquete aquí es tan cotizado, que hay un local que acepta pagos por adelantado los sábados, domingos y lunes festivos. La calle cuarta se acaba. Bajo por el barrio y encuentro gallinas, ovejas y, por primera vez, perros. Alcanzo a ver la extensión de las casas, todas diferentes unas de las otras.

A medida que me voy alejando de la plaza principal, me doy cuenta de que los barrios alrededor son residenciales. Apenas hay una que otra tienda en la que las personas se resguardan del sol con una cerveza en la mano. Hay edificios de no más de cuatro pisos o casas con patio y algunos animales. El ruido es poco. Acá no se oye el canto de la misa ni el paso de los carros. Los perros, acostados en la sombra, miran con los ojos entreabiertos a la gente que pasa. Las calles están desequilibradas. Hay subidas y bajadas que sorprenden al caminar.

***

El cementerio de Cogua queda entrando o saliendo del pueblo, según se vea. Las paredes son blancas, manchadas por los años. Hay varios carros orillados afuera. Al entrar, lo primero con lo que me encuentro es una cruz blanca al fondo, que corona una pequeña capilla. Hay mucho silencio. Al costado hay unos pabellones rodeados de pasto con algunas tumbas. Las paredes de adentro son bajitas. A lo lejos se alcanzan a ver las montañas que contrastan con el cielo y el blanco del cementerio. Casi todas las tumbas están decoradas con flores de mentiras, puestas con delicadeza sobre las lápidas de los muertos. Se pide el favor de mantener el espacio limpio.



Gran parte de la economía de Zipaquirá se basa en el turismo.

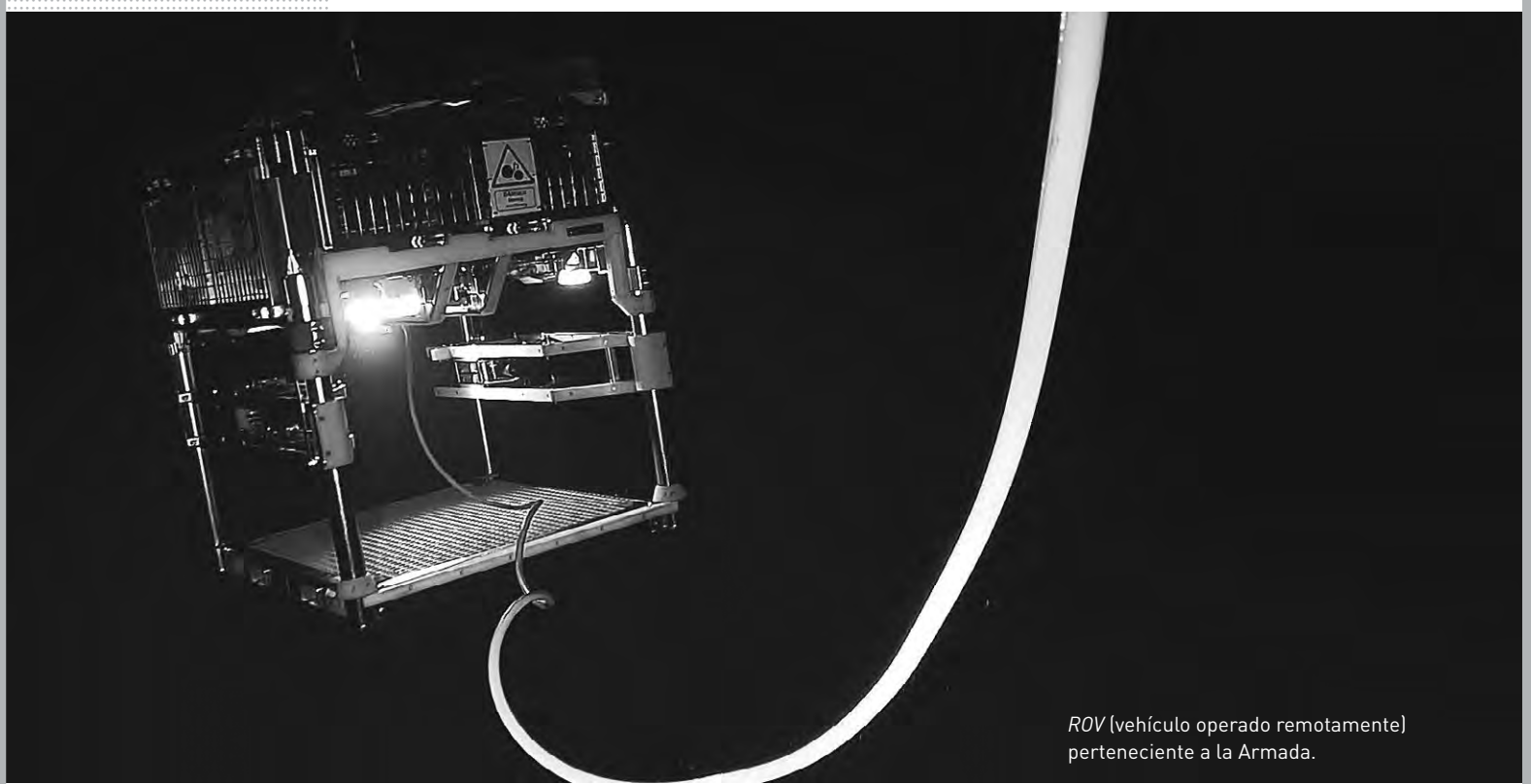
Camino por uno de los pabellones y escucho una conversación. Doy una vuelta y encuentro a una familia que limpia una lápida, mientras un niño de unos seis años juega con el agua. La que parece la mamá lo regaña y le pide que se quede quieto. "¡Aquí no!", le dice. Al otro lado, hay más personas y siguen entrando más. En uno de los pasillos más llenos, dos viejos rezan en voz alta un avemaría y un padrenuestro frente a una tumba. Están muy juntos y mantienen los ojos cerrados mientras recitan. Al salir, encuentro a dos muchachos sentados en el pasto. Se ríen en medio de una conversación relajada. Ella sostiene un cigarrillo entre sus dedos, y él, una cerveza entre sus piernas. Regreso con un extraño sentimiento de haber visto algo hermoso. Una ritualidad sagrada, una tradición, muchas cosas que hablan del pueblo en un lugar que queda a las afueras.

Manejo de vuelta, pasando de nuevo por esos paisajes extraños que no son ni ciudad ni campo. Pienso en que Cogua es un pueblo difícil de descifrar; en que no conocí a sus habitantes o, por lo menos, no los supe distinguir. Me voy pensando que es un pueblo que pronto se convertirá en una extensión de Zipaquirá, pero con la certeza de que me acordaré de ese aire particular en el que no se sabe muy bien qué está pasando. DB

Un robot para **explorar el pasado**

Texto: María Paula Gómez Ballestas
gomez_mariap@javeriana.edu.co

Fotos: Cortesía: Armada Nacional de Colombia



ROV (vehículo operado remotamente) perteneciente a la Armada.

La Armada colombiana cuenta con un robot que explora el fondo marino y que se está utilizando para escrutar los restos del galeón *San José*. Esta tecnología de punta necesita operadores de primera línea, como el teniente Carlos Peña, quien dirige y opera esta máquina que desentraña los secretos de las profundidades.

En dos ocasiones —2022 y 2024—, la Armada Nacional logró llegar a los fondos marinos donde se encuentra la embarcación Galeón *San José*. Esta embarcación española, que naufragó hace más de 300 años, llevaba un valioso cargamento de metales preciosos y piezas únicas del siglo XVII, cuyo valor hoy se calcula entre 4.000 y 20.000 millones de dólares. Actualmente solo el gobierno colombiano conoce el paradero y ha despertado un enorme interés en el mundo por su valor histórico, pero especialmente en el gobierno de España que le discute su propiedad a Colombia.

El *San José* yace a 600 metros de profundidad en el mar Caribe, una distancia inaccesible para el ser humano. Para explorarlo, la Armada Nacional utilizó un *ROV* (vehículo operado remotamente), que es un robot diseñado para alcanzar profundidades extremas, como esta. El *ROV* está hecho con una tecnología hidráulica que se basa en el uso de un fluido que trabaja a presión para generar y transmitir fuerza o movimiento en las distintas partes del aparato, como el brazo del robot. También está equipado con tres cámaras que graban y toman fotografías en alta definición en el fondo del mar.

El uso de esta pieza tecnológica ha sido central para investigar y entender algunas de las condiciones de este naufragio, que se ha convertido en el primer entorno arqueológico marítimo protegido en Colombia. Esto significa que solo podrán sacarse del agua algunas piezas que deben llevarse a museos o a centros especializados para ser estudiados.

El teniente Carlos Peña es uno de los pocos expertos en operar el *ROV*. Con una experiencia de diez años, ha participado en numerosas inmersiones al galeón *San José*, trabajando tanto en el funcionamiento del equipo como en la solución de emergencias en estas misiones. Ingresó a la Armada Nacional a los 16 años como oficial de línea y se formó en ciencias navales. Además, posee un título de tecnólogo en buceo y salvamento; una especialización en alta gerencia, de la Universidad Militar Nueva Granada, y una maestría en dirección y gestión de recursos humanos, de la Universidad Camilo José Cela. Quiso ampliar sus conocimientos



Teniente Carlos Peña, piloto de *ROV*.

con estudios en *big data, data analytics*, ciencia de datos y programación básica, entre otros.

Nacido en Sogamoso, Boyacá, el 5 de febrero de 1994, el teniente Carlos Peña pasó su infancia y juventud en Tunja, donde vivió durante 16 años. Actualmente reside en Cartagena de Indias, donde continúa ejerciendo su labor en la Armada Nacional de Colombia.

No siempre supo que el agua sería su vocación, pero cuando estaba en décimo grado comenzó a sentir una profunda atracción por el mar que lo llevó a encaminar su vida hacia la carrera naval. Tras seis años de servicio en la Armada, decidió especializarse como buzo para complementar su pasión por el mundo subacuático. Con él conversamos sobre su misión en el galeón *San José* y su labor al frente del *ROV* para investigar y preservar el pasado.

***Directo Bogotá (DB):* ¿Cuál fue su labor en la expedición del galeón San José?**

Teniente Peña (TP): En 2022 fui jefe del componente de robótica. Yo era el responsable técnico de que el *ROV* estuviera listo y de establecer sus procedimientos operacionales y sus resultados. Mi equipo y yo nos encargamos de resolver todos los problemas y asegurar su operación y correcto funcionamiento. Esto era esencial para que los arqueólogos y el personal

El teniente Carlos Peña es uno de los pocos expertos en operar el *ROV*

de la Dirección General Marítima y Portuaria (DIMAR) nos indicaran las tareas que debíamos realizar. La responsabilidad de mi equipo recaía directamente en la operación del sistema.

Ya no se trata solo de la parte técnica, sino de mostrar al país que somos un equipo tecnológicamente independiente, con una capacidad casi única en la región. También estamos trabajando actualmente en un brazo adicional para el *ROV*.

***DB:* ¿Qué tipo de tecnología específica tiene el *ROV* para que funcione en condiciones extremas?**

TP: El *ROV* está compuesto por sistemas electrónicos, eléctricos, mecánicos e hidráulicos. Lo que permite su funcionamiento a grandes profundidades es un recubrimiento especial de resina en las partes eléctricas, que las aísla parcialmente. Otras piezas están dentro de pequeñas cápsulas que se sellan con presión de aire. Estas cápsulas forman sellos al aplicarles aire comprimido a través de unas válvulas y bombas especiales, creando un aislamiento mecánico de aire. Además, todas las cajitas vienen con aceites dieléctricos, que es un tipo de aceite especial. Estos aceites deben mantenerse en cantidades y volúmenes específicos para soportar la presión del agua. Todo el sistema está sellado con mecanismos mecánicos, utilizando aislamientos plásticos, por así decirlo.

> Explorar el *San José* es recordar y poder construir lo que no está en los libros, lo que de pronto no está escrito





Cañón perteneciente al galeón *San José*.

Las algas y la vegetación submarina están presentes en casi todo el naufragio.

***DB:* ¿Cuáles han sido los hallazgos más importantes que se han logrado usando un robot como este?**

TP: Más que los hallazgos, son las capacidades que esta tecnología le da al país, porque nos permite estar preparados para cualquier situación que pueda surgir. Con este sistema, podemos llegar a profundidades de hasta 1.500 metros, mientras que la capacidad humana apenas alcanza los 200 metros. Al superar esta barrera de profundidad, podemos realizar tareas de búsqueda y rescate o recolección de objetos y también generar imágenes de prospección en 2D y 3D para levantamientos detallados. Además, se facilita la protección de la infraestructura del sector energético, como los tubos de gas y petróleo que pasan por debajo del agua. Esto permite verificar la tubería submarina, realizar búsquedas específicas e, incluso, proteger intereses históricos, como en el caso del galeón.

***DB:* ¿Qué medidas de seguridad se implementan para proteger el equipo durante las operaciones de exploración?**

TP: Existen chequeos que se llaman *pre-dive* y *post-dive*. *Pre-dive* es antes del buceo; es decir, antes de que el *ROV* entre al agua. Este chequeo incluye una lista extensa en la que revisamos todos los conectores, cámaras y sistemas del *ROV* para asegurarnos de que todo esté en óptimas condiciones. Luego, al salir del agua, realizamos el *post-dive*, que incluye un procedimiento para verificar que el *ROV* haya salido correctamente y se encuentre en buen estado.

En cuanto a la prevención, tenemos protocolos que todos los pilotos y operadores deben conocer, especialmente los de emergencia. Estos incluyen la medición de corrientes, el monitoreo continuo de cámaras, luces, propulsores y todos los otros componentes del *ROV*. Además, siempre hay un equipo encargado de la parte mecánica para garantizar su seguridad. También consideramos las condiciones meteoro-

lógicas marinas, que no podemos controlar. El *ROV* se puede operar en diferentes niveles de oleaje y viento, pero hay límites para evitar daños. Si las condiciones empeoran durante una inmersión y toca sacarlo, pues lo sacamos.

***DB:* ¿Cómo se maneja el *ROV* desde la superficie?**

TP: El *ROV* está intercomunicado de muchas formas, con varios tipos de sistemas de comunicación, pero los controles principales se realizan por medio de fibra óptica y cable de internet. Es como si tuvieras un control remoto, solo que todas esas señales se envían por los cables que van recubiertos con resinas y otras capas de protección. El sistema incluye una guaya de 1.500 metros llamada "umbilical", que permite que el *ROV* llegue a la profundidad necesaria, y otra de 200 metros, conocida como *"tether"*, que ayuda a controlarlo y sacarlo. Ambos cables permiten la comunicación entre la superficie y el fondo del mar.

***DB:* ¿Qué conocimiento específico debe tener alguien para manejar este tipo de tecnología?**

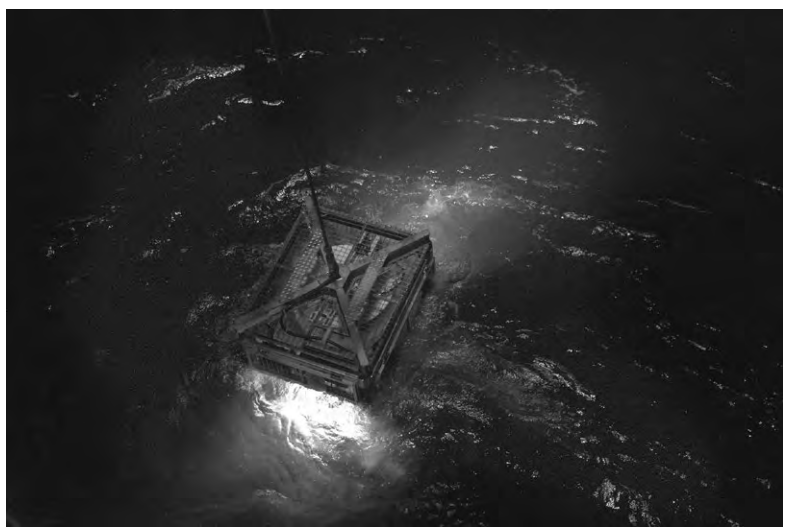
TP: Para operar el *ROV*, primero se debe ser piloto; es decir, estar capacitado específicamente para esta función. Esta capacitación incluye tanto el mantenimiento técnico básico como el especializado, necesarios para operar el equipo. El gran plus de la Armada es que todos los que operan el *ROV* también son buzos. Esto les da un conocimiento profundo del mar y una comprensión de su entorno que va más allá de la capacitación técnica. Todos en el equipo somos "gente del mar", somos marinos, lo que nos da una ventaja importante. Conocemos el mar de una manera que alguien que solo se capacita para ser piloto de *ROV* no llega a experimentar.

***DB:* ¿Ha habido algún tipo de complicación técnica con el *ROV* durante la exploración?**

TP: Siempre hay problemas, pero todos son solucionables. Creo que el más difícil es cuando se daña la umbilical o la *tether*, y tenemos que cortarla. Sabemos cómo resolverlo, pero el proceso toma tiempo, por los protocolos necesarios. La umbilical es esencial, ya que permite que el *ROV* navegue. Para solucionarlo, primero identificamos la falla, lo cual es clave, ya que este sistema es electrónico y una mínima fuga puede interrumpir el funcionamiento. Utilizamos equipos especializados para localizar la falla y, una vez identificada, cortamos la umbilical en el punto exacto del problema. Después, reconectamos las partes con conectores especiales, aplicamos resina y sellos, y esperamos a que se seque antes



El *ROV* operando en el agua-



El *ROV* tiene reflectores potentes para poder navegar y tomar imágenes con cámaras.



El *ROV* en superficie, a bordo del *ARC Caribe*, mientras el personal técnico especializado de la Armada Nacional de Colombia le hace mantenimiento después de cada inmersión.

> Todos en el equipo somos 'gente del mar', somos marinos, lo que nos da una ventaja importante, porque conocemos el mar de una manera que alguien que solo se capacita para ser piloto de *ROV* no llega a experimentar

de continuar. Es un proceso que toma tiempo porque no podemos cortar la umbilical sin asegurarnos de la ubicación exacta de la falla; eso es lo complejo.

***DB:* ¿Por qué es importante el galeón *San José* para la historia de Colombia y del mundo?**

TP: Creo que esto es traer parte de nuestro pasado, de lo que fuimos o de lo que nos podría representar alguna vez. Es como traer esa historia de hace mucho tiempo y ponerla a vivir. Es recordar y poder construir lo que quizá en los libros no está y que nos pueda dar otra mirada de algo que en este momento no conocemos o tenemos limitaciones para conocer. Además, Colombia no es un país del tercer mundo en cuanto a sus capacidades. Podemos hacer esto con nuestros propios recursos y gente. No es necesario traer expertos de Europa o Estados Unidos; nosotros, los colombianos, somos quienes estamos aquí. Muchos no hablamos inglés, algunos somos solo tecnólogos o profesionales, pero nos unimos con un montón de personas, incluso muy diferentes de nosotros, y rompimos esas barreras sociales para trabajar por un mismo objetivo.

***DB:* ¿Cómo documentan los hallazgos en el fondo marino?**

TP: El robot está equipado con una serie de cámaras, entre las cuales hay una principal en 4K. La resolución es brutal y puede generar fotos en alta definición, que son cruciales para el trabajo que realizamos. Los arqueólogos, que son los expertos en este ámbito, me dicen qué tipo de fotos necesitan. Por ejemplo, me pueden pedir que tome 50 fotos de un objeto específico desde diferentes ángulos. Yo simplemente sigo sus indicaciones. El *ROV* cuenta en total con tres cámaras: una trasera, una delantera y la principal. Sin embargo, si es necesario, se pueden agregar más. En esencia, este robot es como un Lego: puedes armarlo y configurarlo según tus necesidades.

***DB:* ¿Qué medidas se toman para asegurar que el sitio se mantenga intacto y protegido de saqueos o daños?**

TP: Todos nosotros estamos bajo una promesa de reserva, lo que significa que no podemos revelar información sensible ni detalles sobre las operaciones. Existen protocolos de seguridad extremadamente estrictos que seguimos de manera rigurosa. Por ejemplo, las coorde-

nadas del galeón solo las conoce el encargado de la expedición; yo ni siquiera sé cuáles son. En cuanto a la seguridad, la Armada cuenta con diversos medios para proteger la información y las operaciones. Se realizan patrullajes con buques y se utiliza un radar para monitorear las áreas. Nosotros somos solo uno de los tantos recursos que se emplean para garantizar la protección.

***DB:* ¿Cómo se aseguran de minimizar el impacto ambiental durante la exploración?**

TP: Nosotros no intervenimos en el ambiente; el *ROV* siempre está flotando. Como trabajamos con sistemas eléctricos y electrónicos, no hay peligro de que se derrame algo, ya que todo está muy bien sellado.

***DB:* ¿Cuánto tiempo lleva planificar una expedición como esta?**

TP: En 2015, se llevaron a cabo unas campañas iniciales en el país, aunque no se utilizó tecnología avanzada en ese momento. Sé que se realizaron las primeras búsquedas, aunque no tengo más detalles. En 2022, la Armada realizó la primera campaña de verificación intrusiva y, en 2023, también se llevaron a cabo varias operaciones de protección. Ahora, en 2024, sé que se han realizado más campañas. Hasta donde tengo conocimiento, se han llevado a cabo diversas operaciones de verificación y protección, además de las mencionadas. También he oído que hay intenciones de recuperar ciertos elementos, según lo que indican los medios y el gobierno.

***DB:* ¿En qué momento surge la necesidad de crear tecnología tan avanzada como lo es esta?**

TP: Primero, bajar al mar es como ir a la Luna, ¿cierto? Tu cuerpo experimenta cambios físicos y fisiológicos, y el mismo sistema puede verse afectado. Además, el cuerpo humano, utilizando técnicas normales, solo puede alcanzar ciertas profundidades. En este momento, la Armada solo tiene la capacidad de llegar hasta 100 metros. Este nivel de precisión en la toma de datos que requiere el galeón *San José* y las profundidades necesarias nos obligaron a explorar nuevos campos y horizontes. Esto está alineado con lo que ahora llamamos la Revolución Industrial 5.0, que nos exige integrar la capacidad humana con la capacidad tecnológica. Nosotros no somos ajenos a esto. En 2018 la Armada comenzó a desarrollar esa capacidad; aunque no con *ROV* tan avanzados, ya tenían el conocimiento básico. Empezamos a adquirir tecnología y a entrenar al personal, fortaleciendo nuestras capacidades. Esto nos llevó a la adquisición de un *ROV* en 2022. Aún estamos aprendiendo mucho y seguiremos haciéndolo, ya que la tecnología avanza rápidamente y todos los equipos también evolucionan, pero estamos alineados con ese principio.

***DB:* ¿Cuál cree usted que es el futuro de la tecnología marítima?**

TP: El futuro de la exploración submarina radica en el desarrollo de equipos autónomos. La idea es que estos dispositivos puedan ser programados con un patrón específico y que, a partir de ahí, operen a profundidades cada vez mayores, permitiéndonos explorar el subfondo marítimo de manera más efectiva. En tierra, tenemos un conocimiento más claro de nuestro entorno, pero en el fondo del mar es diferente. Para mí, el océano no es solo lo que vemos en la superficie, es un mundo completamente distinto que se encuentra debajo de ella. DB



> Las coordenadas del galeón solo las conoce el encargado de la expedición; ni siquiera yo sé cuáles son

CARICATURA

Por: Juanita Rebollo Cubillos





Fotoensayo

Raíces vestidas de verde
Foto: Luna Badrán



ISSN 1692-8121