

LAS AVENTURAS DEL **PROFESOR YARUMO**

\$150 No. 2



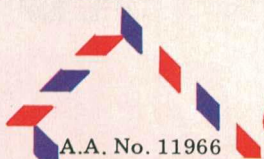
**La lombriz,
una fábrica
de vida**



- **Un viaje por Narino**
- **La Caña y los cerdos**
- **El Chigüiro**



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia



A.A. No. 11966

CARTAS AL PROFESOR YARUMO

Manizales, febrero de 1990

Señor
Profesor Yarumo

Apreciado profesor:

Reciba mis más sinceras felicitaciones por ese programazo suyo los jueves a las 6:00 p.m. que estoy seguro ninguna persona de buen vivir no lo escuche. Lástima que no fuera dos veces semanales, pero también se terminaría muy pronto, porque como lo cuidan los honrados campesinos, se nos engordaría mucho y entonces tendría que cambiar de helicóptero.

Gilberto Corredor González,
Sra. y familia. Carrera 29 No.
47-30 B/Colombia, Tel: 852003
Manizales.

RESPUESTA:

Gilberto Corredor G. Sra. y familia:

Los del helicóptero se vieron a gatas, no tanto por el peso sino por el miedo que produce montarse en una libélula mecánica. Sin embargo, el mensaje sobre la conservación de las cuencas hidrográficas valía la pena y con un Padrenuestro bien rezado, pudimos realizar la propaganda que usted ha visto en televisión.

Yarumo.

Bogotá D.E., enero de 1990

Profesor "Yarumo"
A.A. No. 11966 de Bogotá D.E.
L.C.

Quiero agradecerle su atención y desearle que continúe en esa loable labor de ayuda a los necesitados solamente comparable a la de esa vieja tan buena... (la madre Teresa) y, por último, aconsejarle que se le esconda a la Sociedad Colombiana de Cardiología, no les vaya a dar por examinarle el colesterol y le dañen esa maravillosa, balanceada, nutritiva, opípara, exquisita y reconfortante dieta que le colabora con la esbeltez y la conservación de la línea de ferrocarril.

Cordialmente, Ricardo Botero
Villegas, C.C. No. 7.534.239 de
Armenia (Q.). Carrera 34 No.
12B-03 Bogotá D.E. Tel:
2013295.

RESPUESTA:

Ricardo Botero Villegas:

Le cuento que además del hábito, me falta mucho para parecerme a la madre Teresa de Calcuta. En cuanto al problemita del colesterol, ya lo tengo solucionado. Como usted dice, ni me asomo donde los médicos; no vaya a ser que por envidia del sancocho montañero me condenen a la dieta de las vacas, a punta de forrajes.

Yarumo.

Armenia, marzo de 1990

Estimado profesor Yarumo:

Siempre hago el deber de no perder las aventuras del Profesor Yarumo, y hoy, por motivos de buena presentación, a eso de las 6 p.m. entré a una gran peluquería unisexo y me topé con la buena suerte de que el televisor estaba sintonizado en el momento que anunciaban el programa del Profesor Yarumo. Muy complacido me senté en la silla. Y ¿sabe profesor?, el ritmo de los peluqueros bajó en un 80 por ciento, era más el ojo que tiraban al televisor que el cuidado al paciente.

Felicitaciones. O. Moreno G.

RESPUESTA:

Orlando Moreno Gómez:

Según lo comentado por usted en la carta, parece que no se debe insistir los jueves a las 6 p.m. por la cadena 1, en actividades que requieran "ánimo vigilante", pues se corre el riesgo de quedar trasquilado, mal operado o mal casado. Agradezco sus palabras y ante todo las tendré muy en cuenta "por si las moscas" para que no "me bajen el bigote".

Yarumo.

REALIZACION: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Proyecto Educativo "Profesor Yarumo".

DISEÑOS E ILUSTRACIONES: José Guillermo Peña - HISTORIAS: Héctor Alarcón - Ricardo Vargas
COLABORACION: Guillermo Corredor - Carlos Marín - Nohora Mendoza - PRODUCCION EDITORIAL:
INVERSIONES CROMOS S.A. Calle 70A No. 7-81 - Tel: 2171754 - BOGOTA - IMPRESION - TEMPORA S.A.

LA LOMBRIZ, UNA FABRICA DE VIDA

El Profesor Yarumo y su equipo llegan a Toca (Boyacá)





... y el via-
je sí que
hasta la
finca de
Publio
Olano...

Gracias
a la lombriz
de tierra tene-
mos suelo más
fértil.

Y pensar que
en la antigüedad
eran animales
sagrados.



Buenas,
usted es don
Publio el de las
lombrices, ci-
erto?

Claro que sí
profesor, el de las
lombrices, pero yo
empecé con truchas.



... y por andar bus-
cando alimento para los
peces me encontré con
la proteína de las
lombrices...



Ahora se
las damos a
peces, gallinas
y cerdos y me
ahorro en
concentrado.



Además,
los desechos
y hasta el pa-
pel me lo vuel-
ven abono
orgánico.

Ahh... el
humus o Lom-
bricompuesto
que llaman.

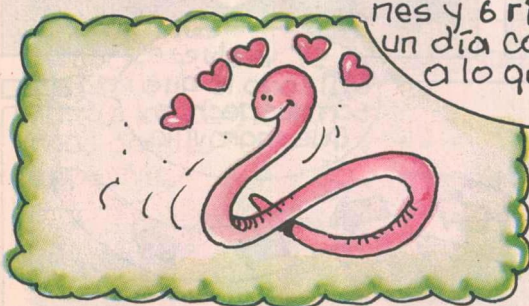
y en otros países como que la gente se las come ¿cierto?



si señor, por ser de gran alimento la comen en forma de paté



Es increíble, la roja californiana tiene 5 corazones y 6 riñones y en un día comen igual a lo que pesan.

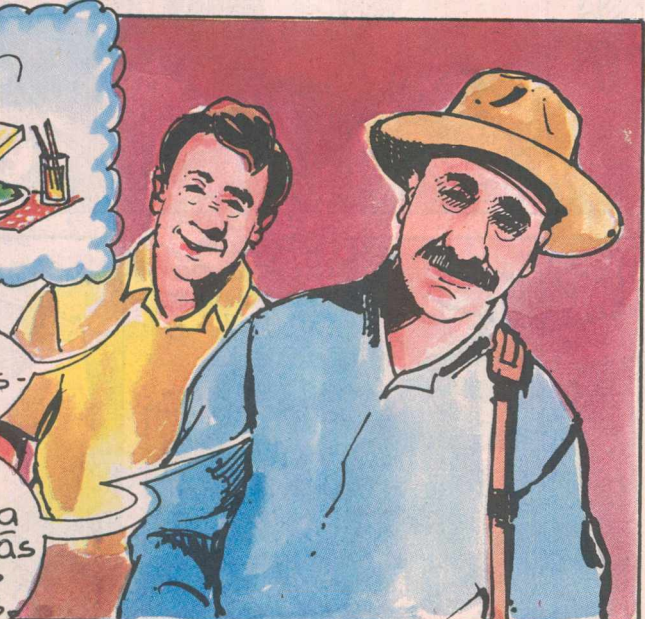


Es el animal más prolífico del mundo; luego de 3 meses se aparean cada 7 días durante 15 años. Además la lombriz tiene los 2 sexos y así cuando se aparean con otra, ambas quedan preñadas y cada una pone cientos de huevos. De una pareja salen hasta 150.000 hijos al año.



claro que nunca les puede faltar espacio, comida y humedad.

La lombriz es una verraquera, además de que no ataca las raíces de los árboles.





Ahh! estas ne-gritas son nativas.

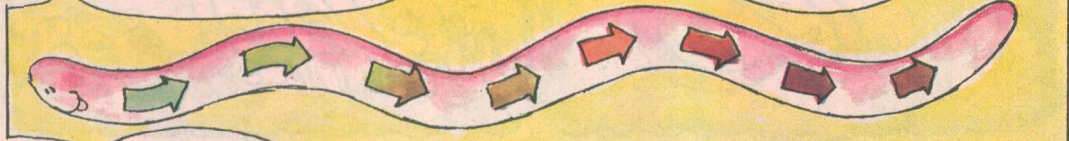
Si señor. Aunque para la cria es mejor la California.



Es una lombriz más prolífica y no se escapa.

Este animalito es una fábrica de vida.

Si vuelve útil todo lo que son desechos. Que maravilla.



Ideal para basure-ros !!

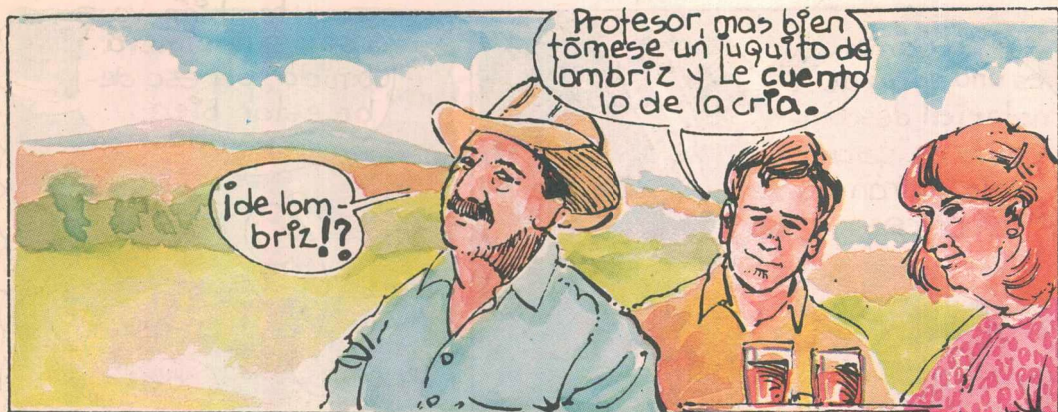
Comen de todo lo que se descompone. Nunca les debe faltar comida.



Pero este cultivo no es como para enriquecer a nadie ¿cierto?



Pues si Profesor, pero hay que empezar con pobu-rito para ir probando.



¡de lombriz!?

Profesor, mas bien tómese un puquito de lombriz y le cuento lo de la cría.



Al llegar las lombrices ya deben estar listas las camas donde van a vivir.

Es decir: Huecos en la tierra o cajones en quadua.



El fondo debe ser inclinado a los lados para formar canales.

claro! y así evitar que el agua se encharque



La cama es una capa de material descompuesto de 25cm. donde vivirán las lombrices



... y también va a ser su primera comida, por eso debe estar bien preparada.



Una parte de pulpa, desechos de cocina, residuos de cosecha, pasto, cáscaras, etc.

¿cómo se prepara?



... y dos partes de estiércol, pero ojo! menos de gallina...



... y lo más importante: todo debe estar **descompuesto**.



entre 1 y 3 meses se deja descomponer.

Me imagino que en pilas de compost!



... o en la misma cama, pero debe estar listo al llegar las lombrices.



Ajá! Publío se debe comprar la semilla en sitio reconocido ¿cierto?



Si! pues solo se compra semilla una vez, y así de la primera cama se sacan las demás.



Bueno Publio, deje la carreta y cuenterme como se siembran las benditas lombrices.



Pues en hileras para que ellas mismas se vayan acomodando...



... y luego se tapan con ramas esterillas, caña brava, guadua etc...



La clave es observar mucho y darles buena comida.

Mínimo cada 8 días bien sea estiércol o residuos vegetales, sin que tengan que estar descompuestos.



se les echa en hileras para que ellas piquen





Vamos hasta el lago y le muestro la belleza de truchas.

Se necesita agua fría y corriente.

Se ven grandes y sanitas. Bueno déjeme echarles lombricitas



Esta trucha está deliciosa, pero no es para menos, alimentada a punta de lombriz



Toca ciudad serena
cuanto te extraño
al sentirme tan lejos
siento un vacío
Me alejé de tus lares
hace ya un año
y allá en tu seno vive
el amor mio...



Esta historia fué hecha en memoria del Señor Publio Olano, quien murió en un accidente, pocas semanas después de la visita...

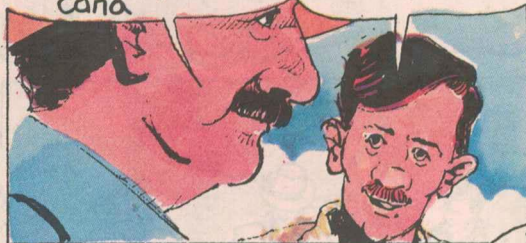
FIN

LA CAÑA Y LOS CERDOS



Buenas! don Ezequiel me contaron del buen matrimonio suyo con la caña

... mas bien entre la caña y los cerdos en ceba profesor



yo sigo sus consejos y me ahorro mucho en concentrados con el jugo de la caña



Pero bueno cuenteme donde está el ahorro.



Ahora con 1000 litros de jugo de caña, solo le doy a cada cerdo 79 kilos de concentrado del 40% de proteína



Claro, y con ese método se ahorra mucha plata.

En el trapiche muelo la caña y así saco el jugo para los cerdos.

ooo si no, se le pica la caña en trocitos para que los cerdos la chupen.ooo



si señor, y con este procedimiento les doy 460 kilos de caña y solo 167 kilos de concentrado y siempre mantengo a mis cerdos gordos y sanos.

Ese cuento está bueno, pero ¿cuánto les lleva a llevarlos al mercado?



Pues vea profesor, yo los llevo al mercado cuando están más o menos con 90 kilos de peso y buena carne. De esta forma se venden muy fácil y me ganano unos pesitos.



Pues vea profesor, yo aprovecho toda la caña, hasta el cogollo pa' las vacas

?

Y me imagino que las hojas secas las deja en el surco?

... y vuelva profesor...

Claro! y con el bagazo abono la soca de la caña y controlo malezas.

Para que vean lo interesante que resulta esto de reemplazar la energía de los concentrados, por energía natural.
El asunto de reemplazar las proteínas será motivo de otra historia...

LA JARRETONA

Autor: Mario Tierra.

Desde que tu te fuiste maldita Jarretona
Me duele el buche de tanto suspirar
Me paso fiando Aquardiente en las Continas
Y hasta petróleo he tomado pa' olvidar

Te fuiste Jarretona de los diablos
Un machetazo quedó en mi corazón
Ya no me aguanto esta vida hi jueperra
Ni los frisoles me llaman la aten-

Estoy ojihundido en los meros quesos
Todito culiseco de tanto sufrir
y vos Jarretona echando barriga
Comiendo con otro y burlandote de yo.



Pero algún día vendra la recompensa
Carran-chilosa en la calle te he de ver
Vendiendo paletas o po'ahi mantequiando
Jedionda piojosa falsaria y cruel mujer

Estoy ojihundido en los meros quesos
Todito culiseco de tanto sufrir
y vos Jarretona echando barriga
Comiendo con otro y burlandote de yo.





EL PEDRO HERNANDEZ

Si un desprevenido caminante observa que un campesino se detiene en un camino veredal, frente a un árbol y quitándose el sombrero le dice: "Buenos días compadre Chiraco" o "Buenas compadre Pedro Hernández", no vaya a creer que éste hombre está loco. Solo está repitiendo un agüero tradicional para que éste árbol venenoso no le cause daño. Tampoco se extrañe si otro lo coge a juete, lo orina y le dice groserías.

Este árbol también se conoce como: Manzanillo, Fresno, Hinchador o Caspicaracho. Los botánicos le denominan *Toxicodendron striata*, es pariente del mango y muy parecido al Hobo.

No es el Pedro Hernández un árbol abundante pues la gente le teme y donde ve un árbol lo derriba.

Este árbol expela a partir de sus ramas, hojas y flores unas emanaciones gaseosas que corresponden a un ácido volátil de naturaleza glucósida. Lo cierto es que al pasar bajo el árbol o rozar su follaje, los gases producen irritaciones en la piel, manos, ojos, párpados genitales etc. Afortunadamente sus efectos solo son nocivos en personas alérgicas.

En caso de hinchazón, aplique baños de yuca asada, hojas de llantén, aspirina, unguento de Cortisona o espuma de leche ordeñada.

Por ahora el Pedro Hernández espera que el hombre revele el secreto de sus bondades; al fin y al cabo no hay plantas malas, malo es el hombre que le da usos indebidos a la naturaleza...



Tronco



Flores



Hojas



Frutos

TORTAS DE PESCADO



Junte las cachamas o Mojarras pequeñas, límpielas bien y saquele las visceras.



... a comer proteínas!!

VIAJE POR NARIÑO

El profesor Yarumo y su equipo llegan a Nariño a grabar un programa de televisión...



Miren! el volcán Galéras.

Ehh !! pero que montañitas



Ay... mamacita! esta llegada es como templada.



que pista tan cortica...

... una vez que aterrizan en el aeropuerto de la ciudad de **Pasto**...



Esto por aquí se conoce como **Chachaquí**

Bueno Señores, y de **Pasto** a la tierra de los sombreros

Vamos a **Pasto** en taxi y allí alquilamos un **Jeep**.

Después en las calles de **Pasto**...



Déjenos en **Bombonã** que queremos ver el "barniz de **Pasto**".

Las artesanías de por acá son muy especiales.

... y en un local del **Mercado de Bombonã**...



Ahh... o sea el mismo **Pino Colombiano**, que machera!

Todas estas artesanías están hechas con **Pino Romerón**!

Bueno mi doña, y que es eso del **Barniz**, una tintura?

... pues hasta donde yo se, los indios del Putumayo vienen explotando la producción del barniz desde hace muchísimos años. Y el árbol del cual lo extraen es conocido como Mopa-Mopa aunque algunos también lo llaman el Arbol Llorón.

Sobre esto hay muchas leyendas especialmente entre los indios Sibundoyes.

Si profesor, nosotros lo conseguimos en Mocoa, donde lo llevan los indios.

El cual sale de las lágrimas que sueltan las yemas de las futuras hojas al cortarlas.

Sobre la madera apitamamos el barniz y el dibujo se hace a pulso.

Nosotros cocinamos y molemos esta sustancia y de ahí sacamos el barniz

... y en el camino hacia Sandoná ...

Profe, yo de Nariño no me voy sin comer cuyo.

Pues para almorzar está bien.

Permiso voy a hacer un "mandadito"

Según dicen, la carne de cuyo es de las más exquisitas del mundo.

Uhh... se me hace agua la boca...

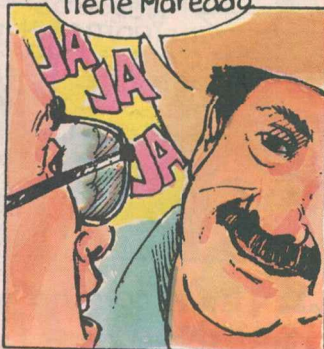


Huy!
y ese mundo
de ratas
que tienen
aqui?

Lino,
a usted de-
finitivamente
el hambre lo
tiene Mareado



Oiga!
Allá afuera
tienen como
100 ratas enjau-
ladas.



JAJAJAJA

...y ya asados como pollos,
son llevados con cabeza...



!

El Cuy:
el alimento
de los Incas.
Es un verdade-
ro lujo Comer
su carne.



Lino:
Es una de las
carnes más
limpias y sanas
de la tierra.



Acá hay
muchos criaderos
tecnificados. Va-
mos a alguno a
grabar.

Señor Yarumo, pues con pastos mejorados como el Rambo, el King Grass, Caña y concentrados.
El comité de Cafeteros le ha ayudado a mi hijo y a otros muchachos a que los críen como debe ser y ellos están trabajando duro en eso.

¿Oiga doña, y de qué se alimentan los cuyes?

y para que sepa mi querido amigo, dicen que es afrodisíaco... Así que háqale!

Bueno Lino: que tal le pareció el cuy, no me diga que no es una delicia.

si profe, pero a la próxima lo pido sin cabeza.

Bueno, ahora si arranquemos para Sandoná.

... y llegando a Sandoná en las faldas del Galeras. Esos sombreros tan finos los hacen de la palma de Iraca o Palmiche.

Miren ese espectáculo, calles de sombreros.

Lino, grabe el trabajo de las señoras.



Buenas mi doña, estaba admirando su trabajo, y según me contaron los está ayudando Artesanías de Colombia y el Comité

Si profe, ellos nos organizaron una asociación para vencer a los intermediarios.

Bueno, y de donde sacan los materiales para trabajar?

Pues antes nos tocaba ir al monte a buscar pero ahora mucha gente aprendió a cultivarlas.

Ahora que tanta gente se dedicó al cultivo, la fabricación de sombreros se volvió una tradición.

La materia prima se obtiene del coqollo el cual se desfleca y con un compas se le hace la rípiada.



Con un compas? y eso para qué?



Pues para que queden bien finitas...

Después de la rípiada, se pone a hervir durante hora y media en una olla con bastante agua





Después se lava con agua fría...



... y se sacude fuertemente ...



... y por último se pone a secar al sol.



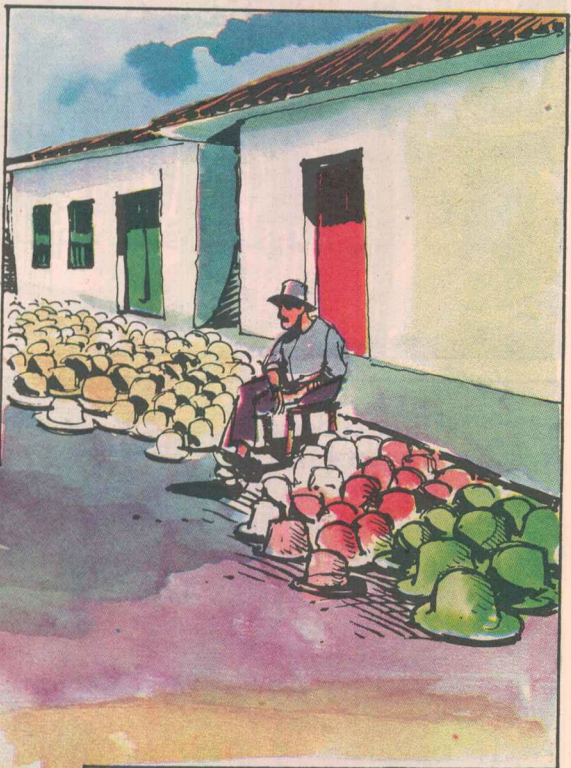
Oiga doña: y cuanto tiempo se demora en hacer un sombrero de estos?

pues más o menos unos tres días profe...

este es para ud, pero eso sí, para que lo use.

Como no! Desde hace tiempo le tenía ganas a uno de estos. Mil Gracias!

Ahh! y así es como le dan la forma!



... y como siempre las calles de Sandoná quedan tapizadas de sombreros...



Que tal me queda este "Panamá"?

No, por Dios, así ud. se valoriza mucho!



Son los sombreros más famosos de Colombia y son de exportación

... y no se arrugan por más que uno le haga mil dobleces.

... y nuevamente en carretera ...



Listo! entonces vamos a ver que nos encontramos!

Con este sombrero sandoñeño arranco para donde quieran ...

FIN

EL CHIGUIRO

La carne del chigüiro es deliciosa y su piel es finísima, pero... está en peligro de extinción.



EL chigüiro, tinajo, lancho, panche, yulo, capi-bara, o ransoco es el mayor roedor del mundo.



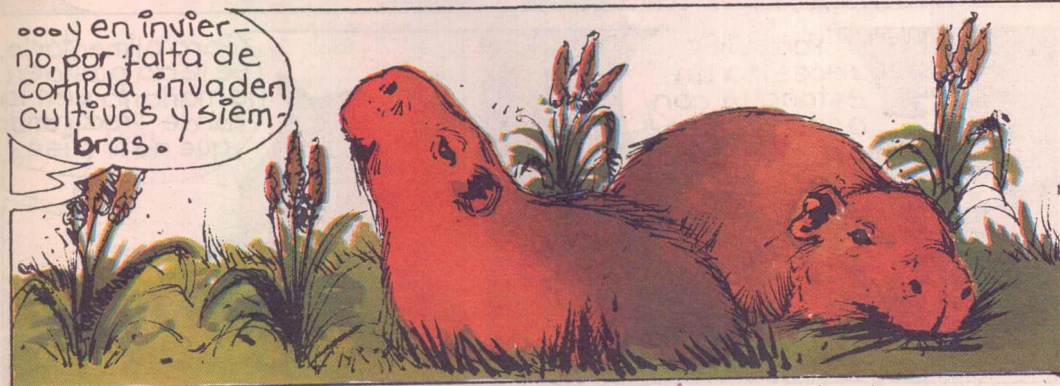
Es un buen nadador y vive en riberas de ríos, pantanos y caños.



En verano forman manadas para ir en busca de agua. Para esto se desplazan por las zonas chiquiereras...



...y en invierno, por falta de comida, invaden cultivos y siembras.



Mantienen el equilibrio ecológico al controlar el pasto en zonas pantanosas.

...y algo curioso: se bañan dentro del agua.





El hombre los puede criar en **zoocriaderos**, o sea ambientes parecidos a su hábitat natural.



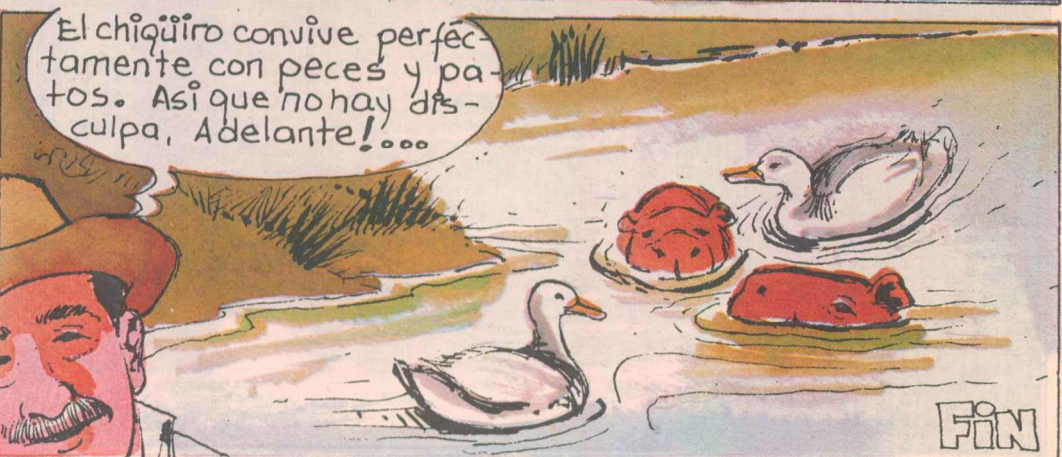
Para vivir necesita un estanque con agua **semicircular**.



Para alimentarlo, se le da pasto en la mañana y en la tarde, procurando que no lo pise.



En los estanques se puede cultivar la **Azola** que es un gran alimento para los **chiquiros**.



El **chiquiro** convive perfectamente con peces y patos. Así que no hay disculpa, Adelante!...

FIN

YARUMADAS



Vean Niños
El Agua sirve
para regar cultivos,
para dar electricidad,
para los animales,
para beber,
bañarse...

El Profesor Yarumo y La Naturaleza... su tema preferido



Oiga Profe:
y tambien para
acabar rápido
con la clase...
A nadar se
dijo !!!

Aunque el Profesor no es el tema preferido de la Naturaleza...

**LA BROCA
YA ESTA EN
COLOMBIA
Y PUEDE ESTAR
EN SU CAFETAL.**



Si al revisar en el cafetal y en el beneficiadero encuentra LA BROCA, avise al técnico. El le indicará cómo debe proceder usted para que su cosecha y sus ingresos se afecten menos.

ICA
INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO



CON CAFETALES SANOS TODOS GANAMOS.