

**La caña no sirve pa' sancocho: análisis del despojo y los cambios en la cultura alimentaria en El Tiple (Valle del Cauca)**

**Presentado por  
SABINA BERNAL GALEANO**

**Trabajo de grado  
Requisito para optar por el título de Socióloga**

**Director  
Carlos Luis Del Cairo**

**Pontificia Universidad Javeriana  
Facultad de Ciencias Sociales  
Carrera de Sociología  
Bogotá  
2019**

## **Agradecimientos:**

A mis padres quienes siempre me han impulsado a buscar caminos nuevos, y especialmente mi mamá de quien heredé el antojo constante y la curiosidad y emoción de probar comidas nuevas.

A Socorro, Rubiela, Ubaldina, Jacqueline, Maria Elcy, Pílon y a todas las personas del Consejo Comunitario Afrotiple: gracias por su hospitalidad, y por compartir conmigo sus conocimientos, admiro profundamente sus luchas diarias por cuidar su territorio y saberes. También a las demás personas de El Tiple que me abrieron las puertas de su casa y de su cocina, que me alimentaron durante muchos días y me dieron su amistad, muchas gracias por enseñarme de generosidad y solidaridad.

A todos los que me leyeron durante el proceso de escritura, gracias por tomarse el tiempo y, con amor, hacerme correcciones y sugerencias que me ayudaron mucho a mejorar.

A Laura y Carlos por su compañía incondicional durante este tiempo, por darme fuerza, apoyo y cariño.

A la profesora Irene Vélez y a los miembros del proyecto de la Universidad del Valle por llevarme al hermoso territorio de El Tiple y permitirme colaborar con ustedes.

A Carlos Del Cairo por su rigurosidad y exigencia, aprendí mucho durante el proceso.

## Tabla de contenido

<b>Introducción .....</b>	<b>4</b>
Contexto general del problema .....	4
Algunos conceptos clave .....	8
<b>Capítulo 1: Consolidación del monocultivo de caña y despojos cotidianos.....</b>	<b>13</b>
Hitos de la configuración de la región .....	16
Procesos de poblamiento de los afrodescendientes y racismo .....	16
Llegada de extranjeros a la región, imperativos del Estado e idea del desarrollo.....	19
El despojo en El Tiple .....	25
El glifosato como factor de despojo .....	30
El acaparamiento de aguas como factor de despojo.....	32
La quema de la caña como factor de despojo .....	33
<b>Capítulo 2: La cultura alimentaria en El Tiple.....</b>	<b>37</b>
Narración de la cultura alimentaria en El Tiple .....	38
El conocimiento de la cocina .....	50
Las comidas de las festividades .....	52
Los jóvenes y la comida .....	53
Relatos de recetas .....	56
Sopa de arroz .....	56
El Manjar blanco, la magia de la paciencia .....	58
<b>Capítulo 3: Las consecuencias del despojo y el cambio en la cultura alimentaria .....</b>	<b>61</b>
¿Y la soberanía alimentaria? transformación de tradición culinaria e inseguridad alimentaria y nutricional ...	61
El despojo alimentario .....	68
Afrotipleñas, cocinando reexistencias desde lo cotidiano .....	70
<b>Conclusiones.....</b>	<b>75</b>
<b>Referencias .....</b>	<b>79</b>

## Introducción

Cuando empecé a buscar tema de tesis tenía dos cosas claras: quería que la investigación me permitiera hacer campo fuera de Bogotá, y quería tratar algún tema que estuviera relacionado con el posdesarrollo. Y, como a veces la vida juega a nuestro favor, tuve la alegre casualidad de que cuando en el primer semestre de 2018 hice mis prácticas en el Instituto Humboldt, una compañera que conocía mi situación me recomendó con la profesora Irene Vélez, quien trabaja en la Universidad del Valle y estaba en ese momento llevando a cabo un proyecto en el corregimiento El Tiple, del municipio de Candelaria (Valle del Cauca). Así pues, después de varias conversaciones acordamos que podría hacer mi tesis en el marco del proyecto “Implementación participativa de prácticas agrícolas en espacios confinados y afectados por la contaminación con agroquímicos, el caso de El Tiple – Valle del Cauca”, proyecto que fue planteado de la mano con el consejo comunitario Afro Tiple con el objetivo de implementar un vivero de hidropónicos para que los habitantes de El Tiple puedan cultivar algunos alimentos, ya que hacerlo sobre la tierra se ha vuelto difícil pues el uso de glifosato sobre los cultivos de caña, sumado a otros factores que serán nombrados y explicados a lo largo de la tesis, han dificultado el cultivo sobre la tierra y generado diversos tipos de despojo que se han hecho presentes en el territorio de la mano con la expansión del monocultivo de caña de azúcar.

### Contexto general del problema



Ubicación de El Tiple. Tomada de Correa-García et al 2018

*“Del puente para allá es Juanchito, del puente para acá está Cali”*

La estrofa de esa conocida canción del Grupo Niche se podría complementar diciendo: del puente para allá esta Candelaria, pues Juanchito es el primer pueblo de este municipio que se encuentra después de pasar el río Cauca, frontera natural entre Candelaria y el municipio de Cali. Pasando Juanchito se sigue

derecho por la carretera de una sola vía hasta llegar a un galpón gigante de la empresa avícola Bucaneros, por allí se gira a la derecha y se cruzan los pueblos de Villa Gorgona, El Carmelo, San Joaquín y se llega a El Tiple, un corregimiento de 1800<sup>1</sup> habitantes que se alza entre los cañaduzales que lo rodean. El Tiple pertenece al municipio de Candelaria y su población es mayoritariamente afrodescendiente. No cuentan con territorio colectivo a pesar de que existe un consejo comunitario consolidado y fuerte. Durante el trayecto a lado y lado de la carretera la caña verde domina el horizonte, repartida en parcelas de aspecto monótono que parecen infinitas. El paisaje de este recorrido es una pequeña muestra de la situación del valle geográfico del río Cauca, región donde el monocultivo de la caña ha ido en aumento desde la década de 1930 (Perafán, 2005; Uribe-Castro, 2014, Mina;1975).

Antes de hacer mi primera visita a El Tiple había leído de las extensas plantaciones de caña de azúcar en el Valle, pero no fue sino hasta que las vi con mis propios ojos que pude entender sus dimensiones y su abrumadora presencia allí. Fue entonces inevitable que la primera pregunta que me surgiera al hacer este recorrido fuera: ¿cómo se llegó a esta configuración del territorio?

La literatura consultada sobre el tema (Caicedo, 2017; Hurtado, 2018; Mina, 1975; Jaramillo, Londoño y González, 2015) me mostró que el despojo ha sido un elemento clave y ha estado tan presente, que sin entender sus lógicas y estrategias no se puede entender la avanzada del monocultivo de la caña, el imperio de los ingenios en la región, y las consecuencias sociales y biológicas que esto ha ocasionado. Es por esto que este trabajo se enmarca en buena parte en el análisis de las dinámicas de despojo. De modo sucinto, entiendo este concepto como un proceso de reconfiguración socioambiental y socioespacial (Ojeda, 2016) dado de forma violenta pero no necesariamente armada<sup>2</sup> que, por medio del privilegio de unos, impide la agencia de otros sobre su territorio.

Otrora, la región del valle geográfico del río Cauca se caracterizaba por sus tierras fértiles y su riqueza natural, con alta diversidad de plantas y animales y una extensión importante de humedales (Perafán,2005), así como de fincas tradicionales alrededor de las cuales tejieron su vida los afrodescendientes de la región. Hoy en día lo que caracteriza a esta región es muy distinto, pues la presencia del monocultivo extensivo de caña de azúcar ha convertido sus paisajes en planos y homogéneos, llevando a la pérdida de vegetación y fuentes de agua importantes; El Tiple no es la excepción a este fenómeno.

Hasta la década del setenta la vocación de la tierra en el corregimiento era agrícola, con fincas tradicionales que tenían cultivos diversificados y algunas haciendas que sembraban diferentes tipos de

---

<sup>1</sup> El dato más reciente es el censo del DANE 2005.

<sup>2</sup> Esto será explicado a mayor profundidad en el primer capítulo de la tesis.

cultivos como soya, maíz, sorgo, millo, frijoles, entre otros. La gente, en su mayoría, vivía de lo que sacaba de la tierra y los alimentos se preparaban en base a los productos de la finca o a lo que se intercambiaba con los vecinos. Era poco lo que se compraba afuera. Sin embargo, las formas de vida de las personas de El Tiple han cambiado debido al proceso de acaparamiento de uso de las tierras y a la transformación del espacio para el cultivo de la caña de azúcar, que empezó a darse con intensidad en el corregimiento a partir de la década de 1970.

En este momento el Tiple se encuentra rodeado de monocultivos extensivos de caña de azúcar y ya son muy pocos los habitantes que aún conservan su finca tradicional para cultivos de venta o pan coger, pues muchos de ellos, guiados por diversos motivos que serán explicados a lo largo de la tesis, la vendieron o alquilaron al ingenio. Para los que aun la tienen, cultivar en ella, como lo habían hecho siempre, se ha convertido en un problema porque las diversas estrategias de despojo utilizadas por los ingenios y por los dueños de la tierra sembrada en caña afectan fuertemente sus cultivos.<sup>3</sup>

Como es lógico, la alimentación no se ha quedado por fuera de dicha transformación, perdiendo plantas y animales importantes para su gastronomía y poniendo en riesgo de desaparición algunos platillos, lo que ha acarreado un cambio en la “cultura alimentaria”. Entiendo este concepto como el conjunto de creencias y prácticas que rodean el proceso alimentario (Espeitx 2004; Contreras 2005). A diferencia de antes, ahora son muy pocos los alimentos consumidos que se producen allí. La mayoría deben ser comprados afuera, lo cual resulta ser un factor de dificultad pues gran parte de la población de El Tiple tiene ingresos que fluctúan entre uno y dos salarios mínimos mensuales (Hurtado, 2019). Varias de las plantas que antes se utilizaban frecuentemente, y que tenían una importancia especial en la alimentación y preparación de platos, hoy en día son escasas y difíciles de conseguir por lo que la preparación de los mismos ha disminuido; asimismo, los cultivos para consumo familiar son cada vez menos. El concepto de despojo cotidiano<sup>4</sup> (Ojeda 2016; Ojeda et al., 2015) me ayudó a comprender esta realidad, puesto que aquél centra su análisis en los aspectos cotidianos de la vida, buscando entender cómo el despojo los afecta y cómo desde esa cotidianidad se reproduce el acaparamiento de los recursos y las tierras (Ibid., 2015) por medio de dinámicas muchas veces silenciosas y difíciles de rastrear (Jaramillo, Londoño y González, 2015).

El acercamiento a este contexto por medio de las lecturas, sumado a algunas conversaciones con la profesora Irene, y mis primera salida de campo a El Tiple en junio de 2018 -en la que escuché a muchas

---

<sup>3</sup> Estas estrategias serán explicadas en el primer capítulo de la tesis.

<sup>4</sup> Esta es una categoría surgida dentro de un proceso investigativo que integró tres equipos dentro del marco del proyecto: Imperativos verdes y subjetividades ambientales campesinas.

personas hablar con añoranza de cómo era el paisaje antes de la caña y de todo lo que hacían allí, entre eso, lo que comían- , fueron lo que me llevó finalmente a la pregunta que guió esta investigación: **¿Cuál es el papel que ejerce el monocultivo de la caña de azúcar en el despojo cotidiano que cambió la cultura alimentaria de dos grupos etarios de mujeres de El Tiple, Valle del Cauca, entre 1970-2018?**

Decidí trabajar con dos grupos etarios diferentes por dos razones: primero, porque parte de mi contribución al proyecto de la Universidad del Valle fue hacer talleres con los niños de octavo del colegio de El Tiple; y segundo, porque consideré que esto me permitiría tener una mayor profundidad en el análisis, al acercarme a las percepciones de estos dos grupos: por un lado, las mujeres mayores de cuarenta años de edad, que alcanzaron a vivir allí cuando aún las fincas tradicionales eran las que dominaban en el paisaje local y, por ende, vivieron las prácticas de cultivo y alimentación ligadas al uso y cuidado de la tierra; y, por el otro, las niñas entre 14 y 18 años que crecieron en un espacio transformado por los procesos de consolidación del monocultivo de caña, en el que esta planta domina el paisaje, mientras que las fincas tradicionales son cada vez menos.

Por otro lado, decidí trabajar con mujeres dado que son ellas quienes en la mayoría de los casos están encargadas de la cocina y de parte importante de los factores que se entrelazan alrededor de la cultura alimentaria, como veremos más adelante.

Pensar el despojo desde lo alimentario resulta fundamental al ser la comida un elemento tan cotidiano y a la vez tan central para el existir humano, puesto que sin comer no podemos vivir, pero también es a través de ella que tejemos múltiples relaciones sociales y con el territorio (Delgado, 2018; Contreras, 2005). Así pues, perder las formas de alimentarse ligadas a la tierra, tiene consecuencias más allá del simple hecho de un cambio de dieta y puede implicar riesgos para la salud y romper lazos sociales importantes, así como olvido de saberes, como veremos a lo largo de la tesis. Es por esto que considero importante relacionar la comida y sus cambios en lo cotidiano, con procesos de largo alcance como la transformación del espacio para el monocultivo de la caña y el despojo, procesos que se componen de interacciones de diferente tipo y de los cuales han hecho parte diferentes sectores de la población.

Para poder tener un mayor entendimiento de la situación, fue muy importante en esta investigación hacer viajes al pasado por medio de los relatos de los pobladores, que me permitieron entender cómo se configuraba el espacio antes, y qué se comía. Dichos relatos constituyeron a su vez parte importante de la estrategia metodológica que ayudó a consolidar esta investigación. También, las lecturas de investigaciones en la región que indagaban por la consolidación del monocultivo de la caña de azúcar fueron un insumo esencial para remitirme al pasado y comprenderlo mejor. Esto resultó esencial para poder entender cómo fue que se configuró el despojo y cómo eran las formas previas de

existir en ese espacio. Encontré esos relatos de pasado, cargados de sentires, arraigos y añoranza de lo que era el territorio y que lentamente ha dejado de ser.

### **Algunos conceptos clave**

Para poder entrar de lleno en la tesis, es importante definir algunos conceptos clave que le dieron cuerpo y rumbo a mi investigación y me sirvieron de lentes para hacer mi análisis:

Los estudios referentes a la alimentación coinciden en que este es un fenómeno social de vital importancia pues está arraigado profundamente en lo cotidiano, así como en el convivir humano (Contreras, Leyva y Pérez, 2015; Franco, 2010; Meléndez y Cañez de la Fuente, 2017, entre otros). Las prácticas culinarias se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario y, a la vez, más menospreciado. Sin embargo, son dignas de interés, de análisis y de registro (Delgado, 2018).

Dado que las dinámicas enunciadas en el apartado anterior han llevado a que se dé un cambio en las formas de producir la comida, así como en los alimentos que se disponen para prepararla, decidí utilizar la categoría de “cultura alimentaria” como un concepto central en mi tesis. Con él me refiero al «conjunto de representaciones, creencias, conocimientos, y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o un grupo social determinado dentro de una cultura» (Contreras, 2005 p. 37). Este concepto permite analizar las múltiples relaciones que se tejen alrededor de la comida, ya sean con la tierra, con la naturaleza, con el territorio o con otras personas y grupos.

Por su parte, el termino despojo ha sido tratado por varios autores desde diversos enfoques en los que la violencia física, muchas veces armada, es un factor recurrente. En este caso, Ojeda et al. (2015) plantean el termino de *despojo cotidiano* en un estudio en el cual hacen un llamado a analizar las dinámicas cotidianas que se ven afectadas por el despojo. Argumentan que con el despojo cotidiano buscan entender desde su reproducción en la vida diaria, los procesos de acaparamiento y concentración de los recursos (Ojeda et al., 2015 p. 1). Analizar lo cotidiano permitirá entender los diferentes pliegues y matices del despojo al nivel más detallado, de los pobladores locales.

Entenderé el despojo cotidiano como aquél proceso que se da en contextos con fuertes lógicas de acaparamiento de tierras o de su uso -haya sido éste por medio de violencia armada o no-, y por medio del cual los pobladores locales ven fuertemente afectado su modo de vida y sus tradiciones, así como aspectos de la cotidianidad que hacen parte de su forma de habitar y ser en un territorio dado. Por supuesto, la alimentación se halla dentro de esas formas cotidianas. Como lo plantea Ojeda (2016), lo cotidiano encierra las formas de vivir en el espacio y de habitarlo, así como las transformaciones de ese

espacio que generan cambios en las formas de vida de esas personas. Resulta importante resaltar que, en el caso de El Tiple, la violencia armada no ha sido un factor determinante ni recurrente en la configuración de los procesos locales, lo que no implica que los procesos de despojo hayan sido menos fuertes, pues la violencia se manifiesta de forma indirecta al perder la posibilidad de decidir sobre el uso que le dan a su tierra.

Analizar la alimentación en el contexto de despojo cotidiano de El Tiple me llevó a pensar que existe un tipo muy particular de despojo cotidiano que es el despojo alimentario, que entiendo como aquella situación en la cual las personas pierden el control efectivo sobre los alimentos que consumen debido a la pérdida de propiedad de la tierra o de posibilidad de uso de la misma y, por ende, a un rompimiento de la relación con la finca tradicional, los bosques y los lagos como base de sustento, llevando así a que su cultura alimentaria se vea fuertemente afectada y ellos presenten problemas de seguridad alimentaria.

En la comprensión analítica del despojo resulta esencial rescatar el concepto de acumulación por desposesión planteado por David Harvey como aquellas prácticas cotidianas fuentes principales de reproducción y existencia del sistema capitalista, como, por ejemplo

la supresión del derecho a los bienes comunes; la transformación de la fuerza de trabajo en mercancía y la supresión de formas de producción y consumo alternativas; los procesos coloniales, neocoloniales e imperiales de apropiación de activos, incluyendo los recursos naturales; la monetización de los intercambios (Harvey, 2005 p.113).

Estas prácticas son legitimadas, ya sea ideológica, política o jurídicamente y suelen ocurrir en el sur global (Galafassi y Compostelo, 2013). Siguiendo a Harvey (2005), considero que el proceso de consolidación del monocultivo de caña de azúcar y los diferentes tipos de despojo que ha acarreado, pueden ser leídos dentro del proceso de acumulación por desposesión por lo cual resulta esencial entenderlos en las diferentes escalas que lo componen y las consecuencias que tienen.

Por otro lado, me adhiero a los planteamientos de Harvey sobre el espacio, cuando enuncia que: «La determinación de qué es el espacio y el tiempo no es políticamente neutral, sino que está incrustada, [...] en ciertas estructuras de relaciones de poder.» (Harvey, 1994, p.4). Parto entonces de que el espacio no es neutral y que las formas en las que se organiza, y construye obedecen a concepciones determinadas. Dentro de estas concepciones, suele ser la hegemónica la que prima, generando conflictos con otras formas de construir socialmente el espacio.

De la misma forma que el espacio, la naturaleza está determinada socialmente. Estos dos conceptos se encuentran íntimamente relacionados puesto que la concepción y construcción de naturaleza de cada sociedad varía según el mito y la cultura, y es esta noción lo que determina en gran parte cómo

esa sociedad se relaciona con su ambiente material y cómo desarrolla su modo de vida en él. (Harvey, 1994). Es decir, que la comprensión que se tenga de naturaleza influye fuertemente en cómo se construye el espacio en donde esta se ubica, de qué forma se utiliza, para qué fines y quiénes pueden o no decidir sobre él.

Si bien la discusión acerca de qué es la naturaleza, cómo se concibe, y su relación con la cultura, ha estado presente en las ciencias sociales y especialmente en la antropología, en donde desde diversos enfoques se ha tratado el tema, para esta tesis mi entendimiento de este concepto tiene que ver con una visión de la naturaleza como un constructo histórico y social en el que influyen diversas escalas desde lo local hasta lo global, cada una con sus diferentes visiones. (Ulloa, 2011). Asimismo, entiendo que en las concepciones de naturaleza existen fuertes relaciones de poder e interés que están en constante fricción.

La comprensión de la naturaleza y el espacio como productos de relaciones sociales y de poder será muy importante para poder entender mejor cómo se reconfiguró el espacio de fincas, ríos, lagos y bosques hacia uno agroindustrial.

En profunda relación con los planteamientos de espacio y naturaleza resulta central para este trabajo la noción de lugar entendida como: «el compromiso con y la experiencia de una ubicación particular [espacio geográfico concreto] con alguna medida de enraizamiento, unos límites (aunque permeables) y una conexión a la vida cotidiana» (Escobar, 2010, p.) Es decir, el lugar como un espacio dotado de sentido desde lo cotidiano y lo local en el que no solamente se tejen una serie de relaciones sociales, sino que se genera una experiencia vital en la cual se forjan formas particulares de hacer, pensar y sentir (Garzón, 2008). Así pues, para analizar el despojo cotidiano y la alimentación se hace particularmente necesario poner el lente en aquellos aspectos arraigados a las características específicas de un lugar sobre los cuales se tejen y configuran prácticas, haceres y sentires determinados. Centrarse en esos aspectos del lugar permite conocer los pormenores de las prácticas y los cambios que las recrean. La importancia de pensar desde el lugar radica también en las voces que desde él surgen y que lo narran, que son, de cierta forma, las que construyen en él un sentido.

El postdesarrollo es una corriente teórica cuya base es el cuestionamiento del discurso articulador del capitalismo. Así, tiene una mirada crítica sobre el desarrollo y una de sus preguntas base es cómo el sur global fue ideado como el tercer mundo y qué consecuencias ha provocado (Escobar, 2013). Se plantea cambiar las prácticas de saber y hacer validando las diferencias y lo local (Gudynas, 2017). Esta visión me sirvió como lente general para entender la consolidación del monocultivo de la caña y la permanencia de este, así como para poner el lente sobre los saberes y haceres locales por lo cual ayuda a vincular el análisis del espacio y el del lugar en diferentes escalas geopolíticas.

Por su lado, la Ecología Política analiza los conflictos de distribución ecológica (Martínez-Alier, 2014) entendiendo que sus orígenes no son solo los problemas ambientales sino también los de distribución cultural y de poderes, es decir, que busca entender la multicausalidad de dichos conflictos (Del Cairo et al., 2014; Escobar, 2013). La ecología política me sirve también metodológicamente, particularmente en el primer capítulo. Me permitió ver, por medio de su perspectiva multiescalar y multitemporal, cómo a lo largo de un periodo de tiempo, los diferentes actores y situaciones iban tejiendo el proceso de consolidación del monocultivo de caña.

Finalmente, esta investigación se enmarca bajo la concepción de que el proceso de reproducción del sistema capitalista ha generado configuraciones determinadas del espacio y concepciones dadas de la naturaleza que, unidas, han llevado a usos y configuraciones determinadas de esta teniendo consecuencias significativas sobre las formas de vida de los habitantes de El Tiple, en este caso en lo alimentario.

Mi interés por la investigación sobre la alimentación<sup>5</sup> fue creciendo a medida que avanzaba en el trabajo de campo y en la investigación. Desde muy pequeña mis padres me enseñaron a comer todo tipo de cosas y a probar varias veces una comida antes de decir que no me gustaba. De mi madre heredé el antojo y la emoción de sentir nuevos sabores en la boca y de oler y recordar los viejos sabores. A medida que me fui sumergiendo en el universo de la comida y descubriendo varios de sus maravillosos matices (pues estudiarla va más allá del hecho objetivo de la investigación, y nos atraviesa totalmente uniendo nuestros sentires, sentidos y pensamientos en la experiencia gastronómica), me fui dando cuenta del papel fundamental que ha jugado el tema de la comida en mi vida, llevándome a hacer consciente esos sentires hacia ciertos alimentos y lo relevantes que eran para mí los diferentes sabores y las formas de hacer las comidas. Esto constituyó parte del proceso investigativo, puesto que poderme acercar a las cocinas, y probar diferentes platos fue un elemento crucial para la investigación. Así, la observación participante pasó también por las papilas gustativas y el estómago, mostrándome la potencialidad de la comida para narrar la vida, al entenderla como una herramienta metodológica de investigación ligada al afecto y a la emoción, pero también como un elemento de creación de vínculos.

El trabajo de campo se realizó en un periodo total de un mes y medio que se repartió en tres salidas de campo entre octubre de 2018 y marzo de 2019. Además de la observación participante, para

---

<sup>5</sup> Los términos alimentación y comida serán utilizados a lo largo de mi tesis como sinónimos. Al hacerlo no desconozco la complejidad de cada uno y con la aclaración de que no se está entendiendo la alimentación como el mero hecho de comer, sino como todo el compendio cultural de procesos y espacios que la acompañan, cosa que se ve muy bien recogida en la categoría de cultura alimentaria (Fischler, 1990; Contreras, 2005).

la recolección de la información primaria realicé cuatro talleres (uno con las mujeres del consejo comunitario Afro Tiple y tres con los niños de octavo grado) y 10 entrevistas individuales. La información recogida en campo fue procesada por medio de la codificación de las entrevistas y los talleres con el programa Atlas.ti y luego la reagrupación y análisis de las respuestas en cada código por medio de una tabla. Tanto durante el proceso de campo como durante el resto de la investigación y la escritura, procuré mantener las voces de las tipleñas lo más presentes posible, así como guiar la investigación hacia lugares a partir de los cuales podamos construir juntos en un futuro. Así mismo, todas las entrevistas y talleres fueron acordadas y aceptadas previamente.

Este trabajo escrito se compone de tres capítulos que se estructuran de la siguiente manera: En el primer capítulo busco entender, con los lentes de la ecología política y de la construcción social del espacio planteada por Harvey, cómo fue que se consolidó el monocultivo de la caña como el elemento dominante en esta región, para lo cual me remito al pasado haciendo un recorrido desde la primera década del siglo XX hasta la actualidad, evidenciando los sucesos e imaginarios más importantes sobre la naturaleza, sobre el progreso y sobre la raza y los negros, todos factores que favorecieron el proceso de consolidación del monocultivo de caña de azúcar y la transformación del espacio natural en agroindustria. A partir de esto muestro cómo su consolidación y permanencia generó despojos cotidianos en la región, evidenciando las estrategias utilizadas.

En el segundo capítulo llevo a cabo una descripción de la cultura alimentaria que se vivía en El Tiple cuando aún existían las fincas tradicionales, y evidencio los cambios que esta ha tenido mostrando algunos aspectos de cómo es hoy. Además, expongo dos cuentos cortos en los que narro la preparación de dos platos de comida.

En el tercer capítulo muestro las consecuencias que ha tenido para la alimentación de los tipleños debido a los cambios generados por el despojo, la imposibilidad sobre el uso y el acceso a la tierra y la dificultad de tener su finca tradicional. Finalmente, expongo algunas estrategias de resistencia que se están dando por parte de las mujeres de la comunidad.

Espero que esta tesis ofrezca a las lectoras una comprensión amplia del despojo que se ha dado en El Tiple, sus razones, sus estrategias silenciosas y sus repercusiones en lo alimentario y en la población tipleña particularmente en las mujeres, así como una comprensión crítica de los cambios en la cultura alimentaria del corregimiento. Quizás, también, esta tesis pueda abrir su apetito, antojo, y curiosidad gastronómica.

## Capítulo 1: Consolidación del monocultivo de caña y despojos cotidianos



Cañaduzal. Foto: Sabina Bernal Galeano

*Me parecía que el misterio que acompañaba al hecho de ver, al mismo tiempo, caña creciendo en los campos y azúcar blanco en mi taza, debía presentarse también al ver el metal fundido o mejor aún el triturado de mineral de hierro crudo, por un lado, y un par de esposas o grilletes perfectamente forjados, por otro ( Mintz, 1985, p. 22).*

El azúcar de caña ha tenido un papel relevante en la gastronomía de Europa, Estados Unidos y hoy en día de gran parte del mundo, puesto que su demanda ha ido en aumento desde que en el siglo XVI se hicieron las primeras plantaciones de caña de azúcar en el Caribe (Mintz,1985) que después se extendieron a otras geografías de América Latina. El azúcar, ese elemento tan preciado e imprescindible en tantas cocinas, tiene tras de sí una historia de gustos y sabores pero también una de despojos y esclavitudes ligadas a su producción. Así pues, pensar en la caña de azúcar es también pensar en una relación particular entre el centro y la periferia que denota unas configuraciones sociales y espaciales particulares en aquellos espacios donde es cultivada en grandes extensiones (Mintz,1985).

En aras de comprender los procesos que configuraron el espacio de la agroindustria de la caña de azúcar en el Valle geográfico del río Cauca en Colombia y los despojos asociados, dedicaré este primer capítulo a exponer los principales hitos que incidieron en que hoy en día la caña reine en esta zona, así como los principales factores de despojo - muy particulares del monocultivo de caña de azúcar-, como la quema y el uso de glifosato, que incidieron sobre la población de El Tiple, afectando sus formas de vida y sus prácticas productivas.

Busco evidenciar que este proceso ha sido fruto de dos representaciones y concepciones diferentes sobre la naturaleza: por un lado una visión ligada a la idea de progreso, que la ha visto como una fuente de materia prima y ha instaurado la necesidad de transformar los espacios de bosque y fincas tradicionales en espacios “aptos para el progreso” ( Delgadillo, 2014). Por el otro lado, una visión de la naturaleza ligada a la concepción de la finca tradicional, el bosque y el cuidado de estos como medio de subsistencia. En el proceso de consolidación del monocultivo de caña la primera concepción primó sobre la otra dando como resultado la configuración actual.

El capítulo está dividido en dos apartados: el primero se centrará en identificar los hitos que configuraron el territorio desde principios de la década del veinte. En el segundo, describiré de cerca algunas de las características más relevantes de El Tiple buscando mostrar cuáles han sido las principales estrategias de despojo generadas por los ingenios y cómo se han plasmado en el territorio.

Para los propósitos de este capítulo, me valdré de la perspectiva metodológica de la ecología política, dado que esta me ayuda a rastrear la multicausalidad de los conflictos entre naturaleza y sociedad (Del Cairo; Montenegro-Perini, y Vélez, 2014). Así, para el desarrollo del primer apartado de este capítulo utilizaré las dimensiones multiescalar y multitemporal de esta perspectiva. La primera, para dar cuenta de las diferentes escalas de lo geopolítico que han hecho parte de los procesos de configuración del territorio y despojo en El Tiple. La segunda me permite historizar la problemática de la agroindustria de la caña y sus consecuencias identificando sus puntos nodales.

Hago la claridad de que entiendo el despojo no solo en su acepción más común, que se refiere al arrebato violento de la tierra o a la pérdida de la posesión de esta, sino como un proceso continuo, y a veces silencioso, de reconfiguración socioambiental y socioespacial (Ojeda, 2016). Ese despojo opera por parte de los intereses de sectores sociales o personas privilegiadas, que disminuye o elimina la capacidad de las comunidades para decidir sobre su territorio. Siendo así, entiendo este privilegio como la «capacidad, derivada de la apropiación desigual, de decidir sobre la vida de los demás» (Caicedo, 2016, p. 84).

Teniendo en cuenta lo anterior, no solo se despoja de la tierra, también la posibilidad de decidir sobre sus usos, de transitar los caminos que antes se transitaban, de bienes naturales a los que se tenía

acceso, de formas de organizar la vida y, en fin, de muchos pequeños detalles que configuraban la vida social de una comunidad en un territorio. En consecuencia, es importante tener en cuenta que

no solo se despoja lo que había, sino los anhelos y los planes para el futuro: lo que los hijos no van a conocer, lo que ya no se puede hacer, adonde ya no se puede volver, lo que ya no se va a ser (Ojeda, 2016 p.34).

Como lo plantean Arias y Caicedo (2016) parafraseando a Maite Yie, «la continuidad con el pasado es condición para que se pueda enunciar el despojo» (p. 9). Partiendo de esto, para entender la configuración del territorio bajo los procesos de despojo, es importante remitirse al pasado, identificando los hitos y actores que fueron clave en dicho proceso, así como la visión de la naturaleza y la noción de espacio<sup>6</sup> que primó para hacerla posible, lo que permite operacionalizar la dimensión multitemporal. Es por esto que, si bien mi pregunta de investigación tiene una temporalidad desde 1970 hasta el presente, en este capítulo me devolveré en el tiempo para poder explicar los diferentes sucesos e influencias que contribuyeron a este proceso. De otro lado, si bien mi tesis se centra en el corregimiento de El Tiple, es imposible comprender las dinámicas de despojo que allí se han presentado, sin entender, a la luz de la dimensión multiescalar, que estas están estrechamente relacionadas con intereses, proyectos y planes que exceden la escala local y se tejen en un entramado donde se relaciona lo departamental, regional, nacional e internacional.

Lo que se conoce como la región del valle geográfico del río Cauca comprende parte de los actuales departamentos del Cauca, Valle del Cauca y Risaralda. Sin embargo, hay ciertas particularidades que se comparten entre el norte del Cauca y el sur del Valle del Cauca, que hacen de éstas dos zonas muy similares. Estas comparten desde la fertilidad de su tierra, hasta las características de su población (mayoritariamente afrodescendiente), sus antiguas formas de vida ligadas a la finca tradicional con cultivos diversificados y las dinámicas hoy presentes del monocultivo extensivo de la caña de azúcar. Siendo así, entender estas dos zonas como parte de una región (más allá del límite departamental), resulta esencial para el análisis que pretendo hacer dado que es en esta escala donde se ven decantados muchos de los planes que, en diferentes momentos del siglo XX, se impulsaron y llevaron a cabo desde el Estado, o desde instituciones internacionales o elites regionales, y que tuvieron fuertes repercusiones sobre lo local, como será explicado más ampliamente a lo largo del capítulo.

---

<sup>6</sup> Siguiendo a Harvey y su noción de construcción social del espacio.

## Hitos de la configuración de la región

### Procesos de poblamiento de los afrodescendientes<sup>7</sup> y racismo

Desde mediados del siglo XVII hasta el siglo XIX, el valle geográfico del río Cauca fue una región con muchas haciendas dedicadas a la explotación minera y al cultivo de caña de azúcar (Mina, 1975). Estas mantenían su productividad como resultado de la economía basada en los brazos esclavizados (Cantor, 2010); mientras que los hombres eran los encargados del trabajo en el campo, las mujeres se dedicaban al servicio del hogar.

Una vez abolida la esclavitud en 1851, los negros que trabajaban en las haciendas, ahora libres, empezaron a asentarse en los terrenos baldíos, también llamados malsanos, pues eran considerados por la élite del momento como de menor calidad, por su cantidad de vegetación y “salvajismo”. Poco a poco fueron adentrándose en los montes y tumbando un pedazo de selva para hacer su parcela, muchas veces en las riberas de los ríos. En estos lugares instauraron su forma de vida ligada a cultivar la tierra, por medio de la finca, y restauraron los lazos de solidaridad que los esclavistas habían intentado romper (Cantor, 2010). Así se fueron formando comunidades en las que vivían unos muy cerca de otros y se utilizaba la mano prestada para el trabajo (Mina, 1975).

La finca se convirtió en un lugar base de su cultura e identidad como personas libres, así como el lugar gracias al cual subsistían. Se desarrolló el cultivo de cacao, café y plátano, que comerciaban entre ellos y de manera clandestina en la región. Además, las fincas tenían cultivos diversificados de los que sacaban casi toda su comida; por tanto era poco lo que debían conseguir por fuera de su comunidad. Además, hacían uso de los montes para cazar y sacar leña y de los ríos para pescar. Así, fortalecieron la relación con la naturaleza que garantizaba su alimentación y modo de vida. Según cuenta Roberto Cantor Burgos:

En los valles interandinos del Cauca, Patía y Magdalena, la autosuficiencia se hizo manifiesta y mostró una racionalidad garante de la sostenibilidad en el uso de los recursos naturales disponibles en sus ecosistemas; pensamiento en contravía de los derroches y las necesidades impuestas. Las comunidades afrocolombianas comerciaban, adicionalmente, con cacao, tabaco y aguardiente en pequeñas cantidades y se movilizaban entre los entramados de contrabando de cada región. Con lo cual suplían en parte la necesidad de moneda para comprar lo que no se producía: herramientas, sal, telas, medicamentos y demás productos, esquivando en algo los efectos del monopolio,

---

<sup>7</sup> Sin desconocer las discusiones políticas acerca del uso de la palabra negro o afrodescendiente, utilizaré los dos términos indistintamente, partiendo de que valido las reivindicaciones que se hacen ante ambos términos y escribo a partir del respeto y reconocimiento.

represado en las casas de las familias más prósperas, que los dejaba excluidos del acceso a estas mercancías. (2010, p. 207).

Hasta mediados del siglo XIX, el valle geográfico del río Cauca era un lugar muy selvático (Perafán, 2005). Los predios de las haciendas estaban rodeados de amplios terrenos baldíos llenos de vegetación; los humedales, las fuentes de agua y la biodiversidad no eran escasas. Las abundantes selvas y tierras fértiles, una de las más fértiles en Colombia (Ibid.), daban la imagen de un territorio indomable, razón por la cual esta región se mantuvo relativamente aislada del resto del país y de su economía. Esto derivó a que tiempo después se adoptara la solución de controlar y transformar la naturaleza como instrumento para impulsar su próspero desarrollo económico, haciendo de esos espacios selváticos y llenos de vegetación unos de desarrollo agroindustrial y monocultivo, lo que iba en contravía de las formas de vida de los negros quienes vivían en relación recíproca con el medio natural.

La imagen del negro como inferior, perezoso o salvaje, calaban fuertemente en la sociedad colombiana de principios del siglo XX, lo que, sumado a la resistencia de los hacendados a perder mano de obra, hizo que su territorio y las maneras de habitarlo prontamente empezaran a verse afectadas. En la década de 1920 la eugenesia se instauró como una idea imperante, que fue promulgada desde la élite con ahínco. Intelectuales como Miguel Jiménez López o Luis López de Mesa<sup>8</sup>, plantearon que en Colombia se daba un proceso de degeneración de la raza que impedía el progreso de la sociedad. Si bien cada uno de ellos atribuía causas diferentes a este fenómeno, coincidían en que las razas que no fueran caucásica o aria eran inferiores y que constituían un impedimento para el progreso (Rojas, 2011).

Sobre los negros en particular se pensaba que eran perezosos, infantiles e incapaces de civilizarse. Para el pensamiento de esa época, el predominio de los negros en las zonas cálidas llevaba al retroceso de las mismas, que se veía profundizado por su clima, el cual era agreste a la “civilización” (Restrepo, 2007).

Esta idea del negro, como ajeno al progreso y hasta contrapuesto del mismo, caló fuertemente en diversos sectores de la población y especialmente en las élites, lo que se evidencia en las palabras dichas por políticos o científicos del momento. Por ejemplo, Laureano Gómez quien fuera luego presidente de Colombia, y quien bebió de los pensamientos de Jiménez López y López de Mesa, pronunció en 1928 un discurso en el que afirmaba que:

El espíritu del negro rudimentario e informe, como que permanece en una perpetua infantilidad. La bruma de una eterna ilusión lo envuelve y el prodigioso don de mentir es la manifestación de esa falsa imagen de las cosas. De la ofuscación que le produce el espectáculo del mundo, del terror de hallarse abandonado y disminuido en el concierto humano (Gómez, 1928, p.20).

---

<sup>8</sup> Influenciados por los discursos raciales dominantes en Europa, así como por el desarrollo de estos en otros países de América Latina como Argentina y Chile.

Además, afirma Delgadillo que, con respecto al Valle del Cauca, Gómez decía:

Es una tierra fértil mediocrementemente aprovechada por una población fuertemente teñida de sangre negra, indolente y perezosa. Finalmente, vaticinaba Gómez, que la población se agruparía en las porciones del territorio favorables a la vida humana (tierras frías) haciendo pie en ellas para intentar la conquista de los recursos naturales, pero que no podrían ser alcanzados ni disfrutados por un pueblo inculto e inferior. (Delgadillo, 2014 p. 89)

Siguiendo estos planteamientos, al pensar en lo que debería suceder, o sucedería, en el devenir del desarrollo económico de Valle del Cauca, Carlos Durán Castro, agrónomo que impulsó el desarrollo agropecuario en este departamento, y quien tuvo importante influencia en las instituciones regionales y nacionales que se ocupaban del agro, dijo en el mismo año de 1928:

El pueblo que habita el Valle del Cauca, por ciertos aspectos no es adecuado para la agricultura. La herencia que lleva arraigada a la vida pastoril fácil y sin lucha industrial intensa, lo ha desadaptado, para la brega que impone la agricultura y por ese motivo, en el cambio que ocurrirá del pastoreo a la intensificación de la producción del suelo, es muy fácil que el caucano quede reemplazado en el dominio y explotación de la tierra por razas más luchadoras como la antioqueña y por inmigrantes extranjeros. (Durán, 1929 p.115 en Delgadillo, 2014, p. 89)

Se puede ver que el negro era considerado como inferior, y como una amenaza para aquella sociedad que buscaba desarrollarse y lograr un progreso económico. Como lo expresa Durán, la idea de desarrollar industrialmente el Valle para lograr el anhelado progreso, implicaba una transformación radical del medio natural, así como del espacio a través del control racional de la naturaleza, elemento que era considerado básico para dicho desarrollo, como veremos adelante. Esto implicó una drástica transformación en las formas de vida de los afrodescendientes, quienes vieron como poco a poco la naturaleza a su alrededor, de la que se suplían en gran parte para su alimentación, se fue perdiendo y la caña fue encerrándolos. Para dar cuenta de esta relación estrecha entre naturaleza, comida y formas de vida, en el segundo capítulo haré un acercamiento a la comida y su importante relación con el territorio por medio de la categoría de cultura alimentaria.

Los discursos eugenésicos de esa década tuvieron también influencia en una visión negativa del espacio natural. Por ejemplo, dentro de los argumentos principales de López de Mesa estaba que el clima tropical y la «alimentación pobre» es decir basada en frutas y carne de monte, – diferente a la europea – eran una parte primordial de lo que impedía el progreso al generar una degeneración paulatina de las cualidades de la raza (Restrepo, 2007).

Estas premisas se acercaban al pensamiento de que los espacios en los que la naturaleza no era controlada por el hombre se constituían en un impedimento para el progreso, mientras que en los que se hacía un uso racional y planeado de la misma se podía dar paso a un mayor progreso y civilización. Así el pensamiento dominante de la época consideraba que:

La fertilidad de la tierra es el obstáculo que retarda el progreso de los Caucanos, principalmente en la costa y en los valles, e impide la aplicación de grandes capitales al servicio de la industria en cualquiera o en todas sus manifestaciones económicas, pues se sabe que faltan brazos para el trabajo, merced a la indolencia en que viven los que disfrutan del pescado y el plátano, casi sin otro esfuerzo que tomarlos para alimentarse (Pérez 1860 en Mina, 1975, p. 64).

La afirmación anterior hecha por el geógrafo Felipe Pérez, quien visitó la zona a finales del siglo XIX, es muestra no sólo del pensamiento de la época referente a la naturaleza y al uso que de ella hacían los negros –esa población que ellos consideraban incapaz de civilizarse–, sino también del pensamiento que por muchos años dominaría los cambios de la naturaleza en la región.

De esta manera, la raza y las condiciones naturales de las zonas cálidas del trópico se constituyeron en enemigos y en “piedras en el zapato” para el desarrollo de una civilización próspera y organizada al estilo europeo. De hecho, eran justamente estas dos condiciones lo que, para el pensamiento del momento, ponía en oposición a Latinoamérica y Colombia con la cuna del progreso y la cultura en Europa. Por esta razón es que se hizo casi un imperativo la disminución de dichos factores nocivos. Me ocuparé de explicar esos hechos en el apartado consiguiente.

#### Llegada de extranjeros a la región, imperativos del Estado e idea del desarrollo

La entrada de extranjeros a la región a partir de mediados del siglo XIX, marcó un punto clave en lo que sería el futuro desarrollo de la agroindustria de la caña, pues enfocó paulatinamente la economía de esta región hacia el mercado mundial, lo que generó drásticos cambios en la configuración económica de esta (Mina, 1975). Los ojos del desarrollo económico se habían posado sobre las tierras fértiles de este valle:

A partir de 1850, a lo largo del corredor Cali-Palmira, se asentó una colonia extranjera compuesta por ingleses, franceses, italianos y alemanes dedicados al comercio de importación y exportación. El Estado utilizó la tierra a bajo precio y la disposición de grandes extensiones de baldíos para atraer empresarios de obras públicas nacionales y extranjeros a quienes les otorgó tierras a cambio de la construcción de puentes, caminos y ferrocarriles, constituyéndose en el inicio de las empresas de colonización, llegando a conformar empresas familiares que cimentaron el modelo económico agroindustrial adoptado por la región hacia mediados del siglo XX. (Aprile-Gniset en Delgadillo, 2014, p. 75).

Con esta ola de extranjeros llegó a la región la familia Eder (venida de Estados Unidos), que tendría mucha influencia y sería, al igual que muchas de la élite regional, sujeto de privilegios. La presencia de los Eder es de resaltar pues no solo hacían parte de la élite económica sino también política, por lo cual tenían el camino más sencillo para hacer modificaciones sobre los usos de la tierra. Así, tuvieron influencia y presencia en diferentes proyectos y procesos que significaron un cambio importante en la región, guiándola hacia lo que Uribe Castro (2014) denominó la *configuración capitalista*

*agroindustrial*<sup>9</sup>. Por ejemplo, Santiago Eder (quien fue parte de la primera generación de los Eder en Colombia), fue cónsul estadounidense en Colombia y amigo del entonces presidente Rafael Reyes; fue además el fundador, a finales del siglo XIX, del primer gran ingenio de caña de la región, el Ingenio Manuelita (Ibid.).

Eder presionó al gobierno de los Estados Unidos para que ayudara a construir el ferrocarril que conectaría Cali con Buenaventura, viendo esta como la única opción para que el Valle del Cauca se conectara con el mercado global y pudiera progresar (Mina, 1975). De tal manera, resultaba claro que los intereses de la élite regional y los del capital internacional estaban ligados con los intereses de la élite gobernante a nivel nacional.

Bajo el panorama del deseo intenso de progreso, sumado a la reverencia hacia lo europeo y norteamericano, las élites extranjeras e industriales empezaron a tener más poder que las locales, y las decisiones sobre los usos de la tierra en esta región se vieron fuertemente atravesadas por ellas en alianza con el Estado, influenciado por la inversión extranjera. Así, la idea de progreso, que calaba fuertemente en el país desde finales del siglo XIX, se vio potenciada por el desarrollo industrial.

En 1929 llegó a esta región una misión puertorriqueña llamada la Misión Chardon, en parte por petición de la familia Eder, que venía a dar sugerencias sobre qué cultivar en la tierra con el propósito de explotar los potenciales agroindustriales de la región, sugiriendo el cultivo intensivo de caña de azúcar como una opción buena y viable, pues la región tiene un clima ideal que permite zafra<sup>10</sup> permanente, cosa que no se presenta en otros lugares del mundo dedicados al mismo cultivo (Mina, 1975; Uribe-Castro, 2014). Los intereses de los empresarios en la zona eran cada vez más crecientes y se empezó a ver al Valle del Cauca como una zona con un potencial agroindustrial enorme que no había sido explotado.

Lo primero que se debía hacer era transformar su espacio natural, pues según esta misión y el pensamiento de la época, éste era el principal impedimento para el crecimiento industrial y económico; razón por la cual su transformación se volvió un imperativo. El imaginario era el de una naturaleza salvaje e indomable que impedía el progreso y que debía ser domeñada en aras de poder generarlo. Esto lo confirma lo dicho por Phanor Eder, segunda generación de los Eder en Colombia, en su biografía:

una vegetación salvaje de tupidas y selváticas lianas, poblada de micos y animales indómitos y por ciénagas insalubres y miasmáticas, incubadoras de endemias tropicales que diezaban la

---

<sup>9</sup> Concepto planteado por Uribe Castro en el cual se refiere a la reconfiguración de un ecosistema natural para los fines, intereses y lógicas del capitalismo mundial (Uribe-Castro, 2014). De esta forma, los ingenios no solo obtienen su materia prima de la caña de azúcar cultivada en el Valle, sino que allí mismo es procesada, a veces en grandes parques industriales, para lograr esto requirieron tener un control y dominio sobre el medio natural.

<sup>10</sup> Nombre que se le da a la cosecha de la caña.

población que requería ser domesticada, domeñada, en beneficio de una región relegada y atrasada ( Eder en Delgadillo, 2014, p. 87).

No es raro que varias de las instituciones y estrategias implementadas posteriormente fueran encaminadas a domesticar y controlar esa naturaleza para los fines deseados.

Después de la segunda guerra mundial, lo que antes era una idea general del progreso se consolidó como toda una ideología dominante en el mundo y con incidencia en la vida pública, condensada en el concepto de desarrollo. Y en Colombia fue representado en una serie de instituciones y actividades que se unieron a las dinámicas de progreso y crecimiento económico presentes en el país y en la región, lo cual permitió que se potenciaron las transformaciones de este valle geográfico por medio del crecimiento de la agroindustria.

Al llegar a Colombia, esta concepción del desarrollo encontró suelo fértil para su crecimiento, pues las élites políticas y económicas tenían un especial interés en que el país entrara en un rápido proceso que le permitiera salir de su atraso económico y social. La primera “misión para el desarrollo” en Colombia fue la misión inglesa Currie, que llegó en 1949. Esta misión tuvo como propósito insertar a Colombia en el camino al desarrollo por medio del fortalecimiento de sus instituciones (Escobar, 1986).

Cinco años después de dicha misión, se creó en el Valle del Cauca la Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca (CVC), que fue la primera en su tipo y a su vez, según la misma CVC: «la primera entidad promotora de desarrollo en el país» (CVC, 2013). Jacques Aprile-Gnisset explica que:

La CVC fue presidida por Harold Eder, [tercera generación de los Eder en Colombia], uno de los principales terratenientes y dueños de ingenios azucareros, entre ellos el Ingenio del Cauca, luego vendido al empresario Ardilla Lülle en la década de los años 80. El economista Holguín considera que la misma élite política era la élite económica de la región y esto les permitió cooptar al Estado para impulsar obras desde la CVC» (Aprile-Gnisset en Uribe-Castro, 2014 p.140).

Con la creación de la CVC se llevó a la par el plan Lilienthal, diseñado por David Lilienthal, ciudadano estadounidense quien también había diseñado el plan de desarrollo del río Tennessee por medio del represamiento de sus aguas, y quien vio en el valle geográfico del río Cauca una oportunidad sin igual de copiar ese modelo para facilitar el crecimiento de la agroindustria. Este plan planteaba que la CVC serviría «como modelo demostrativo de lo que significa la programación coordinada, eficiente y moderna de los recursos naturales, como el agua, la tierra, los bosques y los minerales, así como de la industria y la educación» (CVC, 2004 en Delgadillo, 2014, p. 98).

Como se puede observar, los discursos de desarrollo de la CVC siguieron la línea de pensamiento ya existente en el país, relacionados con la necesidad de operar cambios físicos basados en el control eficiente de la naturaleza para poder llegar a un desarrollo significativo y óptimo. En consecuencia, desde sus inicios esta corporación guio varios proyectos de infraestructura que se encargaron de este control de

los recursos naturales, particularmente en lo que se refería al desecamiento de las zonas inundables para permitir la avanzada de la tierra cultivada en caña. Así, se llevó a cabo la construcción del dique de Agua Blanca en 1958, de la represa Calima en 1961 y la construcción de la represa La Salvajina en 1980. Gutiérrez, citado por Delgadillo, plantea que «la Salvajina “recuperó” 131.700 hectáreas para la agricultura, 68.900 rescatadas de las inundaciones directas y 62.800 por superar limitaciones en su drenaje» (Gutiérrez en Delgadillo, 2014, p. 136).

Además, el discurso del desarrollo fue avalado por los medios de comunicación, los cuales

tuvieron un importante papel en el radical cambio de las relaciones entre la sociedad y la naturaleza. Los periódicos -algunos fundados desde finales del siglo XIX y propiedad de la misma élite conservadora- reforzaban el imaginario de desarrollo y progreso. La necesidad de domeñar la naturaleza para lograr la modernización de la sociedad a través de la construcción de infraestructura, la creación de centros educativos (con la intervención de instituciones foráneas), la transferencia tecnológica y la necesidad de “desocupar el campo”, fueron los pilares que marcaron los cambios de una sociedad agraria a una agroindustrial y urbanizada en el siglo XX. (Delgadillo, 2014 p. 94).

De esta manera, no fueron solo las élites quienes creyeron en este discurso, sino que también permeó en los campesinos y asalariados, quienes inmersos en él, empezaron a ver sus formas de vida como inferiores y las posibilidades de irse a la ciudad como una buena forma de “progresar”, dado que la vida en el campo se empezó a ver cómo menos óptima y las difíciles condiciones de acceso y bajo presupuesto tampoco favorecían la situación. Resulta importante entender que, como lo plantea Caicedo:

Los ideales de bienestar y de “progreso” se han fijado en la idea de dejar de ser lo que se es: irse a la ciudad y abandonar el trabajo del campo [...] El ideal del desarrollo atraviesa los deseos de la gente y, en muchos casos, su lógica de desarraigo se impone como ideal de bienestar. Así, vemos que el despojo no es solo resultado de un ejercicio de coerción o imposición; al contrario, el consentimiento de la gente actúa de una forma igualmente efectiva en la legitimación de desigualdades sociales mediante las cuales se apalanca el despojo. (2017, p.75).

Esto coincide con la afirmación de Fabián, un habitante de El Tiple cuando me dijo que:

La gente vendió sus tierras y se fue para las ciudades, creyendo que les iba a ir mejor allá, que en la ciudad estaba el futuro ¡pero si ellos solo sabían de hacer cosas de campo! Se fueron a competir con gente que sabía hacer cosas de ciudad. Entonces a los años, muchos volvieron a El Tiple, pero ya sin tierras. (Fabián, comunicación personal, Marzo de 2019).

Lo anterior evidencia que el proceso de configuración agroindustrial del territorio ha estado tejido por múltiples actores y acciones, discursos, silencios y resistencias que han ido moldeando el territorio, pero que han tenido consecuencias para quienes lo habitan. La ecología política nos da luces a este respecto al permitir historizar el conflicto ambiental. Al hacer esto, se puede ver que ha habido diversos intereses tanto de parte de los dueños de los ingenios como de los tipleños que vendieron sus tierras guiados por las promesas de desarrollo que la caña trajo y no cumplió. Pero no han sido los intereses ni el discurso del desarrollo lo único que propició este proceso, pues como veremos en el siguiente apartado, también

ha habido presiones disimuladas por parte de los ingenios que lentamente forzaron a muchos tipleños a vender o alquilar sus tierras.

Al mismo tiempo que estos discursos de desarrollo se enraizaban, las haciendas, que aun subsistían en base al trabajo asalariado de las poblaciones negras que vivían cerca de ellas y que tenían ganado o cultivos de millo, soya, sorgo, algodón, entre otras, se vieron forzadas a poner sus tierras a producir caña de azúcar como efecto de los imperativos de desarrollo en la región.

Por medio de la Ley 135 de 1961, el Incora tuvo el poder de expropiar tierras deficientemente explotadas o inexploradas (con un tope de 50 has.) (Delgadillo, 2014). Sin embargo, los dueños de los ingenios concluyeron que no era necesario tener propiedad sobre las tierras para determinar los usos que se les diera a estas, por lo cual, en alianza con el Estado, quien ejerció fuertes presiones sobre los hacendados, se hizo un acuerdo entre elites industriales y élites hacendadas en el cual estos aceptaban alquilar sus tierras al ingenio o sembrarlas en caña de azúcar y vender la producción al ingenio, recibiendo por tonelada de caña pagos más altos que los que manejaban los ingenios en sus propias tierras (Vélez-Torres, et al., 2019).

Es por esta razón que mucha de la tierra hoy sembrada en caña de azúcar no está necesariamente en terrenos que son propiedad de los ingenios. La propiedad de la tierra se mantiene para quienes eran dueños de haciendas, pero el uso de la tierra se ha acaparado lo que ha generado grandes pérdidas en materia de biodiversidad, y afectado de manera directa las formas de vida de los negros de esta región, dado que no solo la finca era un lugar esencial para su forma de vida, sino que también hacían uso de los bosques, lagos y ríos, que eran compartidos por todos. Además, trabajaban en las haciendas lo que se constituía en un medio para ganar el sustento económico (Vélez-Torres y Varela 2014). Estas dos últimas posibilidades se perdieron con la alianza entre elites industriales y hacendadas, y la reestructuración de las haciendas como tierras para el monocultivo. Por ejemplo, en El Tiple estaban las haciendas Palo Secal, La Alemania y El Edén, entre otras, y una vez estas fueron sembradas las sembraron con caña, la gente perdió una fuente importante de empleo y alimento. Esto mismo llevó a que escasearan varias de las plantas, fuentes de agua y animales que se encontraban en el camino. Un ejemplo de esto se puede ver en el testimonio dado por Doña Socorro, mujer líder en la comunidad de El Tiple:

Ayyyy mamita, aquí se perdían las frutas. Las naranjas, las mandarinas, el mango, las mangas, el mamey, el madroño, el sapote, el caimo... ¡No! había tanto, es que eso era monte, no había que pedirselo a nadie. Se podían coger porque eran silvestres. Los potreros llenos de comida, las orillas del río también, las orillas de los ríos, muchas frutas. Banano, plátano, chontaduro... también en las haciendas había mucha pepa para cosechar, y en las fincas no faltaba la comida ¡eso era bueno! (Socorro Reyes, comunicación personal, octubre de 2018).

Requisando era como la gente trabajaba, y el trabajo no faltaba porque siempre había mucho que recoger. Hasta los niños trabajaban, ayudando en la finca después de llegar de la escuela, o los días que no había escuela, pues, como me contó don Gabriel Manzano, antes la escuela era todo el día, pero no siempre se podía ir por los oficios de la finca.

En 1966, el entonces presidente Carlos Lleras Restrepo, basado en la ley 135, amenazó con la expropiación de las tierras no productivas, por lo que varios campesinos debieron entregar sus tierras a los ingenios, casi siempre por medio de un contrato de compraventa<sup>11</sup> (Azcárate, 2012 en Delgadillo, 2014). Adicionalmente, el poder que consolidaron los ingenios implicó políticas proteccionistas para cultivos comerciales y el acceso privilegiado a servicios, investigación, tecnología, crédito e irrigación, beneficios que no tenían los campesinos (Escobar, 1996 en Delgadillo, 2014).

Esta situación fue finalmente armonizada por el presidente Misael Pastrana Borrero con el plan nacional de desarrollo 1970–1974, denominado Las cuatro estrategias, que buscaba el desplazamiento de la masa campesina hacia las ciudades, el aumento del tamaño de las explotaciones agrícolas y pecuarias con su concentración y capitalización, y el aumento de la productividad por unidad de tierra (Delgadillo, 2014, p. 104).

Así se puede ver como una variedad de estrategias e intereses a nivel político y económico por parte de diferentes sectores de élite, consolidó fuertes cambios en la región transformando los espacios naturales y de cultivos diversificados, en uno homogéneo en favor del capital y el “progreso”. De esta forma, los imaginarios consolidados en instituciones agroindustriales, unidos a la alianza entre los poderes políticos y económicos locales y extranjeros, permitieron que las áreas cultivadas en caña aumentaron significativamente en un periodo de noventa años. Pasaron de cerca de 9.950 hectáreas en 1929, momento en el que llegaron las sugerencias de la misión Chardón, a 53.173 hectáreas en 1955 y a 113.767 hectáreas en 1973 (Delgadillo, 2014). Finalmente, para 2017 había 243.232 ha sembradas en caña (Asocaña, 2018). Es decir que entre 1973 y 2017 (menos de cincuenta años) hubo un incremento de 213% en el área sembrada en caña de azúcar. Estas hectáreas se reparten entre los departamentos de Valle del Cauca, Cauca, Meta, Caldas, y Antioquia, siendo el Valle del Cauca el que tiene el mayor porcentaje de hectáreas sembradas en caña de azúcar, con el 74,4% del total nacional (DANE, 2015). Con estas cifras, y entendiendo los procesos que lo hacen posible, el acaparamiento del uso de las tierras por parte de los ingenios se hace más que evidente.

Finalmente, como se ha mostrado, las medidas para lograr progreso económico dictadas por la influencia de instituciones y misiones internacionales, así como por los intereses de la élite pero que

---

<sup>11</sup> Vale la pena aclarar que si bien el papel de Carlos Lleras Restrepo en la región tuvo un fuerte impacto sobre la avanzada del monocultivo de caña y un detrimento sobre las formas de vida de los afrodescendientes, tuvo un papel importante en los procesos de apoyo a la ANUC en la región del Valle del Magdalena y el Caribe.

permearon en todos los sectores de la población, marcaron la pauta durante casi todo el siglo XX y aún hoy en día. Dentro de estas lógicas resultan evidentes dos visiones contrapuestas sobre la naturaleza, sus usos y los deseos sobre una tierra en particular. Por un lado, estaba la visión de las poblaciones negras, quienes vivían de la naturaleza haciendo un uso garante de ella por medio del cultivo de plantas y recolección de frutos, así como la caza y la pesca; su cultura alimentaria<sup>12</sup> se construyó en base a estos recursos y la existencia de estos garantizó su soberanía alimentaria<sup>13</sup>, como se ampliará en el segundo capítulo.

Por el otro lado, estaba la visión occidental de la naturaleza que ligaba el control y la dominación absoluta sobre la misma con el progreso y el desarrollo, haciendo de ella un uso intensivo y modificándola a conveniencia del crecimiento económico, lo que llevaba a su vez a la modificación de los espacios naturales, no «aptos para la civilización», en espacios para el «desarrollo» como lo muestran los discursos y las diferentes estrategias mencionadas que fueron utilizadas para la expansión del monocultivo de caña. Esta última visión de la naturaleza era sostenida en su mayoría por sujetos de poderes y privilegios, quienes la impusieron como la visión dominante que determinó los usos de las tierras y la desaparición de lagos, humedales y bosques, así como el cambio del cauce de los ríos. Esto impactó de forma negativa sobre las formas de vida de buena parte las poblaciones negras campesinas que permanecieron en el territorio, quienes con cada acción se vieron despojadas de sus formas de vida, como se mostrará a continuación. Sin embargo, como se puede inferir de lo mencionado anteriormente, esto no constituyó una preocupación para el Estado ni para las élites regionales quienes no los consideraban como sujetos de derechos y, de hecho, los veían como inferiores y como un obstáculo para el progreso. La transformación del espacio para el desarrollo agroindustrial y el consecuente acorralamiento por la caña no constituía un problema más que para las poblaciones negras.

### **El despojo en El Tiple**

Este apartado profundiza en la comprensión de las estrategias particulares de despojo asociadas al monocultivo de la caña de azúcar. Si bien estas estrategias se dan a nivel regional, acá las presentaré como suceden a nivel local pues, como ya afirmé, las dinámicas locales son reflejo parcial de lo que pasa en el nivel regional. Además, resulta esencial poner el ojo en el lugar pues, como se afirmó anteriormente,

---

<sup>12</sup> Se refiere a todas las representaciones, creencias, conocimientos, y formas de hacer que se entretajan en la comida, desde el cultivo de los alimentos hasta su procesamiento, preparación, consumo y desecho (Contreras, 2005).

<sup>13</sup> Este concepto, surgido en 1992 desde el movimiento Via Campesina, en respuesta al concepto de seguridad alimentaria, plantea el derecho de los pueblos de consumir alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, así como la forma de cultivarlos y consumirlos (Vía Campesina, 2007).

este tiene unas características especiales y unas prácticas particulares así como unos arraigos, por lo que es importante centrarse en él para poder rastrear cómo se han configurado las estrategias de despojos a nivel local de El Tiple y que consecuencias ha tenido allí específicamente.

Antes de ahondar en dichas estrategias presentaré algunas aclaraciones sobre el despojo. Vale recordar que, si bien el despojo está profundamente relacionado con el acaparamiento de tierras y la pérdida de la propiedad legal de la misma, este no siempre se da de esta forma, sino también por medio del acaparamiento del uso de la tierra (Vélez-Torres, et al.,2019), que es el proceso que se presenta en esta región. De esta manera, los pobladores no se ven necesariamente expulsados de su tierra ni pierden la titularidad sobre ella, pero la utilizan en la forma que los ingenios «disimuladamente» lo imponen por medio de mecanismos de violencia disimulada. Esto resulta particularmente problemático ya que rastrear y denunciar esos despojos se hace más complicado (Jaramillo, Londoño y González, 2013) al presentarse e instaurarse en la cotidianidad por medio de acciones recurrentes, (que podrían incluso pasar por incidentales), lo que los hace además extremadamente efectivos. Como lo plantea Hurtado,

generalmente el acaparamiento de tierras se ha presentado como una apropiación ilegítima que conduce a la expulsión de los pobladores. Sin embargo, no siempre pasa de esta manera: en muchos casos los pobladores siguen habitando la tierra, pero no logran mantener un control efectivo de la misma (Hurtado 2018, p. 19).

Es por esto por lo que resulta necesario enfocar la comprensión del despojo desde la dimensión de lo más cotidiano e, incluso, íntimo de las comunidades que habitan los lugares rodeados de caña, pues han perdido no sólo tierras sino caminos, plantas y animales que hacían parte de la dieta, viendo así amenazada su soberanía y su cultura alimentarias, y en muchos casos su tranquilidad y su salud.

El Tiple es un corregimiento apacible con una población alegre y generosa. Según me dijeron, este pueblo recibe su nombre por el instrumento llamado tiple, que le gustaba mucho a unos españoles que tuvieron allí su hacienda en la época colonial. El Tiple está conformado por tres veredas: Tiple arriba, Tiple abajo y Tiple centro; este último el lugar central del corregimiento, donde se encuentran la escuela y el colegio, una de las iglesias, los restaurantes y la mayoría de las tiendas. En su parque central, siempre con sombra debido a los samanes<sup>14</sup> que tiene plantados, se reúnen los jóvenes después de salir del colegio, y en las noches charlan adultos y juegan niños. Además, de allí salen los buses para Cali, Candelaria, Gorgona y demás lugares. Es alrededor de este espacio donde se ubican varios de los locales comerciales y establecimientos de entretenimiento del pueblo.

Debido a que la caña se ha adueñado de gran parte del uso de las tierras que antaño se dedicaban a fincas de pan coger y cultivos para la venta, la gente se ha visto en la necesidad de buscar trabajo en

---

<sup>14</sup> Árbol de gran tamaño y copa frondosa (*Samanea saman*).

los cañaduzales, en otros cultivos como la piña, como prestadores de servicios varios en el pueblo o por fuera del corregimiento (obreros, albañiles, etc). Muchas de las mujeres son amas de casa y algunas deben combinar esto con el trabajo en galpones, o empleándose como aseadoras o cocineras en Cali durante el día, regresando casi siempre en la noche. A las cinco o seis de la tarde la vida efervesce en El Tiple. Las personas que trabajan afuera ya han empezado a regresar y los niños han salido del colegio desde el mediodía. La gente está en las calles haciendo diversas cosas: montando bicicleta, caminando, hablando, haciendo trenzas y jugando fútbol o billar. Los fines de semana, el parque y sus alrededores están llenos de vida.

Desde 2009 se conformó el consejo comunitario<sup>15</sup> de El Tiple, Afrotiple, consolidado por mujeres y hombres tipleños quienes, organizados, han llevado a cabo desde entonces proyectos para cuidar su territorio y sus tradiciones, así como por mejorar las condiciones de vida de quienes lo habitan<sup>16</sup>. Debido a las difíciles condiciones de encerramiento por los monocultivos de caña de azúcar, este consejo no tiene territorio colectivo. Sin embargo, esto no ha sido impedimento para la realización de múltiples proyectos. Valga aclarar que esta falta de territorio colectivo se debe que esta figura jurídica se creó con la Ley 70 de 1993, cuando la agroindustria de la caña ya estaba bastante consolidada en El Tiple. Por esta razón, cuando el consejo comunitario se consolidó en 2009 ya no existían baldíos en la zona para reclamar.

Algunas de mis tardes en El Tiple las pasé con Maria Elcy, quien me llevaba a diferentes lugares del corregimiento. Ella me contaba la historia de los lugares que recorríamos, llevándome en un viaje por el pasado, recordando qué había allí antes y cómo se veía. Me contó sobre los diferentes callejones<sup>17</sup>, que funcionaban a forma de dirección cuando lo que primaba allí eran las fincas. En esos callejones vivían familias completas que tenían sus fincas y trabajaban en ellas. Así, por la carretera a la entrada de El Tiple estaba el callejón de los Charria, donde había muchas fincas, estaba el callejón El Guacimal, el callejón de los Popó, el de Medianoche y el de los Caicedo. Hacia Tiple arriba estaba el callejón de los Manzano, el de la Marina, el Capitolio, Palo Secal, el de San Camilo, el de San Alfonso, el de Aranjuez y el de las Camelias. Hacía Tiple abajo estaba el Callejón de los Saldaña, el del Edén, el de Paso Tiple, el de Sajón Oscuro, el Callejón Arango y Monterrey. Un día, caminando por la carretera, María Elcy me explicó:

Aquí por este lado que vamos a coger había una hacienda que se llamaba El Papayal. Esto también no era caña, sino que era cultivo, esto era una casa grandísima. Y yo me acuerdo de peladita que

---

<sup>15</sup> Figura surgida con la ley 70 de 1993 que le da a las comunidades afrodescendientes la posibilidad de ser la primera instancia de decisión sobre su territorio y en muchos de los casos la posibilidad de un territorio colectivo.

<sup>16</sup> Como el trabajo con los jóvenes que hacen la labor social en el colegio, El cuidado y recuperación de un humedal cercano y la recuperación de pequeños espacios para siembra (esto será expuesto con mayor detenimiento en el tercer capítulo).

<sup>17</sup> Así le llamaban antes en El Tiple a las pequeñas carreteras internas, a lo largo de las que se asentaban las familias en fincas.

esto aquí había una casa, había fincas. Por este callejón vivían todos los Charria. Socorro llama a estas partes así: “los pueblitos perdidos”, porque ya desaparecieron. (Maria Elcy, comunicación personal, octubre de 2018).

Así, en El Tiple existían diferentes tipos de propiedades. Estaban las haciendas, que eran de terratenientes que no vivían allí y que tenían grandes extensiones de tierra heredadas de su familia. Estas tierras eran sembradas en diversos cultivos de pepas<sup>18</sup> o soya, sorgo, millo, entre otras, o algunas tenían ganado vacuno para producir leche y carne. Hoy en día la totalidad de esas haciendas están sembradas de caña de azúcar, producto de las presiones ejercidas por la elite industrial y el Estado, como se explicó en el apartado anterior.

Estaban también las fincas tradicionales de los afrodescendientes que tenían en ellas cultivos como plátano, café, cacao, para el pan coger y algunos para vender, así como árboles frutales y una huerta. Estas fincas solían ser de varias plazas<sup>19</sup> de tierra. A medida que se fueron muriendo los padres, esos terrenos se fueron dividiendo en unidades más pequeñas y muchos de los herederos vendieron o alquilaron su terreno a los ingenios cañeros y se fueron a vivir a Cali. Ese fue el caso de la finca en la que creció don Gabriel Manzano. Cuando su padre murió, la finca se dividió entre los hermanos; de entre todos, él fue el único que la conservó y es allí donde vive; el resto alquilaron o vendieron a los ingenios. Es por esto por lo que, si bien algunas de las fincas tradicionales han logrado permanecer, no son más de diez en todo el corregimiento y no tienen la misma diversidad de plantas que antes; además tienen tamaños más reducidos que no alcanzan a superar las dos plazas de tierra.

Además de las fincas, estaban los patios de las casas, forma de uso de la tierra que predomina hoy en día. Estos son espacios pequeños, casi siempre en tierra, en donde hay algunos árboles y gallinas. Casi todas las casas, tanto las del centro poblado como las de Tiple arriba y Tiple abajo, conservan su patio, que suele ser más grande en las casas de las veredas. En algunos de esos patios aún hay matas de plátano, palos de mango y manga y algunos frutales, aunque su cultivo se dificulta por las quemadas y aspersiones con glifosato, como se explicará a continuación. También es común que las mujeres cultiven en sus patios algunos elementos como cilantro, cebolla o medicinales, como limoncillo o citronela, para sazonar la comida o hacer medicinas.

A diferencia de lo ocurrido en otras partes de la región, el monocultivo de caña no llegaría a El Tiple sino hasta principios de la década de 1970, cuando la familia de hacendados Garcés, que tenía sus tierras en Tiple abajo, cambió sus cultivos de pepa y su ganado por cultivos de caña, que le vendían a Incauca. Además de este, hoy en día hacen presencia los ingenios Manuelita y Mayagüez. A partir de

---

<sup>18</sup> Así se le llama en El Tiple a todos los granos.

<sup>19</sup> Equivale a 6400m<sup>2</sup>. Es decir, a 0.64 hectáreas.

entonces, diversas fueron las estrategias que se utilizaron y las transacciones que se hicieron para favorecer la configuración actual del territorio, donde la caña es la planta que reina en el paisaje.

Cuando llegó el boom de la caña, la gente empezó a vender sus tierras y algunos a alquilarlas. Varias fueron las razones: unos decían que ahora sus cosechas no funcionaban tan bien porque les robaban lo que producían y que por eso las ventas ya no daban lo suficiente. La mejor opción que veían era venderle sus plazas al ingenio. Para otra gente, el imperativo del progreso ligado a la migración a la ciudad caló fuertemente, razón por la que muchos vendieron o alquilaron su tierra al ingenio y se fueron a Cali a probar suerte. Como me dijo Maicol, hijo de doña Ubaldina, mujer que aún conserva su pedacito de patio: «la gente en ese momento creyó que las ciudades eran el futuro. Y puede que sí lo sea para nuestros hijos, pero uno que nació y se crió en la tierra, el futuro está acá» (Maicol, comunicación personal, Marzo de 2019).

Hablando con doña Socorro, le pregunté por qué la gente había alquilado o vendido sus fincas para la caña. Ella respondió:

La historia de eso ha sido larga. Los ingenios, ellos empezaron arrendando al que tenía un potrero. [...] Entonces nivelaban esto y sembraban caña, pero en el lindero hacían unas coronas para regar. [...] Eso lo dejaban con algún filtro y empezaba a llenarle de agua la finquita al vecino. Empezaron aburriendo la gente así. Entonces la gente perdía las cosechas. Y pues el sistema, el mismo sistema económico del país. Mucha falta de oportunidades para los campesinos... porque pues el que tenía un pedacito de tierra tenía que conseguir para preparar la semilla, los insumos y a ver, esos créditos lentos de la caja agraria, que era lo único que había. Y para las fincas no había incentivos. El café por el piso, bien barato, el cacao la misma cosa... esas trilladoras pagaban eso a peso de huevo... valía más llevar eso a Cali a venderlo, entonces la gente se fue desmotivando. Y la gente también con el cuento de que yo me voy pa Cali, que esto aquí no hay oportunidades pa mis hijos, que yo me voy que Cali es mejor... bueno, se fueron llenando de ilusiones, más que todo fueron ilusiones, y fueron cediendo sus espacios, vendiendo sus pedacitos. A otros los sacó las fumigaciones, que les acabó con todo. Otros, la soledad, porque digamos hubieron familias que estaban los viejos, y los hijos. Los hijos empezaron a irse, y quedaron los dos viejos ahí solos, yo conocí muchos casos aquí de muchos viejos que tuvieron que vender eso, o se murieron y tuvieron que los hijos apenas se murieron los hijos pues vendieron. (Socorro Reyes, comunicación personal, octubre de 2018)

Esta narración deja entrever cómo los factores de venta o alquiler de la tierra fueron diversos, y fue quizás la confluencia de varios de éstos lo que consolidó la venta o alquiler de las tierras a los ingenios. Como muestra el testimonio de doña Socorro, el abandono de la finca no fue siempre 100% voluntario. El mantenimiento económico y sustento a partir de esta se volvió complicado. A muchos pobladores los empezaron a aburrir las dinámicas de la caña ligadas a la inundación de predios vecinos, a las fumigaciones con glifosato y las quemas, viendo como la mejor opción la venta o el arriendo.

Para 1989, diecinueve años después de la llegada del primer monocultivo de caña a El Tiple, el 98% del corregimiento estaba plantado en caña de azúcar. Hasta 2015 esa cifra seguía siendo la misma

(Correa-García et al., 2018). Las fotos aéreas que se muestran a continuación hacen una comparación temporal del área sembrada en caña vs el área sembrada con otros cultivos en el corregimiento de El Tiple. Como se puede ver, el área en otros cultivos es muy pequeña y cada vez menor, a la vez que la expansión del monocultivo de caña y de los centros aumenta con los años.

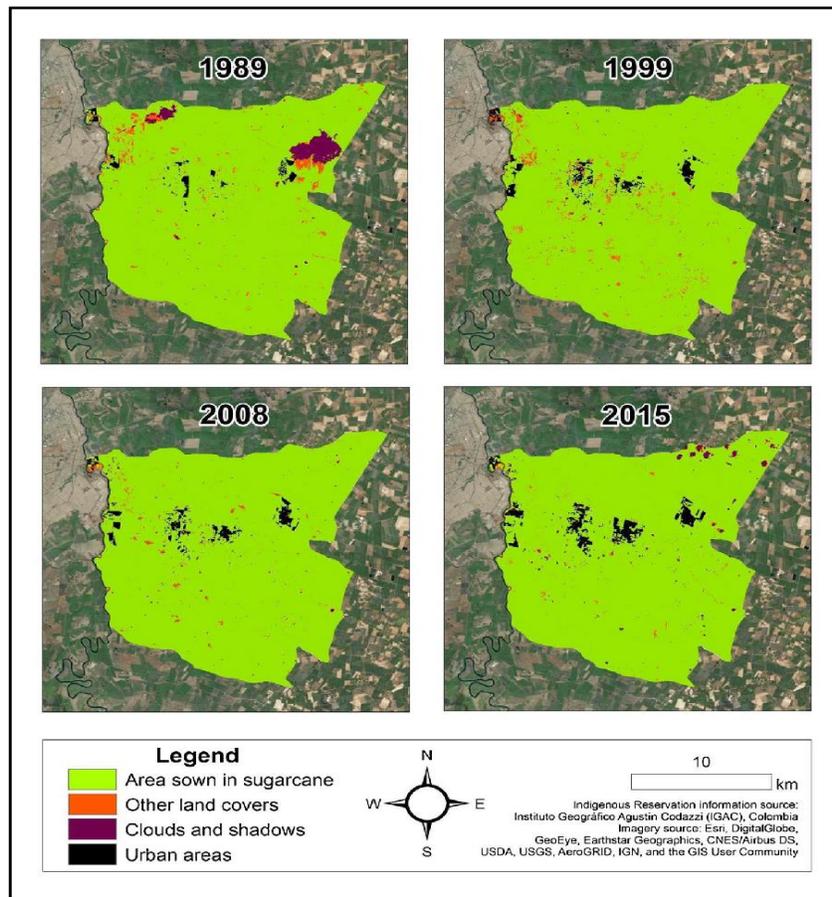


Imagen tomada de Correa García et al.2018, p.3

### El glifosato como factor de despojo

El glifosato es uno de los agroquímicos más usados en el país. En el cultivo agroindustrial de la caña se utiliza como herbicida en etapas tempranas del cultivo, mientras que en las etapas avanzadas se usa como madurante. Aplicado dos meses antes de cada cosecha, el glifosato permite no solo que la planta madure más rápido, sino que produzca una mayor concentración de azúcar, lo cual resulta muy provechoso para los ingenios y los productores de caña (Vélez-Torres et al, 2017). Debido a que en el momento de su aplicación como madurante, la caña ya tiene gran altura y el cultivo es casi impenetrable, la aplicación de esta sustancia se hace por vía aérea, esparcido por una avioneta.

En el 2016 Asocaña reportó «una cifra promedio de uso de madurantes del 70% del área total cosechada anualmente» (Asocaña, 2016 en Hurtado, 2018, p. 49). Si bien la aspersión no es diaria, su uso es tan común que para los pobladores de las comunidades rodeadas de caña ya es normal decir, «hoy

vi la avioneta», refiriéndose siempre a la aplicación de glifosato ese día. La aspersión aérea hace que controlar el área rociada con glifosato sea más difícil. Debido al viento es muy común que el glifosato llegue a otros cultivos diferentes a la caña, así como a fuentes de agua y tierras que no deberían verse afectadas.

En un estudio realizado por la Universidad del Valle (Vélez-Torres et al. 2017), en el que se tomaron tres especies diferentes de plantas muy utilizadas en la alimentación de comunidades afrodescendientes de la región, y se rociaron controladamente durante diez días, para luego compararlos con un espécimen que no recibió el químico, se pudo comprobar que el espécimen expuesto al glifosato presentaba pérdida de hojas, quemaduras en las yemas (hojas nacientes) y a veces daño en la raíces, comprobando así los efectos nocivos del glifosato en las plantas.

El patrón del uso del glifosato como madurante para la caña se repite en El Tiple. Ese estudio demostró que el glifosato tiene efectos negativos sobre el cacao, el café, la guayaba, la papaya, el chontaduro, la granadilla, la habichuela, entre otras plantas comestibles y medicinales cultivadas en El Tiple, con la consecuencia final de la muerte de la planta. Por ejemplo, se han perdido muchos de los frutales que utilizaban para las conservas<sup>20</sup> de semana santa. Árboles como la guayaba se dejaron de ver en El Tiple; como me dijo Fabián: «la guayaba era un palo silvestre, era monte. Uno caminaba por ahí y la veía creciendo casi que solita, sin que siquiera la sembraran, ahora, si se ve una guayaba es un milagro. Si acaso en algún patio hay» (Fabian, comunicación personal, Marzo 2019).

En la investigación realizada por ese proyecto, un habitante de El Tiple cuenta las consecuencias que tuvo el glifosato sobre sus cultivos y plantas importantes: «se afectaron las plantas medicinales: rascadera, cidra papa, batata, chontaduro, ñame, grosella<sup>21</sup>... *Aquí hubo que cambiar de comida*» (Cercados, 2017, p. 41; énfasis agregado). Así se puede ver como el glifosato acabó con una gran cantidad de plantas comestibles e importantes para la comunidad de El Tiple, lo cual representa no solo una pérdida de biodiversidad, sino también un elemento de despojo alimentario, ya que se pierden ingredientes que eran básicos para la preparación de ciertos platos tradicionales, que no solo se dejan de preparar sino que también se ven reemplazados por alimentos procesados de bajo costo, lo que afecta además la cultura alimentaria, como se expondrá con mayor profundidad en el segundo y tercer capítulo.

---

<sup>20</sup> Dulce típico tipleño hecho a base de papaya, guayaba y otras frutas mezcladas con panela o miel. Comido especialmente en Semana Santa.

<sup>21</sup> Otras de las plantas que este hombre menciona son: naranja lima, naranja grey, toronja roja, caimo, níspero, anís, chirimoya, naranja agria, pitaya, papayuela, higuillo, algarrobo, pecueca, guama chete, papaya rapo, madroño, caimo, cacao, achiote, sauco, paico, ortigueta, pringamoza.

En este mismo estudio se confirmó la presencia de glifosato en cantidades mayores que las permitidas por la normativa colombiana en las fuentes de agua, como los aljibes y pozos, de donde se obtiene este líquido para el consumo humano y para riego de los pocos cultivos diferentes a la caña de azúcar que aún quedan (Vélez-Torres et al, 2017).

En cuanto a los efectos sobre la salud, la OMS decretó que el glifosato puede ser probablemente carcinogénico para los humanos: «La IARC<sup>22</sup> afirmó que las investigaciones revisadas muestran una asociación positiva entre la exposición a glifosato y diagnósticos nuevos de Linfoma Non-Hodgkin» (Hurtado, 2018, p. 29). Se ve pues que la exposición constante a esta sustancia tiene probados graves efectos sobre la salud.

Para quienes habitan los territorios rodeados de caña, el riesgo que produce el glifosato es constante y la posibilidad de evitarlo no está en sus manos. Si bien existe una normativa que regula la distancia que debe haber entre las zonas en las que esta sustancia es utilizada y la presencia de comunidades humanas, estas no se cumplen a cabalidad y la contaminación de las fuentes de agua, de las plantas y por ende de las personas es persistente (Vélez-Torres et al, 2017). Las consecuencias que el uso de este químico tiene sobre los cultivos y sobre la salud de las personas pueden ser leídas como una forma de despojo por contaminación (Camacho, 2017) que se da de forma sostenida y sutil produciendo fuertes consecuencias sobre la naturaleza y las formas de vida de las personas incluyendo dentro de esto la alimentación. Camacho plantea que

Los efectos del despojo por contaminación son vastos y violentos, pero no siempre evidentes, porque suceden a través de procesos químicos, microbiológicos y micro políticos que se difieren parcialmente en el tiempo, con lo cual son naturalizados en la vida cotidiana y entre las nuevas generaciones. (Camacho, 2017, p.144)

Este tipo de despojo refuerza además la concentración del uso y tenencia de la tierra pues como se explicó anteriormente, es uno de los mecanismos que han hecho que los tipleños vendan o arrienden su tierra al ingenio.

### El acaparamiento de aguas como factor de despojo

El Tiple era un territorio rico en agua. Las fuentes de agua que en los años 1950 recorrían este corregimiento eran: «el río Granadillo, El Desbaratado, San Juan Oscuro, El Fraile, San Jomocho» (Vélez-Torres et al, 2017 p. 23). Además, no había impedimentos para acceder al río Cauca. Con la expansión del monocultivo de la caña, las fuentes de agua empezaron a ser cada vez más escasas. Antes

---

<sup>22</sup> Por sus siglas en inglés: International Agency for Research on Cancer (Agencia internacional para la investigación en Cáncer).

existían muchos lagos, humedales y acequias; y por los cultivos, amplios canales de riego en donde la gente lavaba la ropa. Además, a los lagos se iba a jugar y a pescar. Fabian me dijo que la mojarra era comida corriente allá y que los peces que salían eran grandes.

Hasta los años ochenta y principios de los noventa, uno de los planes de fines de semana predilectos de los tipleños era ir a bañarse al lago y pescar, o hacer paseo de olla al Cauca<sup>23</sup>, donde se bañaban y preparaban su sancocho. Por el camino se iban recolectando abundantes frutas que encontraban: naranja, mandarina, anón, ciruelas, mangos, chirimoya, papayas, pomarrosa, y a veces de las fincas cogían tomatillos. Todo esto se perdió. Ya no existen los lagos, y la pesca ya no es común pues las fuentes de agua desaparecieron. Los ingenios y algunos dueños de terreno sembrado en caña desarrollaron mecanismos para canalizar las quebradas y acequias, acabando con los lagos y espejos de agua: «En 1980 el finado Misael Palma corrió la acequia y así nos dejó sin nada de agua para cultivar» (Entrevista habitante de El Tiple, citado en de Vélez- Torres et al., 2017 p 23.). Este testimonio muestra claramente el acaparamiento del agua por parte de los cultivadores de caña.

Ya no se hace el paseo dominguero al Cauca, pues ya no existen las playas porque fueron usadas como fuente de materia prima para los areneros de la zona y, además, la caña avanzó hasta las laderas del río. Ahora, el recorrido hasta el Cauca, antes lleno de vegetación y frutales, está cercado por la caña y por eso ya casi nadie lo hace. Entre los pocos lugares conservados está un humedal que está al cuidado del consejo comunitario. El recorrido hasta allá se hace bajo un sol abrasador dado que la caña no da sombra y los árboles no abundan. El sol lo aguantan los que aún conservan la esperanza en el cuidado de su territorio y van a limpiar el humedal. Sin embargo, ya nadie se asoma por allá a pasear.

Para conseguir el agua hoy en día, en el centro poblado existe un acueducto que trae el agua desde Cali. En Tiple arriba y Tiple abajo, esta se saca de aljibes o pozos, los que aún existen. Como lo planteó un habitante de El Tiple en una de las cartografías hechas por el proyecto de la Universidad del Valle: «eso fue los mismos *ricos* para aburrirnos: por un lado, nos fumigaban y por otro lado ponían sus jarillones para inundarnos» con esto hacía referencia a la práctica de poner los jarillones de manera que no corra el agua de lluvia en medio del invierno (Vélez -Torres et al., 2017 p. 41). Se ve cómo hubo prácticas sistemáticas que hicieron que para la gente resultara cada vez más difícil mantener su finca.

### La quema de la caña como factor de despojo

La quema de caña ha generado constante contaminación a la población tipleña. El método de quema es tan utilizado que es común ver las fumarolas cuando se va por la carretera. Varias mujeres del

---

<sup>23</sup> Los Tipleños se refieren así al río Cauca.

corregimiento me dijeron que cuando había quemas, el aseo de la casa resultaba más complicado. A veces el viento mueve las pavesas depositadas sobre los techos o sobre los árboles, haciendo que los pisos y la ropa que se está secando vuelvan a ensuciarse. También, el olor a quemado durante el día genera incomodidad y es alto el riesgo de enfermedades respiratorias como la Infección Respiratoria Aguda (IRA). Eleonora Dávalos dice que «[l]a exposición a estas altas concentraciones de contaminación atenta contra un adecuado estado de salud de los individuos que inhalan este tipo de aire contaminado, generando diversas enfermedades respiratorias, cardiovasculares, reproductivas y neurológicas» (2007, p. 134).

Si bien la actividad de quema para cosechas agrícolas está regulada por medio de la Resolución 532 del 26 de abril de 2005, que establece una distancia mínima de 30 metros de las edificaciones para su realización, la última quema de la que me hablaron se hizo en diciembre de 2018 en un lote de caña que está a una distancia menor de 30 metros de dos casas habitadas, ubicadas en Tiple arriba.<sup>24</sup>

Como se pudo ver, la idea engeguedora del progreso y del desarrollo que calaron en todos los sectores de la población, sumadas al imaginario de que dominar la naturaleza era necesario para alcanzar estos objetivos deseados, y con una idea imperante por muchos años de que los negros no podían participar de dicho fin y que solo representaban un obstáculo, ayudaron a construir la situación actual en la cual comunidades como la del Tiple, estén cercadas de caña y hayan perdido parte significativa de la naturaleza, que resulta esencial para su cultura alimentaria y su relación con el territorio.

Debido a que los factores anteriormente nombrados han configurado el espacio para la agroindustria y por ende cultivar se ha hecho cada vez más complicado, desde hace varias décadas la gente compra su alimento en CAVASA<sup>25</sup> (Central de Abastecimientos del Valle del Cauca), lo cual requiere una inversión mayor de dinero comparada con la que necesitaban cuando se suplían de las fincas. Además de esto, es difícil conseguir ciertos ingredientes que antes eran usados en platos frecuentemente consumidos, y que eran componentes importantes de su cultura alimentaria, haciendo la alimentación menos balanceada: «Antes uno caminaba hacia Tiple arriba o Tiple abajo, o iba al Cauca y llegaba siempre con una bolsa llena de frutas o verduras, uno comía mucha fruta» (Fabián, comunicación

---

<sup>24</sup> Cabe resaltar que en la tabla que se presenta en la resolución, en la cual se establecen las distancias mínimas para la quema, no aparecen contemplados los pobladores de las zonas rurales de los corregimientos y la categoría que más se ajusta para determinar cuanta distancia debe haber entre sus casas y el cultivo en el que se realice la quema es la de “edificación”. Esto desconoce los altos riesgos que el aire contaminado representa para la población y las incomodidades y peligros que hay para ellos al tener la quema tan cerca. Resulta paradójico pues que estos pobladores no sean tenidos en cuenta y surge entonces la pregunta de ¿por qué la distancia mínima para la quema de perímetros urbanos de los corregimientos debe ser de 200 m de distancia? Y entonces, será que es una medida realmente pensada para proteger a la población en general, o más bien para evitar incomodidades en las ciudades y centros poblados, pero no es tenida en cuenta para los pobladores rurales?

<sup>25</sup> Esta central de abastecimientos se encuentra a unos 20 minutos en bus de El Tiple.

personal, octubre de 2018). En otra conversación con Ubaldina, ella me contó que: «antes no se comía tanto arroz y el huevo tampoco era tan común. Ahora yo no sé por qué, pero esos dos se comen mucho» (Ubaldina, comunicación personal, octubre de 2018). El arroz y las harinas abundan hoy, mientras que las frutas son más escasas o han sido reemplazadas por otras importadas como manzanas o duraznos. En el segundo capítulo, entraremos a profundidad en el tema de la cultura alimentaria, especificando sus características y cómo éstas se han modificado.



Maria Elcy pelando plátano cachaco para el sancocho de pato. Foto: Sabina Bernal Galeano

## Capítulo 2: La cultura alimentaria en El Tiple

*La comida de una región es su paisaje en la olla*

–Joseph Pla en Estrada, 2012, p.7.

El análisis de la comida es esencial al momento de pensar lo humano, porque repercute en dos niveles básicos: el biológico y el social (Fischler, 1990; Contreras, 2005). El primero, porque sin comer no podemos vivir: nuestro cuerpo necesita alimentarse para funcionar. El segundo, porque la comida es más que el simple hecho de suplir esa necesidad de alimento, ya que alrededor de ella los humanos tejemos sentires y significados, así como múltiples relaciones de género, familiares, vecinales, con el territorio y la naturaleza. En este sentido, es fundamental tener en cuenta que la comida es una cadena consecutiva de muchos procesos complejos y diversos (Delgado, 2018), entre los que se encuentra desde el cultivo, recolección o compra de los alimentos, hasta las formas de cortarlos, mezclarlos, prepararlos y finalmente consumirlos y organizarse alrededor de eso, lo que evidencia determinados lugares y momentos históricos e, inclusive, políticos. Por lo tanto, la alimentación, además de implicar un proceso, es también un acto ecológico, económico y con una relación intrínseca entre naturaleza y cultura (Meléndez y Cañes de la Fuente, 2010; Leyva y Pérez, 2015).

Con base en lo anterior, el concepto de cultura alimentaria resulta útil para analizar todos esos procesos que se tejen alrededor de las diversas preparaciones o platos de comida, y que dan cuenta de relaciones profundas con el territorio y quienes en él conviven. Según Contreras (2005, p. 41), la cultura alimentaria se entiende como el «conjunto de representaciones, creencias, conocimientos, y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o un grupo social determinado dentro de una cultura». Elena Espeitx añade a esto que: «la cultura alimentaria incluiría los productos y sus técnicas de producción o elaboración, y también valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo que se le asociaran» (2004, p. 195).

Resulta, pues, relevante recoger los pormenores de las prácticas alimentarias de los diferentes contextos situados, y en este caso de El Tiple «porque la cocina está íntimamente conectada a un territorio y a unas prácticas agrícolas, de pesca y recolección –hoy en riesgo de desaparecer– y porque la cocina es un factor de identidad y de cohesión comunitaria» (Ministerio de cultura 2017, p. 17). Las prácticas asociadas a la alimentación que han sido heredadas por generaciones, así como la elaboración de productos alimentarios y los ingredientes base para producirlos, exponen una relación de las personas con su territorio.

Por lo tanto, evidenciar el pasado y el presente de la cultura alimentaria permite hablar de las fincas tradicionales y la naturaleza que existía en El Tiple, la relación con ella y el territorio, y los cambios que estas han tenido. Para el desarrollo de este capítulo he optado por utilizar la narrativa etnográfica, por medio de la cual pretendo evidenciar diversos procesos y relaciones que se tejen alrededor de varios platos de comida. Así, este capítulo busca dar cuenta de dos aspectos: la cultura alimentaria en El Tiple y los cambios que esta ha tenido, y la intrincada relación entre comida, finca y naturaleza. Esto se hará a partir del análisis de la información sistematizada que fue recogida en el trabajo de campo, por medio de talleres y entrevistas (realizados con dos grupos etarios de mujeres: unas mayores de cuarenta y unas de edades entre catorce y diecisiete años); así como del análisis de las observaciones participantes realizadas.

El capítulo se dividirá en dos apartados: el primero presenta una descripción de la cultura alimentaria en El Tiple y sus cambios. El segundo, está compuesto por unos breves relatos de recetas en donde se narra la historia de preparación de tres platos y los sabores y saberes que estos entrañan.

### **Narración de la cultura alimentaria en El Tiple**

Cuando llegué a El Tiple, Hugo, uno de mis compañeros de proyecto, me buscó dónde comer, acordando que sería Pato la que se encargaría de darme desayuno, almuerzo y comida. Ella tiene su restaurante en una esquina del parque central. En ese local funcionan dos restaurantes: entre semana el de Pato, quien vende corrientazos<sup>26</sup> y, los fines de semana, el de otra señora cuya especialidad es el sancocho dominguero. Pato abre su restaurante desde muy temprano, pues allí desayunan los choferes de las busetas que transportan a la gente hacia el Tiple y fuera de él. Durante la primera semana desayuné y almorcé allí. Los desayunos se componían de una porción grande de arroz, huevos y carne.

Pato cierra el restaurante entre cuatro y cinco de la tarde, así que a la hora de la comida iba a su casa y mientras ella cocinaba, charlábamos o yo jugaba con su hija Kameron. Las noches que estuve allí, el arroz siempre estuvo presente en el plato. También había papas, casi siempre fritas, y un pedazo de carne o pollo. Un día comí pescado.

A medida que estuve más días en El Tiple, mis idas donde Pato se hicieron menos recurrentes: en cada casa donde iba me ofrecían comida. Luego fui entendiendo que por medio de la comida los tipleños no solo le hacen una atención al visitante, sino que dar comida es su modo de ser generosos, solidarios y

---

<sup>26</sup> Comida tipo casera que se vende en los restaurantes, en la cual el menú es el mismo para todos los comensales y cambia cada día.

mostrar aceptación y cariño. Así me lo dijo Daveiba un día que, mientras charlábamos en la cocina, me pasó su plato de guiso<sup>27</sup> para que comiera y me dijo: «coma, mami, que acá la aprobación es por la comida». Sea como sea la situación económica, el plato siempre alcanza para más y está bien llenito, porque «es que un plato de comida no se le puede negar a nadie».

En mis visitas a El Tiple, me hospedé en la casa de doña Socorro. En las mañanas ella me ofrecía una buena taza de café a veces acompañada de un pan. El pan lo compraba de un carrito que lo viene vendiendo desde El Carmelo al ritmo de una pegajosa canción que es muy común escuchar en el pueblo en las mañanas y las tardes: *“Ricas melo, el lugar del sabor, venimos entregando productos frescos a toda hora. Ricas melo, el Carmelo, tenemos pan, pandebono, tortas, arepas...”*.

Al tercer día de estar en su casa, doña Socorro me empezó a dar huevo para el desayuno. Al igual que varias mujeres de El Tiple, ella tiene gallinas ponedoras en el patio de su casa, y saca huevos para vender. Esto hace parte de un proyecto que vienen haciendo con la fundación de mujeres Afrotipleñas desde el 2013, por medio del cual se organizaron para que cada mujer de la fundación pudiera tener sus gallinas y así, una alternativa de sustento económico.

Un día me reuní con varias personas del consejo comunitario para hacer un sancocho de pato, mientras charlábamos sobre cómo había cambiado la alimentación en El Tiple. El sancocho de pato es un plato que otrora fue muy apetecido en el corregimiento. Sin embargo, hace varios años se dejó de preparar, pues requiere su buen tiempo y dedicación en la cocina, y además es cada vez más difícil conseguir sus ingredientes. El sancocho era típicamente preparado en fogón de leña pues este les da un sabor especial a las comidas. Prender este fogón no es fácil y se requiere cierta experiencia para cocinar en él. Antes, los fogones duraban todo el día prendidos y en ellos se hacían las tres comidas de cada día. Sin embargo, esta vez el sancocho no se hizo en fogón de leña sino en una estufa a gas. Ya casi todo el mundo cocina con gas y son pocas las que aún utilizan leña. Las que la usan lo hacen para ocasiones o preparaciones especiales, como el champús o el manjar blanco.

Aunque a Cali -la ciudad más cercana- la energía eléctrica llegó en 1910, debieron pasar sesenta años para que llegara a El Tiple, en donde llegó en 1970. Con el acceso a este servicio, llegó la posibilidad de refrigerar la comida. La congelación cambió la forma de conservación de alimentos que se realizaba anteriormente por medio de la sal, favoreciendo su mayor duración. No solo la forma de preservar los alimentos cambió con el tiempo: también fueron variando los materiales utilizados para generar el fuego

---

<sup>27</sup> Comida de sal hecha a base de ullucos mezclados con papas, zanahoria, tomate y cebolla y alguna proteína animal, de preferencia pollo o cerdo. Se acompaña con arroz.

y cocinar. De la leña se pasó al reverbero<sup>28</sup> y luego, hacia 1970, al fogón Easo Candela, que funcionaba con petróleo. Finalmente se instauró la estufa de gas como la opción más rápida y viable, primero con gas de pipeta<sup>29</sup> y luego con gas por tubería para las casas en Tiple Centro. Esto se dio de la mano con la paulatina aceleración del ritmo de vida, que dificultó la dedicación de largas horas a la cocina por parte de las mujeres, pues ahora el trabajo doméstico era combinado con el trabajo por fuera de la casa.

El proceso de abandono de la leña como material para cocinar se debió no solo a los largos tiempos que demandaba su uso sino que, también, obedeció a la desaparición de los bosques y la disminución paulatina de las fincas, de manera que cada vez se hizo más difícil conseguirla. Un día le pedí a Rubiela que me enseñara a preparar manjar blanco, quien hace de tanto en tanto para vender. Me dijo que con mucho gusto pero que le ayudara a conseguir la leña, porque esa era bien escasa. Y eso que Rubiela vive en una finca, y puede sacar algunos palos de allí.

Respecto a la desaparición de los bosques y la notoria disminución de las fincas, muchos tipleños coinciden en que ha sido abrumadora y que El Tiple ya no se parece en nada a como era antes, cuando caminaban por los caminos sombreados de árboles mientras iban recogiendo frutas, que se daban en abundancia, inclusive al pie de la carretera. Ahora todo eso es caña: «No hija, eso a mí me da es tristeza de solo pensarlo», me dijo doña Socorro, hablando un día del tema. Este comentario representa el sentimiento de muchas de las personas mayores con las que hablé al respecto.

Cuando era pequeña, doña Socorro iba al bosque Palo Secal a recoger leña y a jugar con sus amigos. También los niños jugaban al escondite en las fincas, que tenían grandes espacios con frondosos árboles. Algunas personas tenían lagos en los que criaban patos. Hoy en día conseguir patos es más difícil pues solo hay una señora en todo el corregimiento que aún los cría. Cuesta tanto conseguirlos que inclusive se hizo varias veces el chiste de que en vez de pato, al sancocho podríamos ponerle iguaza<sup>30</sup> (*Chenolopez jubata*), que es relativamente común y solo requiere ser cazada. Según cuenta Patiño (2007) hacia mediados del siglo XIX este pato salvaje era una fuente común de proteína animal en el Valle del Cauca. El día el sancocho de pato yo estaba ampliando mi universo de sabores y ellos recordando un sabor querido, que es cada vez más limitado. «¡Uy! No me comía un sancocho de pato hace más de doce años», dijo un hijo de doña Socorro.

Aunque el sancocho es una comida muy usual en El Tiple, se suele comer de pollo, de gallina, de pescado, y del llamado “p y p” (pata y pernil); el de pato ya no es común, y es raro probarlo. El sancocho es tan

---

<sup>28</sup> Pequeña estufa a base de alcohol.

<sup>29</sup> Cilindro de gas.

<sup>30</sup> Pato salvaje muy común en el Valle del Cauca.

apetecido que en el local de la esquina del parque, donde entre semana funciona el restaurante de Pato, una señora saca los domingos unos fondos<sup>31</sup> donde prepara sancocho, y la gente lleva sus ollas y compra la porción. Ella prepara dos fondos: uno con sancocho de pollo y el otro con sancocho de pescado. El de pescado suele acabarse primero.

Aunque el sancocho sigue gustando mucho y es muy consumido, ya varios de sus ingredientes no se pueden conseguir allí, sino que los deben comprar en la tienda, que trae la mayoría de sus productos de fuera del corregimiento, o directamente en Cavasa. Eso lo comprobé el día que hicimos el sancocho de pato, pues los tomates y la yuca debimos comprarlos en la tienda. De hecho, la yuca no la pudimos conseguir, pues no había ni en la tienda ni en ninguna de las pocas fincas. «Eso sancocho sin yuca no es sancocho», dijo una de las mujeres del consejo comunitario. El sancocho de pollo hoy en día es el más común; sin embargo, no siempre fue así. Cuenta Germán Patiño (2007) que antes el pollo no se conseguía fácilmente y solo eran los más adinerados los que podían acceder a pollos de buena calidad; historia que parece repetirse hoy, pues, aunque ahora el pollo abunda, al que pueden acceder la mayoría de tipleños proviene del desarrollo de la avicultura ligado a los grandes galpones y la alimentación química de los pollos. En varias de las charlas con las mujeres mayores surgió el tema de los pollos de criadero:

Esos pollos los meten en esos galpones y a los 45 días los sacan. ¿Cómo los levantan? ¡con puro químico! Yo digo que ahora todo lo que uno se come es químico. Porque mire la leche, empacar esa leche en esas cajas y tenerla ahí afuera mucho tiempo... cuando mire que la leche de vaca no se puede hacer la gracia de dejarla por fuera de la nevera porque al otro día se amaneca mala (Ubalдина Saldaña, comunicación personal, octubre de 2018).

Aunque algunas de las personas del corregimiento crían pollos en sus fincas, los venden a precios más altos que la empresa avícola Bucaneros. Sus vecinos no siempre pueden comprarles y deben comprar el pollo industrial, aunque reconocen que tiene más químicos: «Qué se puede hacer, tocó comer químicos porque no hay plata» – dijo doña Julia un día, mientras hablábamos del tema–, lo cual es una clara muestra de la transformación y disminución de la soberanía alimentaria, como se elaborará en el tercer capítulo.

En el valle geográfico del Cauca y en Colombia, muchos platos y comidas son producto de la convivencia, por siglos, entre españoles, africanos e indígenas. Aunque hay platillos con preparaciones similares, cuyo nombre se repite en diferentes partes del país; lo que le da la característica distintiva a cada plato son los ingredientes encontrados en cada región, y las especificidades en el momento de la preparación, que pueden ayudar a variar el sabor (Ministerio de cultura, 2012).

---

<sup>31</sup> Ollas grandes y profundas de más de 10 L. casi siempre son de aluminio.

Un ejemplo de esto es el sancocho, platillo elaborado en diferentes preparaciones en muchas partes del país. Este ha sido apropiado por los negros como una de sus comidas más usuales y en la que se mezclan los diferentes ingredientes de la región que habitan, que le dan un sabor diferente al platillo si se está en el Pacífico o en el Caribe, en el Valle o en Antioquia. Este plato es una buena muestra de la mezcla de las tradiciones culturales de españoles, indígenas y afrodescendientes, en este caso reflejadas en la comida. Dice Germán Patiño que el sancocho tiene su origen en los cocidos, platos heredados de la tradición española:

Así, habrá cocido canario, cubano, puertorriqueño, mexicano, chileno, ecuatoriano, peruano etc., que tomarán los nombres clásicos de puchero, cazuela u olla, o se rebautizarán con nombres criollos como Ajiaco en Cuba y Chile y sancocho en Colombia, Puerto Rico, Ecuador etc. Estos cocidos son la modificación de la vieja olla podrida de Castilla, de acuerdo con los alimentos de cada lugar y de las gentes que lo preparen. (2007, p. 47).

En nuestro caso, el sancocho tipleño lleva plátano cachaco (*Musa x paradisiaca*) y banano verde (*Musa acuminata*), también yuca (*Manihot esculenta*) y arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*). Como indiqué antes, la proteína animal puede ser pato, gallina, pollo, res o pescado. No pueden faltar las diferentes hierbas que lo sazonan, como el cilantro (*Coriandrum sativum*), el cimarrón (*Eryngium foetidum*), la cebolla larga (*Allium fistulosum*) y el pipilongo (*Piper* sp.), aunque este último ahora es limitado. Estas hierbas se pican muy pequeñas y se agregan a la olla. El tomate, así como la arracacha, se rallan para que no le quede la cascara y suelte todo su jugo. El rallador es un elemento indispensable en la cocina tipleña, pues muchos de los ingredientes se rallan en la olla.



El rallador en la preparación del sancocho. Foto: Sabina Bernal Galeano.

Varios de estos ingredientes han comenzado a escasear por los cambios en el paisaje ocasionados por la extensión del monocultivo de caña de azúcar. Por ejemplo, aunque hoy en día se piensa que una dieta a base de pescado es principalmente accesible para las poblaciones costeras, este animal era un ingrediente básico en los valles interandinos y de muy fácil acceso, pues se conseguía en las acequias, lagos y ríos, por lo que la pesca era una actividad común. En Fogón de Negros, Patiño nos muestra como este animal era fuente base de la cocina en el Valle geográfico del río Cauca:

según el procurador de Cali, Don Luis de Vergara [1808], la pesca, en las lagunas del Cauca, con atarrayas y redes es tanta en sus respectivos tiempos, que sacan a centenares lo que llaman bocachicos, pescado ordinario que mantiene mucha gente pobre, y el veringo, especie de aquiles sin escamas, el bagre, el barbudo, la sardineta, el sábalo, que son de aprecio (Patiño, 2007, p. 29).

En El Tiple el pescado que se conseguía en las acequias y lagos era en su mayoría mojarra y en el río se pescaba bocachico, bagre, barbudo, tilapia y corroncho. La pesca se hacía con anzuelo. Maria Elcy me contó que antes había lagos de pesca:

Aquí no más cerquita, antes de rellenar este lote, aquí había lagos, y la gente pescaba. Había tilapia, también de ese corroncho, también de ese tucunaré, que es un pescadito así que es larguito y lo más de rico que tiene como una monedita en la cola... (Maria Elcy, Comunicación personal, Marzo de 2019).

Los peces se utilizaban para comer fritos como plato fuerte o como merienda en las barracas<sup>32</sup>, así como para hacer los caldos y como proteína para el sancocho. Hoy, conseguir pescado en El Tiple es cada vez más difícil pues varios de los lagos y acequias se secaron debido a la expansión del cultivo de caña y el acaparamiento del agua por parte de los ingenios. Además, en el río Cauca ya es muy poco lo que se puede pescar, pues acercarse a las playas resulta difícil dado que la caña ocupó el espacio hasta el borde del río y lo que quedaba fue utilizado para sacar arena. Por estas razones, la mayor parte de las veces, el pescado que se come se compra fuera del corregimiento, por lo cual su consumo ha disminuido.

Así como el sancocho es herencia de una tradición culinaria española que se adoptó y se transformó, los negros esclavos traídos de África trajeron consigo tradiciones culinarias propias. Una de las que permanece con gran fuerza hoy en día, es la costumbre de la comida frita (Patiño, 2007). En El Tiple, los fritos<sup>33</sup> son muy comunes. Entre semana hay por lo menos tres puestos que los venden. Los fritos más famosos son los de Nora, que vive a una cuadra del parque central y trabaja vendiéndolos en una barraca, que saca a la puerta de su casa. Sus fritos son todo un éxito en el pueblo. De hecho, lo primero que comí en El Tiple fue una papa aborrajada de las que vende Nora, merienda que consiste en

---

<sup>32</sup> Así le llaman en El Tiple a las grandes mesas para freír.

<sup>33</sup> Comida que se prepara con aceite a altas temperaturas y que se come como merienda. Si bien se fritan muchas cosas de la comida, como las llamadas tostadas de plátano, se denomina “frito” a la comida frita que se consume como merienda y que es vendida en las calles o en las puertas de las casas.

cortar una papa, bañarla en huevo con harina y ponerla a freír. Durante la semana Nora vende papa aborrajada y empanadas; de vez en cuando hace plátano aborrajado también. Las personas se concentran al frente de su casa para comprarle.

Nora se levanta temprano todos los días para alistar los ingredientes para la preparación de las empanadas y las papas aborrajadas, y los fines de semana vende salchipapa, hecha con papa criolla y salchicha. Para ellas, estos días son especialmente ajetreados, porque a la gente del pueblo le resulta todo un gusto ir a comer allí, por lo cual es costumbre que la preparación empiece desde la mañana, cuando se pela un bulto completo de papa criolla. Su clientela los fines de semana es mayoritariamente joven, pues los más viejos afirman no tener especial interés por este tipo de comidas y encontrarlas muy cargadas de salsas.

Aunque tiene el negocio con una amiga, es ella la que se encarga de preparar las cosas, y entre las dos fritan en la noche, pues la amiga trabaja en el día. Para los fritos de entre semana, desde temprano lava en la alberca de su patio la cebolla larga, el cilantro y pela las papas. Luego cocina la carne y las papas, a veces en la cocina —que queda al lado del patio—, o a veces en el fogón de leña que hay en el mismo; lo que sobra se lo echa a las gallinas libres que lo picotean felices. A las seis de la tarde, Nora y su amiga sacan la barraca y empiezan a fritar, para lo cual el aceite debe estar bien caliente y los productos siempre listos para introducirlos en él. Tienen su puesto hasta las diez de la noche, tiempo en el que tanto adultos como jóvenes compran empanadas y papas.

Aunque los fritos siempre han existido, no han sido los mismos; antes se fritaba chunchullo, bofe<sup>34</sup>, chicharrón, corazón, pescado y aborrajados de plátano. Pero no solo los fritos han cambiado: hay tradiciones que han desaparecido y que quedan solo en los recuerdos, como la preparación del cuscús de maíz, sopa hecha a base de cuchuco de maíz y hueso de cerdo, que era común; o de las deliciosas panochas, panes hechos de maíz, o de la cidra, papa guisada con tomate y cebolla.

Recogiendo el cilantro para el sancocho de pato, Rubiela me dijo: «al cilantro se le siente el olor a caldo, tan solo con rozarlo. Se le siente el olor a sancocho en leña, que me recuerda a mi mamita<sup>35</sup>». Según Delgado (2009, p. 1), la comida «trae recuerdos que saben a otras épocas»; en este caso, el olor del cilantro y del cimarrón recuerdan a sancocho y evocan la infancia de los que fueron criados con sancocho en fogón de leña. Trae a la mente una imagen de lo que era el territorio cuando las fincas aún reinaban en el paisaje y eran la despensa alimentaria del pueblo. Una imagen de El Tiple antes de que

---

<sup>34</sup> Pulmón de res.

<sup>35</sup> En El Tiple llaman mamita o papito a los abuelos. Sin embargo, también se le dice papito o mamita a la pareja (pero solo como vocativo).

fuera Cañiple, como dijo un niño en uno de los talleres realizados «esto se llama El Tiple, no Cañiple, pero estamos rodeados 360 grados de caña de azúcar».

También las conversaciones acerca de comida evocan tiempos pasados. El significado que estas comidas tienen para aquellos que las degustaron y se criaron con ellas, contrasta fuertemente con la visión de los jóvenes que no las conocieron y que no muestran gran interés. Un ejemplo muy dicente de esto fue la conversación que tuvieron Fabián (el esposo de Pato) y su hija de ocho años, Kameron, un día en el comedor. Mientras comíamos, Fabián me contaba de sus días de niño en El Tiple, recordando lo que comían. Me habló de la chancarina, exaltando su sabor. Este era un alimento preparado a base de maíz tostado y molido que luego era mezclado con azúcar:

-Fabián: Yo me acuerdo de que a veces las viejas preparaban chancarina y ¡eso sí que era bien rico! ¿oyó?

-Kameron: ay, yo una vez probé eso y a mí me supo bien feo.

-Fabián: ay miija, eso es porque usted no sabe lo que es bueno.

Así pues, como se ahondará más adelante, no hay un traspaso de sabores y saberes hacia las generaciones más recientes. Los sentimientos hacia la comida, o como los llama Natalia Londoño,<sup>36</sup> los afectos alimentarios, se han ido modificando.

Ahondando en los recuerdos, doña Socorro me contó un día que hasta haría treinta años, en uno de los callejones en la carretera de entrada a El Tiple vivían “las Herrera”, quienes eran famosas por las comidas que preparaban, especialmente los platillos a base de maíz:

Hay una parte, que yo le llamo el pueblo perdido, y esa era como una vereda, pero todos eran de la misma familia. Eran los Charrias, los Herrera, los Quinteros, era una sola familia, y eso usted llegaba ahí y se metía por un patio y veía la casita de fulano, y seguía más allá y veía la casita de perencejo. Y entonces los muchachos que iban formando su hogar venían y limpiaban un pedacito de finca aquí, y hacían un ranchito y ya vivían ahí. Y eso era lo más de bonito, era bien chévere. Ahora, allá en ese cucho del pueblo perdido había una riqueza gastronómica impresionante, porque las Herrera, las matronas de esas familias, tenían unas cosas que nosotros le llamamos barracas que son unos ranchitos así pa freír. Y esas mujeres allí traían tamales, pero ¡TAMALES!, empanadas de cambray<sup>37</sup>, arepas de mote<sup>38</sup>, cuaresmeros<sup>39</sup>, pandebono de maíz, masato<sup>40</sup>, champús, dulce de manjar blanco, sancocho de gallina. De acuerdo a la ocasión era la venta. Bistec de hígado para los desayunos del día domingo. El que tuviera sus centavos madrugaba pa donde las Herrera a comerse su desayuno allá. Entonces le servían su plato con arroz, su pedazo de bistec de hígado y sus tostadas de plátano y con una buena taza grande de café con leche o chocolate con

---

<sup>36</sup> Fuerte relación de conectividad entre ciertos alimentos y recuerdos personales y las emociones en torno a espacios tan íntimos como la finca (Londoño, 2013, pág. 9).

<sup>37</sup> Amasijos de maíz dulces rellenas con huevo, afrecho de yuca, miel y clavos de olor. No son fritas sino horneadas.

<sup>38</sup> Arepas hechas de maíz pelado.

<sup>39</sup> Platillo típico de semana santa. Se explica más abajo en el texto .

<sup>40</sup> Bebida hecha a base de maíz fermentado.

leche. No quedó sino el recuerdo, no quedó ni una sola casa... nada (Socorro Reyes, comunicación personal, octubre de 2018),

Las fincas fueron por mucho tiempo la despensa alimentaria de las personas del corregimiento. En ellas se cultivaban múltiples plantas, casi todo lo que se comía. Salir a comprar afuera solo era necesario para conseguir la sal o alguna raíz –como llamaban las mayores a los productos de tierra fría– como las papas (*Solanum tuberosum*) o los ullucos (*Ullucus tuberosus*), ingredientes básicos también de varios platillos preparados en El Tiple. En ese entonces era común que hubiera grandes cultivos de millo, sorgo, soya, frijol, cacao y café, que además de servir de fuente de alimento, eran un lugar común para que la gente se empleara. Allí trabajaban tanto hombres como mujeres y niños. En las fincas, por su lado, se cultivaba plátano, banano (*Musa acuminata*), tomate (*Lycopersicon esculentum*) y frutales como naranja agria (*Citrus x aurantium*), limón (*Citrus limon*), guanábana (*Annona muricata*), guayaba (*Pisidium guajava*), caimo (*Pouteria caimito*), chirimoya (*Annona cherimola*), papaya (*Carica papaya*), chontaduro (*Bactris gasipaes*) y corozo (*Aiphanes horrida*), entre otros.

En las huertas, que eran manejadas por las mujeres, cultivaban vegetales y plantas medicinales como paico (*Chenopodium ambrosioides*), prontoalivio (*Lantana canescens*), hierbabuena (*Mentha x piperita*), albahaca (*Ocimum basilicum*), menta (*Mentha* sp.), toronjil, (*Melissa officinalis*), citronela (*Cymbopogon nardus*), limoncillo (*Cymbopogon citratus*) y, por supuesto, las hierbas para darle sazón a las comidas, como cebolla, cilantro, y pipilongo, este último usado como medicinal y sazónador; y el cimarrón, que nunca faltaba en los patios de las casas pues, como me dijo Jacqueline, «es la magia del sancocho». También era común encontrar cerca de la huerta un palo de achiote (*Bixa orellana*), que se usaba para preparar algunos condimentos.

Los que no tenían finca no pasaban trabajos para conseguir esos alimentos, pues alguno de sus familiares o vecinos les daba productos de sus cosechas, ya que la solidaridad de los tipleños se reflejaba también en los alimentos que compartían. Como me contó doña Socorro:

Nosotros no teníamos finca, pero mi abuelo sí, entonces él nos daba de lo que salía de la finca, y si pal almuerzo necesitábamos algo, entonces mi mamá lo mandaba a uno a pedirle: que un racimo de plátanos, que un tomate, que cebolla, y así (Socorro Reyes, comunicación personal, octubre de 2018).

La solidaridad es un valor que los tipleños destacan mucho en su comunidad muchas veces me dijeron: «acá en El Tiple somos muy solidarios. El dolor de uno es el dolor de todos». Esto se refleja en las prácticas de solidaridad relacionadas con todo el proceso de la comida. La solidaridad entre familiares, vecinos y amigos es común y los ofrecimientos de comida o bebida al llegar a una casa hacen parte de su cultura alimentaria. Pues bien, en la época en la que las fincas aún dominaban el paisaje, la solidaridad era aún mayor, porque los que cultivaban y si tenían de sobra les regalaban ingredientes a sus allegados.

Hoy en día esta práctica es menos frecuente pues muchos de los ingredientes que se tienen dependen de los ingresos de la familia y no del trabajo de la propia tierra. Sin embargo, no deja de existir pues, como ya resalté atrás, para los tipleños la comida siempre alcanza para un plato y una boca más.

La paulatina disminución de las fincas y de diversas plantas y cultivos que se utilizaban para la alimentación es uno de los factores que han influenciado el cambio de la cultura alimentaria. El testimonio de doña Socorro deja muy claro esta situación:

Los bimbos<sup>41</sup> escasearon aquí en el Tiple. El pato, uno que otro tiene, pero muy poco. La gallina, pues de patio así, se consigue, pero en las veredas. El pescado ya casi no se pesca porque ya no hay dónde. El cacao se acabó, el café desapareció, el maíz también. Todo eso son productos que si usted no los compra ya no se consiguen. Por ahí ha resurgido de pronto el plátano, con proyecticos que se han hecho se volvió a sembrar el plátano, pero sí hubo muchas cosas que desaparecieron totalmente (Socorro Reyes, comunicación personal, octubre de 2018).

Muchas de las plantas se volvieron de difícil acceso, y solo unas pocas matas se cultivan para consumo individual en las fincas que quedan. Muchas otras desaparecieron por completo. (Ver anexo 1).

La disminución o completa desaparición de esos alimentos afectó los platos que antes se comían habitualmente. Por ejemplo, el maíz, ingrediente heredado del mundo indígena y adoptado por la gastronomía negra y mestiza (Ministerio de Cultura, 2012), era un elemento central de la cocina tipleña y de la región en general. De él se preparaban bebidas como el champús y la mazamorra, sopas como el cuscús y la colada de maíz y amasijos como la arepa, las ojuelas, los pandebonos, las panochas y los cuaresmeros; también se hacían postres como el birimbi<sup>42</sup> o la chancarina, así como coladas de millo (*Panicum miliaceum*) y soya (*Glycine max*), y con el afrecho se preparaban arepuelas o albóndigas.

El chocolate, que nunca faltaban en la mesa en algún momento del día, se preparaba en las fincas a base del cacao (*Theobroma cacao*) que allí mismo se cultivaba; este se secaba, se molía y se mezclaba con clavos y canela, preparándolo en forma de bolita. El café que acompañaba todos los desayunos también se cultivaba y secaba en las fincas. La yuca y las frutas también eran parte importante de esta gastronomía. Con estas últimas se preparaban diversidad de platos como conservas, dulces y jugos, así como el champús, que lleva piña.

El plátano, que aún se encuentra con relativa frecuencia, ha sido un elemento central de la comida de esta región, aunque hay algunas preparaciones basadas en ese ingrediente que se han dejado de hacer. Antes, se hacían tostadas de plátano<sup>43</sup> para el desayuno; el cachaco es especial para prepararlas, pues

---

<sup>41</sup> También llamado pisco (*Meleagris gallopavo*).

<sup>42</sup> Bebida hecha a base de maíz mezclado con panela, canela, hojas de naranja agria y leche o agua.

<sup>43</sup> Lo que en otras regiones del país se conoce como patacones.

quedan muy crujientes. También se desayunaba con bolas de plátano rellenas de chicharrón al estilo de las marranitas, y colada de plátano para alimentar a los bebés. En los postres, el plátano maduro se usaba para hacer la afamada torta de maduro, que ahora se consigue con dificultad. También el plátano era y es aún hoy utilizado en el sancocho, y en él se mezclan varios tipos de plátano: el cachaco, el guineo y el plátano tradicional. Al cachaco, que es grueso y duro por dentro, se le debe sacar el corazón antes de usarlo, y es la base tradicional de este platillo. El sancocho puede llevar también banano verde, que se agrega con todos los ingredientes al momento de empezar la cocción. La proteína animal se obtenía del pescado, o también podía ser de pato, de cerdo o pollo, que eran criados comúnmente en las fincas; asimismo era común la res, pues en las haciendas de «la gente de plata» había reses que se vendían para carne, o algunas para leche.

Varios de estos ingredientes fueron reemplazados por productos industrializados, como el café, que ahora se compra en sobre, al igual que el chocolate; o la colada de plátano, que pasó de ser preparada de forma natural –cortando el plátano en rodajas, secándolo y licuándolo con leche –, a ser un alimento empacado industrialmente, para luego ser reemplazada por la Bienestarina, insumo industrial alimenticio entregado todos los meses por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a las familias cuyos hijos pequeños tienen riesgos nutricionales.

La relación entre finca, naturaleza y comida era evidente y directa, pues al trabajar la tierra y cuidar la finca se garantizaba el alimento constante y el sustento de las familias. Además, alrededor del espacio de la finca, los caminos, los bosques, ríos, lagos y acequias, se tejían diversas relaciones sociales en la comunidad. En las fincas se hacían comitivas en las que los amigos se reunían a cocinar y cada uno llevaba un ingrediente para el plato que se prepararía; también allí trabajaba la familia en la siembra, cuidado y recolección de los alimentos, y tanto adultos como niños se vinculaban con alguna tarea. En los bosques se jugaba y de allí se recogía la leña para los fogones. Los lagos y ríos eran lugar de pesca y diversión, en donde además de obtener alimentos, los tipleños se refrescaban, lavaban la ropa y compartían haciendo sancocho en leña. Los ingredientes que acompañaban todas las recetas eran los afectos, el compartir, y la estrecha relación con la naturaleza y el territorio.

Hoy en día es diferente y esta relación se ha roto, pues varios de estos lugares de socialización ya no existen y la comida se compra, casi toda, por fuera del corregimiento. Los jóvenes que no conocieron las fincas tradicionales, porque crecieron rodeados de caña, desconocen, en su mayoría, los diversos frutos como el cacao, el pipilongo o el cimarrón, ya que la alimentación no depende principalmente del trabajo y cuidado de la finca, sino de los ingresos monetarios por familia para poder comprar los

alimentos que se consumen. Por lo tanto, los jóvenes permanecen distanciados del proceso de siembra y cosecha, parte esencial de la cultura alimentaria anterior.

Antes algunos alimentos eran consumidos con menor frecuencia. Por ejemplo, aunque había gallinas sueltas en los patios de las casas, el huevo no era una comida habitual. El arroz, si bien era importante, no era tan frecuente como ahora y se consumía solo una vez al día. Por otro lado, la proteína animal era más frecuente, sobre todo el pescado y la carne roja, ya que había varias haciendas ganaderas que producían carne y leche. El relato de Uba sirve ejemplifica estos cambios:

Mire que en las casas las comidas eran muy distintas, los desayunos no eran como ahora. Eso asaban plátano verde y lo machucaban y fritaban unos chicharrones de gordana y lo envolvían, así le hacían la bola a uno. Lo que pasa es que en ese tiempo no era frito, sino que ellos lo asaban en brasa y le metían los chicharrones. O hacían arepas... pero pues cómo le digo yo... molidas. Y ya el almuerzo entonces le daban a uno sancocho o sopa, pero sin arroz, y por la tarde era que hacían el arroz y hacían principio, podía ser de habichuela, ullucos, espaguetis. El repollo, a veces también lo guisaban (Ubalдина Saldaña, comunicación personal, noviembre de 2018).

Hoy en día los desayunos consisten en un pedazo de pan o un poco de arroz, o quizás tostadas de plátano con huevo y café. Los ullucos todavía se utilizan y con ellos se prepara un guiso de muy buen sabor. Estos son de los pocos ingredientes que se han comprado afuera desde siempre. Además, la carne roja se consume poco y el arroz mucho, tanto, que ahora el arroz es el producto base de la alimentación de los tipleños, como ellos mismos me dijeron en una comitiva que hicimos un día: «buen tipleño come buen arroz».

Si bien el monocultivo de caña llegó a El Tiple en 1970, y sus diversos mecanismos de despojo empezaron a implementarse desde entonces, la desaparición de las fincas fue paulatina, por lo que el impacto sobre la alimentación lo fue también y se empezó a sentir apenas hace unos treinta años. Como lo plantea Josep Pla «la cocina de una región es su paisaje en la olla» (Pla en Ministerio de Cultura, 2012, p.1). Así, en tiempo en el que las fincas dominaban el paisaje, esta afirmación se cumplía a cabalidad, pues como se mostró, las comidas eran preparadas en su mayoría con base en lo que allí se cultivaba. La frase sigue siendo cierta hoy, pues hay una menor diversidad de alimentos en el plato, que es reflejo de la pérdida de diversidad botánica alimentaria.

La frase es cierta también con respecto al alto consumo de azúcar en el corregimiento, pues los tipleños la utilizan para la preparación de postres, así como para endulzar el café y los jugos que se consumen diariamente. Es un elemento que no falta en ninguna cocina tipleña. Muestra de la importancia del azúcar para ellos es que en uno de los talleres que se realizaron con los jóvenes, varios de ellos

mencionaron la relevancia que representaba para ellos el cultivo de caña, al ser la fuente primaria del azúcar.

### El conocimiento de la cocina

El conocimiento de la cocina ha sido transmitido de generación en generación entre las mujeres, quienes han sido las encargadas de la preparación de la comida y la alimentación de la familia. La mujer ha sido pues «a la vez dueña y esclava de la cocina en casi todos los procesos que la conforman, por lo que adquirirá un papel esencial en la vida comunitaria y en la generación de cultura» (Patiño, 2007, p. 92). En El Tiple este conocimiento culinario era transmitido por medio de la práctica y la observación, pues desde muy pequeñas las niñas debían acompañar a la mamá, la abuela, la tía o a cualquier otra mujer adulta de la familia, en las labores diarias de la cocina. Así, poco a poco la niña iba aprendiendo, hasta que llegaba el día en que ella sola se podía encargar de esta labor. Desde muy pequeñas, siete u ocho años, las niñas estaban en la cocina mirando a sus mamás, sus abuelas o sus tías cocinar.

Dependiendo de la familia, se le enseñaba a la niña unas cosas básicas que toda mujer «debía saber hacer». Así, entre los primeros aprendizajes culinarios, estaba el proceso de colar el café, elemento básico de los desayunos. También se les enseñaba a preparar arroz. Una vez esto aprendido, se podía ir enseñando a hacer las tostadas de plátano y los caldos. El oficio de la comida se ejercía tanto en lo privado, para la alimentación al interior de las familias, como en lo público: casi todas las mujeres con las que hablé habían tenido en algún momento de su vida venta de comidas como forma de sustento. Doña Socorro vendía tamales, Maria Elcy vendía fritos, Pura vendía rellena, Uba prepara postres para vender, y Pilon vive de hacer comidas.

Doña Uba tiene setenta años y recuerda que su madre siempre cocinó en fogón de leña. Cuando era pequeña, a los siete años, tuvo su primer acercamiento a la cocina, ayudando a su mamá a preparar pandebonos en el horno de barro que luego se vendían a las seis de la mañana a las personas que pasaban por la carretera que conduce de Tiple Abajo a Tiple Centro. Antes, cuando toda esa zona de Tiple Abajo eran callejones poblados y había más gente, había más vida. Para los pandebonos se debía pilar el maíz, y luego mezclar con el almidón de yuca, el queso y los huevos para hacer la masa que metían en el horno, que había sido previamente prendido con leña. Al igual que otras mujeres tipleñas, desde muy pequeñita doña Uba aprendió a tostar el café en olla de barro (una que estuviera bien quemadita porque así cogía mejor sabor), y a colarlo. Su mamá siempre le decía: «en la cocina no puede faltar el tarro del café, el del azúcar y la sal llenos, y por supuesto, el fogón siempre prendido, aunque no se esté cocinando nada». Un fogón prendido representaba abundancia pues era la base para preparar todas las comidas, era pues, el centro de la cocina. En ese entonces, la leña abundaba, por lo que el fuego nunca faltaba.

En esas épocas, cuando la leña aun reinaba como fuente de cocción de la comida, y el gas no había llegado, la vida transcurría más despacio, la vida acelerada con sus afanes aún no había tocado la puerta del fogón. Esto se veía reflejado en las comidas, que tomaban mucho más tiempo de preparación. La olla hervía en el fogón dos o tres horas, mientras que diferentes ingredientes eran pelados, rallados y picados para incorporarlos a la preparación. Era un proceso largo que iba desde la recolección de la materia prima para hacer la comida, la preparación de los condimentos, la prendida y alimentada constante del fogón, hasta la cocción final para toda la familia, que solía ser más numerosa que ahora.

Preparar los condimentos tomaba tiempo, pues era más que solo sacarlos de un paquete. Se debían cosechar de la huerta o la finca, y muchas veces, requerían un proceso antes de estar listos para ser usados. Por ejemplo, el achiote era utilizado para darle color a las comidas. Este debía ser sacado de su cascara, puesto a secar y luego molido para finalmente ser mezclado con el arroz, la carne y otros alimentos. Hoy en día el achiote quedó solo en la memoria de quienes lo usaron y consumieron. Ahora, para darles vistosidad a los platos se utiliza el «color» que se compra en las tiendas.

La transmisión de este saber culinario, tan propio de las mujeres, se ha visto poco a poco detenida pues las jóvenes ya no tienen interés en aprender a preparar platos complejos. A varias de las mujeres jóvenes con las que hablé no les gusta ni les interesa cocinar. Hacerlo tampoco se constituye en una necesidad, dado que cada vez menos las mujeres deben responder ellas solas por la alimentación de la familia, y porque tienen acceso a comidas de fácil preparación, que no exigen mucho tiempo ni experiencia. Además, sus madres no tienen tiempo de enseñarles más que lo básico: hacer el arroz y el café, fritar el huevo o fritar la proteína del día; es decir desconocen la elaboración de platos como el sancocho. Estos saberes y su transmisión quedan en manos de las “mamitas”. Sin embargo, varias de ellas manifiestan que transmitir este saber a las más jóvenes resulta complicado por su desinterés en aprenderlo.

Muestra de esto, es lo que me comentó Karol, una joven de dieciocho años, cuando estábamos hablando sobre los platos que anteriormente se preparaban con el maíz:

Sabina: ¿Y tú sabes preparar alguno de esos?

Karol (con cara de susto y risa):—Sabina, ¡apenas se cuál es el maíz! En verdad, yo no se preparar nada de eso, ¡no!

Ramiro Delgado, 2018, en video saberes que transforman: cada plato es un relato.

En este apartado expondré algunos de los rasgos más significativos de la cultura alimentaria de los tipleños en las festividades. Exponer con lujo de detalles toda la diversidad y las formas en las que la comida acompaña y teje relaciones en dichas festividades requeriría una investigación independiente, por lo que me limitaré a dar ejemplos ilustrativos.

Al recordar las comidas de las festividades, los tipleños con los que hablé no trajeron de su memoria solo el plato, sino también los momentos de unión en comunidad, de compartir con familiares y amigos. Para ellos la comida es una excusa para compartir, que se presenta desde lo más sencillo, como ofrecer un plato con comida cuando alguien hace visita inesperada en las horas cercanas al almuerzo, u organizar una comitiva entre amigos para cocinar algo juntos (tradición común entre los mayores de ahora, que en su momento eran niños y jóvenes), hasta preparar la cena de noche buena u ofrecer comida en un matrimonio.

Cada festividad tenía sus platillos tradicionales. Para la Semana Santa se preparaban cuaresmeros, tradición que aún hoy se mantiene<sup>44</sup>. Estos consisten en unas tortas de maíz molido, mezclado con grasa del cuero del cerdo (que le otorga un buen sabor) y asadas al horno. Se comen en el desayuno del jueves y el viernes de Semana Santa. También para esta temporada se preparaban conservas, dulce hecho a base de las frutas disponibles, casi siempre de «guayaba del camino», papaya o naranja. El jueves y viernes se preparaba pescado, sacado de las acequias y lagos de la zona. En Semana Santa había tanta comida, que venían personas de otros pueblos a comer allí.

Para la navidad era común que los preparativos alimentarios empezaran desde varios meses antes. Si había plata, se compraba un marrano y una gallina para ponerlos a engordar y poderlos comer en fechas decembrinas, el primero para noche buena y la segunda para el 25 o el 31 de diciembre. El cerdo de nochebuena se acompañaba de frijoles, muchas veces verdes, y ensalada roja cocida a base de remolacha, zanahoria y cebolla ralladas. El 25 se preparaba el sancocho de gallina que había sido

---

<sup>44</sup> A pesar de que ahora deben comprar el maíz que utilizan, esta tradición se mantiene invariable, lo que hace pensar en la importancia de esta comida de días santos. ¿Será que las comidas de los días santos y de algunas festividades particulares se alteran menos por su significado social? Dar respuesta a esta pregunta requiere de una investigación a profundidad sobre los significados rituales de la comida en El Tiple. Considero que los factores que inciden en los cambios en la comida son muchos y que todas las comidas se ven de alguna manera alteradas puesto que la proveniencia de los ingredientes ya no es la misma que cuándo existían las fincas tradicionales ni los lugares de preparación son los mismos, Valdría la pena indagar más a profundidad por ejemplo por el significado de los cuaresmeros en el ritual de Semana Santa.

engordada previamente, tradición que aún se mantiene. El encuentro social se daba alrededor del sancocho; si el vecino estaba en su casa se le llevaba un poco de comida, y así mismo el vecino traía. El 31 se preparaban sancocho de gallina o tamales, que se hacían en gran cantidad. El postre navideño por excelencia era el manjar blanco; hoy en día este postre aun se prepara y se come durante todo el año, aunque con mayor intensidad en diciembre. Esta preparación era más común cuando el ganado abundaba en el Valle del Cauca, pues era más fácil conseguir la leche cruda.

Alrededor de los rituales asociados con la muerte también hay tradiciones culinarias determinadas. Se tiene la costumbre de acompañar al difunto y su familia en una velación que dura toda la noche. La familia del difunto se encarga de preparar la comida para los acompañantes y durante la noche ofrecen abundante café y pan. Al día siguiente, el día del entierro, se hace un sancocho a modo de agradecimiento para quienes velaron. En el entierro se acompaña al cuerpo desde la iglesia, localizada en Tiple Centro, hasta el cementerio, ubicado en Tiple Abajo. Durante el recorrido se van sumando personas a acompañar al muerto y las procesiones fúnebres suelen ser multitudinarias.

Para los matrimonios era costumbre preparar carne de res o de cerdo asada. El cerdo sigue haciendo presencia en esta ceremonia hoy en día, pero es más común en forma de lechona, como me contó Marú, quien engordó dos cerdos con su “papito” para la fiesta de su matrimonio. También se prepara y ofrece arroz mixto que consiste en un arroz con verduras, carne y pollo. La comida se da en abundancia durante la fiesta, y acompaña el baile.

### Los jóvenes y la comida

Al igual que el despojo cotidiano del que hablamos en el primer capítulo, los cambios en la alimentación no son resultado de una sola causa sino de múltiples factores. Algunos de esos factores tienen que ver con la aceleración del ritmo de vida, la condición de padres y madres trabajando fuera de la casa, los cambios tecnológicos y los cambios en el paisaje. La cultura alimentaria no es algo estático. Si bien está compuesta de saberes y prácticas del pasado, cambia constantemente y se transforma con el tiempo: sería ilógico pretender que no lo hiciera (Ministerio de Cultura, 2012). Sin embargo, hay ciertos factores que la afectan hasta el punto de transformarla radicalmente o hacerla desaparecer.

En los talleres realizados con jóvenes de 12 a 18 años, todos manifestaron que quieren hacer estudios superiores y ven necesaria la salida del pueblo para cumplir con esa expectativa. Ante la pregunta respecto a si se veían regresando a El Tiple para hacer su vida luego de estudiar, solo una niña de trece años contestó afirmativamente. Además, fue común entre ellos el comentario de que «El Tiple es un hueco» y no hay mucho para hacer allí. Estas opiniones contrastan con las que dieron las personas mayores de cuarenta años, quienes afirmaron que no cambiarían su pueblo por nada y recuerdan con gran

nostalgia y alegría su juventud allí, cuando jugaban entre las fincas, pescaban y hacían comitivas con los diversos alimentos que se cultivaban, o con los alimentos silvestres que se encontraban.

Los jóvenes de ahora crecieron rodeados de monocultivos de caña y no alcanzaron a vivir el apogeo de las fincas. Como consecuencia de esto, su relación con el territorio es más distante pues se fracturó la relación que existía previamente con las fincas tradicionales, los lagos, los ríos y los bosques. Así, sus aspiraciones en la vida son diferentes a las de sus padres y sus abuelos y ven más oportunidades de salir adelante en la ciudad.

Lo anterior evidencia aspectos importantes en dos niveles diferentes: el primero, en el ámbito más nacional y estatal, es que la centralización del país y la desatención de los diversos gobiernos al campo, -dejándolo como un espacio relegado, únicamente importante cuando de desarrollos de gran capital y a gran escala se trataba, como en el caso de la caña de azúcar-, transformando de esa manera el espacio y también las formas de subsistencia de los pobladores rurales, y llevando a la transformación de los campesinos en asalariados (Urrea y Hurtado en L. Hurtado, 2019, p. 89).

El segundo, a nivel más local, tiene que ver con el proceso de despojo vivido en esta región del Valle geográfico del río Cauca y en específico en este corregimiento, El Tiple que pasó de ser un lugar privilegiado en donde la naturaleza y la comida abundaban y donde eran garantes de soberanía alimentaria para la población, a ser «un hueco»; un lugar donde los mayores conservan sus recuerdos, afectos y esperanzas, pero muchos de los más jóvenes ya no quieren vivir, un lugar encerrado por caña de azúcar y donde la inseguridad alimentaria se ha hecho parte del día a día.

Respecto a la comida, ya el sancocho, la sopa de arroz o los frijoles no representan los mismos afectos alimentarios para los jóvenes que como lo hacían para sus padres o abuelos; inclusive muchos comentaron que no les gustaba el sancocho ni la sopa de arroz. Además, no alcanzaron a comer platillos como la cidra papa guisada, las coladas de millo y soya, o el cuscús. Las comidas como la pizza, las hamburguesas, las colitas cubanas<sup>45</sup> y demás comidas rápidas, les son de mayor interés y están entre sus comidas favoritas.

Cuando en uno de los talleres hicimos un mural con las comidas que eran significativas para ellos, lo que decidieron pintar fueron pizzas y hamburguesas. Para conseguir estas comidas se debe ir hasta los pueblos vecinos de Gorgona o El Carmelo, ya que las comidas rápidas que venden en El Tiple son salchipapa y colitas cubanas, y que solo se consiguen los fines de semana. Inclusive, en el mural dibujaron logos de grandes cadenas de comida rápida como McDonalds y KFC, aunque ninguno de estos

---

<sup>45</sup> Comida rápida consistente en un sándwich relleno de jamón, queso, algunas verduras y acompañado de abundante salsa de ajo.

establecimientos tiene sucursal en El Tiple, y afirmaron nunca haber comido en estas cadenas; claramente, está entre sus aspiraciones y deseos acceder a este tipo de comida con mayor frecuencia.

Las salsas llegaron a El Tiple a principios del 2000, de la mano con los embudidos. Estos últimos se fueron instaurando poco a poco en la cotidianidad de las cocinas de algunas casas, principalmente de aquellas en las que el tiempo para dedicarle a la cocina es poco, pues padre y madre trabajan. Sin embargo, la comida rápida se consolidó más en el espacio público cuando las barracas empezaron a venderlas, y a donde muchos de los jóvenes van a comprarla para consumir ahí mismo, en el parque, o para llevarla a sus casas. Así mismo, las papas de paquete, las galletas y los helados están relacionados con espacios de socialización y momentos de ocio.

El grupo de jóvenes con el que trabajé ha crecido con estas comidas. Además, se ven constantemente influenciados por la televisión y el internet, lo que hace que estén expuestos a nuevos estímulos. Como lo plantea Estrada «la televisión se convierte en el medio más efectivo para la promoción de la nueva oferta alimentaria y en óptimo “vehículo de aculturación gastronómica” de las últimas generaciones, que cambian cualitativamente sus hábitos de consumo» (2012, pág. 151).

La entrada de alimentos nuevos a las prácticas alimentarias es evidente. Un ejemplo claro se pudo ver cuando en el mismo taller que mencioné anteriormente, les pedí que llevaran para compartir alguna comida que consumieran mucho o que fuera especial para ellos. De las 17 personas, 5 llevaron manzana verde y 2 llevaron paquetes de papas, lo que resulta sorprendente, pues las manzanas son importadas desde Chile y los paquetes de papas son producidos por una industria alimentaria internacional. Al preguntarles por qué habían escogido esos alimentos, me contaron que eran comidas que había frecuentemente en sus casas, debido a que sus madres compraban en Cavasa o en supermercados y que ellos disfrutaban consumir. La transformación de la fuente básica de ingredientes de la cultura alimentaria que era la finca ha hecho que la tradición alimentaria se modifique y esté en riesgo de perderse:

Encontramos que una de las principales características de la transformación de la alimentación es precisamente la gradual reducción de la relación de nuestra comida con la agricultura, lo que constituye una de las expresiones más importantes, junto con la industrialización, del cambio ocurrido en los modelos alimentarios (Meléndez-Torres y Cañes de la Fuente, 2010, p. 186).

Además, las tradiciones se han modificado alrededor del consumo de alimentos y las formas de hacerlo. Antes, se comía a unas horas determinadas: a las seis de la mañana se desayunaba, a las doce del día se almorzaba y a las cinco de la tarde se servía la cena, y todo el mundo tenía que llegar a la hora exacta de cada comida. Comía la familia reunida en la mesa del comedor. Hoy en día los horarios de los miembros de la casa son muy variados, por sus diferentes oficios. Esto se debe en parte a que en El Tiple, las personas han debido cambiar sus formas de trabajo y muchos de esos trabajos están ligados a pueblos

más grandes o a Cali, lo que hace que se vean sujetos a algunas lógicas de la ciudad. Como lo plantea Franco, estos hechos, « son factores que conducen a la desestructuración de la comida como parte de la vida social» (2010, p. 147).

Además, como lo dijo Uba, la televisión ha alejado mucho a la familia y ya no está la costumbre de sentarse a comer todos juntos a la mesa. Cada uno come por su lado o se come frente al televisor:

La televisión alejó mucho la familia, ya no está ese sentarse uno. Mire que cuando no hay luz usted nos ve a todos allá afuera reunidos en reunión, en cambio cuando sí hay electricidad cada uno está en lo suyo, uno se dispersa. O sea que entre más llegó modernismo, más se fue acabando la unión de las familias (Ubalдина Saldaña, comunicación personal, noviembre 2018).

## **Relatos de recetas**

*El que se va yendo se va llevando esas sabidurías  
y si el otro no aprendió, pues hasta ahí fue.*

Doña Socorro Reyes

*Cada plato es una historia, cada plato es un relato.*

Ramiro Delgado, 2018 en video saberes que transforman: cada plato es un relato

Siguiendo esta frase de Ramiro Delgado, y con la plena convicción de que alrededor de cada plato de comida se tejen memorias, experiencias y relatos, en este apartado pretendo relatar la preparación de algunos platos tipleños en que pude participar, y los momentos, experiencias y sentires que alrededor de esta y del consumo se tejieron. Espero que por medio de estos relatos el lector pueda acercarse un poco a las experiencias de estas cocciones y de alguna forma, imaginar sus olores, sabores y los sentimientos que allí se compartieron. Así pues, partiendo de la importancia del lugar, estos relatos son una invitación a ese espacio íntimo de la cocina y la comida, en el lugar particular de El Tiple.

### Sopa de arroz

Esa mañana habíamos estado preparando entre todas una sopa de arroz: media libra de cerdo, dos libras de pollo, arracacha, papa, habichuela, alverja, cebolla y arroz. Todo a la olla y a cocinar, todo en la olla hirviendo va soltando saborcito. *¡Vea mami, corte esa zanahoria bien delgadita!* - me dijo Pura.

Aunque la sazón ya no la da el fogón de leña, como antes, aún hoy, cocinado en fogón de gas, la olla se abre y suelta un olor delicioso, trancado, potente, energético.

–Guárdenle un poco a Luis, dicen las hermanas en tono de risa, mientras sentadas en sillas alrededor de la cocina cotorrean risueñamente.

–¡Ja!, ¿a Luis? ¡Si él sopa de arroz no toma!

Tez café, sonrisa amplia, calor en el corazón, en el baile y en la olla, porque, como dijeron ellos mismos con el primer bocado de sopa, «¡ah, mano de negra<sup>46</sup> tiene esta sopa!».

Mientras la sopa se cocinaba, las risas y charlas acompañaban el hervor del agua. Sentadas en sillas por la cocina, unas pelaban papas criollas mientras charlaban animadamente. La papa criolla se saca para vender salchipapa en la noche. Hay dos baldes, uno para las cascaras, otro para las papas ya listas para fritar.

En la olla el pollo y el cerdo, que mientras soltaban la grasita e impregnaban de sabor las verduras, llenaban de olor la cocina.

Cuatro hermanas reunidas, cuatro de varios hermanos, historias que iban y venían. Los Reyes, familia de locos, o eso dicen ellos mismos.

El arroz entra en la olla, las risas continúan. Recuerdan cuando crecieron allí, en esa casa donde hoy preparamos la sopa. Hablan de su padre, del patio. El mismo que aún continúa y que vemos desde la cocina, por la salida directa que hay de ésta a aquel y por la ventana que desde el fogón da al patio. El patio grande, en tierra, se ven gallinas comiendo libres, un árbol de sapote y el lavadero.

Entra alguien conocido, porque la puerta de la casa siempre permanece abierta. Saluda, se le hacen chistes y se le ofrece almuerzo, porque eso sí, suficiente se hizo pa' comer y repetir y pa' compartirle al que llegue, pues en la olla no solo están los ingredientes sino también la generosidad del que los cocina.

Hierve todo. La sopa está lista. Se amplían las sonrisas, todos tenemos hambre. Llegan a la cocina los que no estaban allí. Se sirve: tazadas grandes, generosas. Unos comemos en la mesa, que también está en la cocina y otros en sus sillas desde donde habían estado hablando antes. ¿De tomar? Coca- Cola. ¿Y para acompañar la sopa? Arroz, porque buen tipleño come buen arroz, y con ají sí que sabe rico.

Sentados comiendo, Alex dice: ¿sí saben cuál es la historia del sancocho?

-¿Y cuál es? - pregunto.

---

<sup>46</sup> Aunque en esta tesis no me propuse investigar la relación entre prácticas alimentarias y marcadores étnicos, si fue un tema que emergió en diversas conversaciones en las que se marcaba que comer ciertas cosas o ciertos sabores estaban ligados a “ser negro”. Por ejemplo, me dijeron varias veces al verme comer pescado con mucho gusto: “ah, es que usted ya se está volviendo negra” o también para denotar la sabrosura de un plato “se nota que este plato tiene mano negra, porque tiene sazón”, estos comentarios fueron comunes durante mis estancias en El Tiple. Sería interesante poder analizar este tema a profundidad en futuras investigaciones.

Pues resulta que los esclavos negros cogían todas las sobras que dejaban los españoles: plátano, yuca, papa, carne, lo que hubiera de sobra y lo echaban todo a cocinar en una olla, de ahí viene el sancocho.

Sancocho, caldos, sopa de arroz, platos del diario vivir de El Tiple. Todos con muchos ingredientes que se hierven juntos, dándose sabor, cociéndose. Caldos de raíz, de mezclas culturales y de ingredientes, de herencia, de fuego, de historias y de libertad.

### El Manjar blanco, la magia de la paciencia



Manjar blanco al calor del fogón. Foto: Sabina Bernal Galeano

El fogón de leña ardía en el patio mientras nosotras, a unos metros en la cocina, preparábamos la base del manjar. Fogón de leña, porque sin él el dulce pierde su toque, no sabe igual. Es la candela intensa pegando en la paila de cobre durante las cuatro horas de batida lo que le da el sabor especial, el toque mágico que lo pasa de una tonalidad blanca, a una café, a medida que pasan las horas y la cagüinga<sup>47</sup> se mueve de arriba abajo, revolviendo continuamente.

¿Los ingredientes? Leche, esta vez setenta botellas (pues se hacía para vender), y que sean de leche campesina. *Así queda más rico, cómo me lo enseñó a hacer mi mamá*— dijo Rubiela. Azúcar, quince libras. ¿Y el cuajo? Pues arroz. Porque el arroz es básico hasta en los dulces. En este caso es el arroz el que le da la textura al manjar, dejándolo cauchudito y duro. El último ingrediente es la paciencia. Por eso, aunque a todos les encanta este manjar, no muchas lo preparan.

La leche se mezcla con el azúcar en un balde grande y luego se licua un poco con el arroz crudo, que se incorpora a la mezcla. Posteriormente, se cuele y ya está lista para ponerse al calor.

---

<sup>47</sup> Mecedor de madera de gran tamaño utilizado para batir.



Rubiela mezclando la leche. Foto Sabina Bernal Galeano

Mientras hacíamos este proceso, le pregunté a Rubiela hace cuanto sabía preparar este dulce.

*-Jmm, yo no me acuerdo, desde hace años –me respondió.*

A ella su mamá se lo enseñó a hacer cuando era pequeña, y le dio varios trucos especiales para su preparación: paila de cobre de preferencia, así es que coge más sabor y se pega menos. Una vez se pone la paila en el fogón con la mezcla adentro, se le agregan tres piedras, que hacen que el dulce no se pegue.

El manjar es un ejercicio de paciencia. Cuatro horas batiendo, cuatro horas la leche iba y venía y los pensamientos la acompañaban. En el fondo de la gran paila sonaban las piedras, que al chocar contra el metal hacían un sonido agradable, retumbante, melcochudo, como la textura que lentamente fue adquiriendo la mezcla.

El calor fue permanente; bajo el techo de latón el sol no pega ni la lluvia cae, y el calor que produce la leña ardiendo es suficiente para hacer sudar al que revuelve.

Durante el proceso, el humo salía de bajo la paila, a veces en ráfagas potentes que rodeaban el dulce y subían, haciendo arder los ojos, o a veces en pequeñas marejadas que desaparecían rápidamente.

El fogón hay que estarlo alimentando. Leña no puede faltar, porque entonces se apaga y el dulce se daña. Después de un rato largo, la leche empezó a hervir y entonces fue momento de cebar<sup>48</sup>, vertiendo en la paila una parte de la leche que había sido separada previamente.

*–Esa leche salió buena, porque está grasosita – dijo Rubiela.*

Seguimos batiendo y esperamos que volviera a hervir. La cagüinga no se detenía, la candela tampoco. A un lado del fogón las gallinas en su corral, y al otro, la mesa donde casi todas las mañanas Rubiela pela los pollos que venden entre ella y su padre. Atrás, el verde de la finca con su cultivo de cilantro, su mata de plátano y su árbol de manga. El ambiente estaba tranquilo, nada sonaba más que el ardor de la leña y el ir y venir de la cagüinga. La espera y el calor hicieron que alrededor de la cocción del dulce fluyera la conversación, hablamos de nuestras vidas, de nuestros padres y parejas.

A medida que pasaban las horas batiendo, el hambre empezó a llegar; el olor dulce que emanaba el manjar en preparación despertaba el apetito. En la cocina se cocinaba un caldo, recompensa valiosa después de las largas horas revolviendo. Mientras tanto calmamos nuestra hambre con café y pan.

Cuando el dulce espesó la preparación se volvió riesgosa, pues empezó a *chirguetear*: las burbujas que se forman con el hervor explotaban, expulsando pedazos de dulce hirviendo hacia arriba, con alto riesgo de que cayeran sobre la piel. Es por eso que mujer que cocine manjar blanco ha aprendido que el pantalón largo y los pies y brazos bien cubiertos, son elementos importantes para la preparación.

Batir se hizo cada vez más difícil; el espeso del dulce, la chirgueteada constante y el calor del fogón dificultaban la labor. Las piedras dejaron de sonar en el fondo, señal de que el proceso estaba casi completo. Rubiela me enseñó el último truco, la prueba final para saber si es momento de bajar el dulce: el manjar está listo si se levanta la cagüinga del dulce y lo que estaba pegado a ella hace picos<sup>49</sup>.

Después del sudor, el ardor en los ojos y el cansancio de la batida resulta muy placentero raspar la olla y luego tomar una buena taza de caldo. Nos reunimos con los vecinos alrededor de la paila de cobre con los últimos restos de manjar, quienes vinieron a comer su cucharadita. Esa noche dormí en casa de Rubiela, pues después de todo el calor que el cuerpo absorbió no es bueno salir a exponerse al aire frío de la noche<sup>50</sup>.

---

<sup>48</sup> Agregar una porción de la mezcla cruda para evitar que se pegue el resto.

<sup>49</sup> Estos se forman cuando el manjar está suficientemente espeso y por ende, al levantar la cagüinga de la piala, quedan unos pedazos de la mezcla, colgando de ella pero sin desprenderse rápidamente.

<sup>50</sup> Es común que la cocina se asocie con actividades de cuidado, principalmente por parte de las mujeres. Alrededor de las prácticas de cocina existen diferentes procedimientos para el cuidado y trato de los alimentos, de quienes los consumen y de quienes los preparan. Además, la forma determinada de llevar a cabo cada uno de estos procedimientos da cuenta de una noción diferente de cuidado. No profundicé en este aspecto pues no fue el objetivo de mi trabajo.

## Capítulo 3: Las consecuencias del despojo y el cambio en la cultura alimentaria

Por medio de la descripción de saberes, sabores y platos de comida que elaboré en el capítulo anterior, quise ofrecer un recorrido por algunos aspectos básicos de la cultura alimentaria del Tiple, evidenciando cómo ésta ha cambiado y haciendo énfasis en los factores que han contribuido a dicho cambio, entre ellos el más significativo: la entrada del monocultivo extensivo de caña de azúcar al corregimiento y los despojos que este ocasionó. Retomando tal argumento, en este capítulo, propongo dar cuenta de las consecuencias que ha tenido para los tipleños el cambio en la cultura alimentaria, teniendo en cuenta que la comida cumple un papel fundamental en lo humano, ya que repercute a nivel biológico, pues no podemos vivir sin alimentarnos, y social, ya que alrededor de la comida se tejen múltiples relaciones sociales. Asimismo, al final del capítulo mostraré algunas de las acciones que está llevando a cabo la comunidad, principalmente lideradas por las mujeres, para cuidar el territorio y la cultura alimentaria, y recuperar un poco su soberanía alimentaria. Para ello, este capítulo se divide en tres apartados: en el primero, doy cuenta de las consecuencias que ha tenido el cambio en la cultura alimentaria introduciendo los conceptos de inseguridad alimentaria y nutricional y el de soberanía alimentaria, para poder ejemplificarlos en el contexto que nos atañe. A partir de esto, en el segundo apartado abordaré la categoría de despojo alimentario, para ampliarla mostrando sus particularidades. Finalmente, en el último apartado, analizaré las acciones que está llevando a cabo el consejo comunitario Afrotiple, en cabeza principalmente de las mujeres, y la fundación de mujeres Afrotiple, para recupera un poco de la soberanía alimentaria que antes tenían.

### **¿Y la soberanía alimentaria? transformación de tradición culinaria e inseguridad alimentaria y nutricional**

La comida tradicional<sup>51</sup> que solían consumir los habitantes de El Tiple se preparaba con base en las diversas plantas que se cultivaban en el corregimiento y los animales que allí se conseguían. El uso de la

---

<sup>51</sup> Se ha definido como la producción y recolección de productos alimenticios, la adquisición de otros, su transformación, conservación, preparación y presentación, y el consumo de los alimentos siguiendo tradiciones productivas y culinarias colectivas que se reproducen e innovan de manera permanente y se transmiten de generación en generación. Estas comidas son consideradas por las comunidades, las familias y las personas, como parte sustancial de su bienestar y de su patrimonio cultural (Sanchez, Vanin, 2017 p.3).

tierra se destinaba al cultivo de alimentos, ya fuera en las fincas tradicionales de los pobladores negros que tenían cultivos diversificados, o ya fuera en las haciendas que tenían cultivos de algunos cereales y pepas.<sup>52</sup> El maíz, el plátano, la yuca, el cacao, el café, el sorgo, la soya y varias yerbas aromáticas y medicinales, así como algunos animales tales como gallinas, patos y vacas, entre otros ingredientes, se utilizaban para la preparación de diversos platillos usualmente consumidos. El cultivo, recolección, transformación y preparación de platos a partir de estos insumos constituían elementos básicos de la cultura alimentaria del corregimiento, alrededor de la cual se tejían múltiples relaciones sociales de amistad, familiares, de género y de saberes y sabores -por medio de la trasmisión del conocimiento culinario-, así como fuertes afectos y relaciones con el territorio; no en vano, hablando sobre El Tiple, doña Socorro afirmó que:

Para nosotros, los que todavía tenemos esos recuerdos de cuando éramos niños, pues para nosotros este territorio es como parte de nosotros mismos, como si fuera de la familia, así. Porque aquí crecimos y tuvimos la oportunidad de recorrer y gozar. Nosotros sí nos sabíamos divertir en las acequias, pudimos lavar la ropa ahí, nosotros sí tuvimos oportunidad de ir a las playas, al río... entonces pues para nosotros es una parte más de lo que somos. (Socorro Reyes, comunicación personal, octubre de 2018)

Así pues, la relación con el territorio, con la finca tradicional y con la naturaleza era estrecha y se entendía que por medio de su cuidado se garantizaba la comida y el bienestar de las personas. Además, parte de la cultura alimentaria se basaba en fuertes relaciones de solidaridad que, si bien aún existen, se han disminuido, pues están ligadas a factores económicos, es decir, al dinero que se tenga para comprar alimentos y no al tiempo de trabajo que se dedique a la tierra. Un día hablando con Rubiela, ella me contó cómo se compartía la comida entre vecinos y familiares, y cómo eso ha cambiado debido a que la abundancia de ingredientes en el corregimiento disminuyó drásticamente con la entrada del monocultivo de caña:

En las fincas había caminos, y yo me acuerdo que mi mamita hacía su cantidad de dulce: “ve, andá llevale ese mate de dulce a fulanito, ve andá llevale este mate de dulce a perencejo”. Y ahora ya a duras penas hace uno un poquito pero para su casa, cosa que si llegó alguna visita, tome, coja esta cucharadita, y dependiendo de la persona que sea. ¿Por qué? porque ya no hay las comodidades que anteriormente uno tenía. Como que antes todo se prestaba porque se tenía ahí la ganadería y la tierra y todo. Ya ahora ya no (Rubiela Manzano comunicación personal, octubre de 2018).

Esa relación con el territorio y la cultura alimentaria basada en la solidaridad estaban soportadas en un territorio en el que la comida era abundante pues las cosechas no faltaban, lo que se debía

---

<sup>52</sup> Así le llaman en El Tiple a todos los granos.

conseguir por fuera para la alimentación era poco. Al respecto, una habitante de El Tiple evocaba que:

...siempre hay una brecha considerable en el sentido de que El Tiple era una despensa, lo que necesitaba se conseguía y se utilizaba para consumo, no como ahora que usted obligatoriamente compra todo industrializado, no había que comprarle a nadie. La pesca desapareció, borrada del mapa. Ahora si quiere comer por ejemplo frijol vaya cómprelo a Cavasa o a la tienda (Comunicación personal recopilada por Leidy Hurtado, 2018).

Todo lo anterior da cuenta de que los tipleños gozaban de una soberanía alimentaria que les garantizaba una vida tranquila y una variedad de alimentos amplia, y que esta se ha visto radicalmente transformada.

A partir de los postulados de la Via Campesina, la soberanía alimentaria se define como:

El derecho de los pueblos a alimentos sanos y culturalmente adecuados, producidos mediante métodos sostenibles, así como su derecho a definir sus propios sistemas agrícolas alimentarios. La soberanía alimentaria desarrolla un modelo de producción campesina sostenible que favorece las comunidades y su medio ambiente (Via Campesina, 2003, p. 18).

Aquella soberanía alimentaria les permitió a los tipleños, por muchos años, hacer su vida en torno a la finca y a los ingredientes que ellos mismos cultivaban, en lo cual la naturaleza era un elemento central; a partir de esto preparaban diversas comidas tradicionales, muchas de ellas de maíz<sup>53</sup>. Las fincas eran garantía de esta condición y la cultura alimentaria de los tipleños se construyó gracias a que existía dicha abundancia de ingredientes y esa relación cercana con la naturaleza. Sin embargo, la soberanía alimentaria se vio fuertemente afectada y la comida de los tipleños se transformó una vez entró el monocultivo de caña al corregimiento en el año 1970 y aparecieron, como describí en el primer capítulo, los mecanismos de despojo silenciosos utilizados por los ingenios para establecerse<sup>54</sup>, lo que llevó al acaparamiento del uso de la tierra. Este proceso terminó convirtiendo este variado y fértil paisaje en uno monótono dominado por el verde de la caña. Como consecuencia, se perdieron muchos ingredientes importantes para ellos, como lo narró doña Socorro:

Los bimbos escasearon aquí en el Tiple. El pato, uno que otro tiene, pero muy poco. La gallina pues de patio así, se consigue, pero así en las veredas. En algunas casas aún tienen gallinitas de las sueltas, pues, las normales. El cacao se acabó, el café desapareció, el maíz. Todo eso son productos que si usted no los compra ya no se consiguen. Por ahí ha resurgido de pronto el plátano con proyecticos que se han hecho se volvió a sembrar el plátano, pero si hubo muchas cosas que desaparecieron totalmente (Socorro Reyes Comunicación personal, octubre de 2018).

---

<sup>53</sup> Ver capítulo 2.

<sup>54</sup> Como se mostró en el capítulo 1 los ingenios utilizaron mecanismos muy específicos para hacerse con el título o el poder sobre el uso de la tierra. Entre ellos se encuentra el uso de glifosato por aspersión aérea, la inundación de predios de fincas y las quemadas y el acaparamiento de agua.

En otra conversación tenida con Uba ella afirmó que:

Ya no se volvieron a conseguir muchos alimentos, nos toca de todas maneras salir a la ciudad a conseguir las cosas. Porque mire que antes por lo menos el maíz, nosotros no teníamos necesidad de salir a comprar el maíz a la surtidora y ahora hay que ir a comprar el maíz, porque como lo cosechaban aquí, entonces aquí mismo uno lo compraba o lo conseguía más fácil. Pero con la llegada de la caña nos tocó salir a comprar todo. Hasta el plátano, porque el plátano también se daba por aquí, pero ahora hay que ir a comprar todo. De modo que eso nos cambió todo (Ubadina Saldaña, comunicación personal, noviembre de 2018).

Las narraciones de estas dos mujeres tipleñas es una clara muestra de la drástica disminución de la soberanía alimentaria y por ende, de una creciente dependencia a los mercados externos para garantizar la alimentación. Todo esto tuvo consecuencias en el papel central que tenía la comida como cohesionador social entre las personas y con el territorio, pues con el proceso de despojo ligado a la entrada de la caña se perdieron muchas tierras y la posibilidad de decidir sobre el uso que se les daba, lo que llevó a la pérdida o escasez de ingredientes importantes y a que compartirlos entre vecinos, familiares y amigos se tornara más difícil; la situación con dichos ingredientes llevó además a que preparar ciertos platos se complicara. Como se mostró en el capítulo anterior, estos platos servían en sus diferentes etapas de preparación como un elemento para afianzar la relación con el territorio y como un transmisor de saberes y sabores de las mujeres mayores a las más jóvenes, así como un elemento de unión de la comunidad al ser compartidos en espacios cotidianos y en fechas especiales y conmemoraciones. Si bien ellos hoy en día afirman que «el que pasa hambre es porque no dice que necesita, porque acá siempre estamos dispuestos a ayudar aunque tengamos poquito», hacerlo se ha hecho más complicado que cuando la comida estaba a la mano en el territorio.

También hay una transformación de la tradición culinaria y de las comidas tradicionales en tanto los jóvenes no tienen interés en consumir este tipo de platos ni en aprender a prepararlos y están más interesados en las comidas rápidas, que, según varios de ellos, son sus favoritas, por lo que las recetas de lo que era la cultura alimentaria de antes, se están quedando solo en el recuerdo de las mujeres mayores y no se está dando la transmisión de conocimiento.

Pero la pérdida de soberanía alimentaria no solo ha perjudicado las relaciones sociales en torno a la comida, sino que también ha generado una condición de inseguridad alimentaria en su población. Esta condición se entiende<sup>55</sup> como: la falta de acceso a alimento suficiente seguro y nutritivo para satisfacer

---

<sup>55</sup> Esta definición de inseguridad alimentaria la elaboré yo misma teniendo en cuenta el término de seguridad alimentaria, en el cual se basan muchos de los que hablaban de inseguridad alimentaria (Programa especial para la seguridad alimentaria en Centro América)

sus necesidades alimentarias. Hurtado plantea que «la inseguridad alimentaria (IA) es una condición dinámica que resulta de la interacción de múltiples factores históricos, sociales, políticos, económicos, ambientales y culturales que interactúan entre sí. Éstos varían de una región a otra, de un país a otro» (Hurtado, 2019, pág. 10). Así los diferentes procesos de conformación del territorio, producto de visiones e intereses diferenciados en la naturaleza y en el espacio del valle geográfico del río Cauca, ocasionaron que la población de El Tiple experimentara una inseguridad alimentaria considerable.

Según el estudio realizado por Leidy Hurtado (2019) en el cual se midieron los niveles de inseguridad alimentaria<sup>56</sup> en varios corregimientos del Valle geográfico del río Cauca, en El Tiple el 70% de la población presenta inseguridad alimentaria aunque en el 42% de los casos es leve. Esto se debe en gran medida a que los alimentos antes consumidos eran producidos en las fincas y ahora se deben comprar a precios muchas veces altos, lo que implica un gasto económico extra, por lo cual acceder a ellos se hace complicado y a veces imposible. Esto ha llevado a que se consuman productos de menor calidad y muchas veces procesados.

Como pudimos ver en el capítulo anterior, el salchichón, el arroz, el pan y algunos otros productos industriales o procesados o ultra procesados<sup>57</sup> son altamente consumidos, y hay una fuerte prevalencia del consumo de carbohidratos, lo que pude comprobar en mis visitas a El Tiple cuando la pasta, el arroz y el pan, así como un café cargado de azúcar, podían hacer parte de un mismo plato.

Que el factor económico se haya consolidado como un elemento de peso en el acceso a la alimentación, representa un gran obstáculo para que la dieta de los tipleños sea balanceada y de buena calidad, puesto que en la mayoría de las familias los ingresos son bajos. Según el estudio adelantado por Hurtado, para el 2016 «el 71% de los hogares de El Tiple reportaba tener ingresos entre uno y dos salarios mínimos» (Hurtado, 2019, p. 96), por lo cual el dinero no alcanza para comprar varios alimentos que pueden ser nutritivos, o si se compran, son de menor calidad. Todo esto es muestra de la pérdida de

---

<sup>56</sup> “Para la medición de IA se utilizó una escala compuesta por varios ítems que cubren la preocupación de los hogares en términos de la disponibilidad, acceso y consumo de los alimentos. La información se obtuvo mediante la aplicación del instrumento utilizado en la ENSIN 2010, específicamente, la Escala de Seguridad Alimentaria en el Hogar (ELCSA), desarrollada por Wehler en 1992, adaptada para países latinoamericanos y validada para Colombia en el 2004 por investigadores de la Universidad de Antioquia en Medellín.[...] La escala mide la preocupación de los hogares por obtener alimentos durante los últimos 3 meses teniendo como variable dependiente la IA y considerando las covariables de tipo social, demográfico, económico y de vivienda medidas a nivel de hogar en la encuesta.[...]La valoración del estado nutricional, se llevó a cabo mediante la toma de medidas antropométricas, específicamente, los indicadores antropométricos de peso y talla que permitieron determinar el estado nutricional de los individuos que componen los hogares a través del indicador de Índice de Masa Corporal (IMC) para clasificación de sobrepeso/ desnutrición en niños y adultos” (Hurtado, 2019, p.31).

<sup>57</sup> Se refiere a aquellos alimentos que han pasado por procesos industriales para su fabricación. Suelen tener más de cinco ingredientes químicos entre los que se pueden encontrar colorantes, saborizantes, conservantes entre otros. Por su parte los procesados son aquellos que han tenido algún proceso, pero no ha sido necesariamente industrial y tienen menos de cinco ingredientes químicos adheridos (Turbiani, 2019).

soberanía alimentaria, ya que antes el dinero no era un factor de peso en la buena alimentación. La pérdida de soberanía alimentaria y la necesidad del dinero para acceder a alimentos, se puede ver en uno de los testimonios recogidos por Hurtado:

Una mazorquita le sale a uno a tres por \$ 2.000, cuando eso no más era salir al solar de la casa o a la finquita y traer dos o tres mazorcas de maíz y ya, o iba donde el vecino a que me regalara tres choclitos y eso era no más vaya cójalos. Ahora todo es a través de la compra, el tomate es carísimo a \$ 2.500 cuando antes uno iba por el callejón y generalmente eso era florecido con el tomatico chiquitico y uno recogía el canasto de esos tomates y con eso hacía sus guisos, entonces era un tomate que no estaba fumigado, ahora el tomate es uno de los grandes contaminantes por la cantidad de agroquímico que le ponen, ojalá uno no se lo comiera. La cebolla ha estado en \$1.500 y anteriormente en las casas se sembraba cebolla y así con el perejil, la albahaca (Comunicación personal de Leidy Hurtado, en Hurtado, 2019, p 100).

El dinero como factor básico para la alimentación resulta preocupante no solo porque se dejan de comer alimentos naturales y antes muy consumidos y que representan un alto valor nutricional, haciendo que la variedad de platillos disminuya, sino también por los riesgos que representa para el cuerpo el consumo constante de alimentos ultra procesados. Según un estudio hecho por la Universidad de Navarra, en España, el consumo de estos alimentos más de cuatro veces al día se relaciona con un 62% más de riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares o cáncer (El Espectador, mayo de 2019). Si bien son pocos los alimentos dentro de esta categoría que se consumen con frecuencia por los hogares tipleños, el estudio adelantado por Hurtado muestra que los embutidos que son comúnmente utilizados una o más veces por semana por el 43,5% de las familias tipleñas. Según pude percibir en los talleres hechos y en las conversaciones informales, el consumo de productos ultra procesados aumenta en los jóvenes, quienes tienen un mayor interés en consumir comida chatarra, mucha de la cual está preparada con este tipo de alimentos.

Además de esto, la inseguridad alimentaria puede generar alto riesgo de padecer desnutrición, y se ha comprobado que, en algunos casos, la mayoría de ellos rurales, esta puede generar obesidad (Hurtado, 2019). Este es el caso de El Tiple ya que la obesidad se presenta por verse afectada la calidad de la dieta al presentarse un mayor consumo de alimentos de bajo costo sin nutrientes y ricos en azúcares y grasas. A su vez, la obesidad constituye un factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades crónicas no comunicables, como diabetes mellitus, hipertensión, accidente cardiovascular, entre otras (Hurtado, 2019 P. 11).

Así, Hurtado muestra que el 43.1% de las mujeres tipleñas en edades entre 18-64 años y el 21,7% de los hombres en ese mismo rango de edad padecen obesidad; esto contrasta fuertemente con el promedio nacional que para 2015 se encontraba en 22,4% para las mujeres y en 14,4% para los hombres. Por su parte un 36,4% de las niñas y el 21,4% de los niños entre 5 y 17 años en El Tiple, padece obesidad

(Hutado, 2019). Como se mostró anteriormente, esta enfermedad tiene consecuencias severas para el cuerpo. Esta es producto no solo de que la comida tiende a ser cada vez menos balanceada, más grasosa y menos natural, sino también del poco tiempo que disponen las personas para prepararla, como lo muestra el siguiente testimonio:

En muchas casas usted ve que dice ay no pues pongamos a hacer ese arroz y dicen: “¡ve, andá donde Noraima por unas empanadas y comemos arroz con empanadas!” y ya, o si no el pan y café. Claro que lo de pan y café eso anteriormente no era comida, en cambio ahora sí. Usted se desenvuelve de la comida diciendo: ay no, pongamos este café con este pan y ya con eso salimos (Rubiela Manzano, comunicación personal, octubre de 2018).

La dificultad para comprar en abundancia alimentos como verduras o carnes, debido a su alto precio, sumado a que los más jóvenes no se han habituado a comerlos, y a que los tiempos que se pueden destinar a la preparación son cada vez menores, ha llevado a que los vegetales, las frutas y a veces las carnes rojas y el pescado sean poco frecuentes en los platos. Por el contrario, son cada vez más comunes los alimentos procesados y ultra procesados que son de mayor gusto para los jóvenes y de menor gasto en dinero y tiempo de preparación para las familias. De esta forma, se consume mucho más pollo químico pues este es más barato que el orgánico, pero tiene muchas más hormonas. Así mismo, el azúcar y los carbohidratos como el arroz, el pan y la pasta, son productos frecuentes que, aunque se deben comprar, se consiguen a bajos precios. La comida frita también es frecuente:

Ha sucedido que la gente ha dejado de comprar carne, hoy una libra de carne pulpa vale \$9.000 hay gente que no tiene como comprar entonces compran vísceras, huevo o pollo blanco procesado, antes la gente si comía gallina o pollo de patio [...] Todo hay que comprarlo, el frijol, el azúcar, los huevos (Comunicación personal hecha por Hurtado, 2019 p. 100).

Dado que son muy pocas las fincas tradicionales que permanecen y lo hacen bajo condiciones difíciles, se ha visto cada vez más fuerte el cambio del sistema alimentario anterior, basado en la obtención de los alimentos mediante la relación y el cultivo de la tierra, por uno en el que el factor económico es determinante para conseguirlos. Esto tiene fuertes repercusiones en la población tipleña generando pérdida o escasez de especies importantes para la cultura alimentaria, algunas de las cuales es difícil conseguir por fuera del corregimiento, así como altas tasas de inseguridad alimentaria leve, lo que, como se mostró, genera otros problemas como obesidad o alto riesgo de enfermedades cardiovasculares o cáncer.

A partir de lo anterior se hace evidente que la soberanía alimentaria resulta esencial en este caso, para evitar situaciones de inseguridad alimentaria debido al consumo de productos procesados y ultra procesados y a la disminución de consumo de productos de calidad y nutritivos. Todo esto vulnera el derecho a la alimentación, como explicaré en el apartado siguiente.

## **El despojo alimentario**

Aunque la situación de inseguridad alimentaria y obesidad en El Tiple debido a la mala nutrición parezca sorprendente, este no es un caso aislado. Según FIAN, dos billones de personas alrededor del mundo padecen malnutrición debido a las dietas desequilibradas, es decir, al consumo en exceso de alimentos procesados o bajos en nutrientes necesarios, lo que para esta organización representa otro modo de hambre (FIAN, 2016). Ante esta situación resulta esencial pensar y resaltar el derecho a la alimentación (DA). Este es un derecho universal contemplado dentro de la categoría de derechos económicos, sociales y culturales (Ibid.) y se define como:

El derecho, por sí mismo o junto con otros derechos, a no padecer hambre o malnutrición, al acceso físico y económico a una alimentación adecuada en todo momento –tanto en términos de calidad como de cantidad. Es el derecho a una alimentación nutritiva y culturalmente aceptable, con unos medios de obtención dignos y sostenibles, que al mismo tiempo asegure el desarrollo físico, emocional e intelectual (FIAN, 2016 p. 1).

Este derecho se relaciona directamente con la necesidad de garantizar la soberanía alimentaria para las comunidades y garantizar que todas las personas tengan acceso a comida digna, suficiente y nutritiva. Así, garantizar el derecho a la alimentación no equivale de garantizar el “derecho a las calorías” (Ibid.) es decir, no parte de brindarle comida a las personas sin asegurar que esta les sea nutritiva y en cantidad necesaria y que se obtenga por medios sostenibles.

Este derecho debe reincorporar por completo el derecho a la nutrición, tomándolo como un aspecto básico y no teniendo la nutrición solo como un fin, sino como una necesidad. La situación que se presenta en El Tiple con respecto a la alimentación, en la cual se han perdido elementos tanto culturales como nutricionales, vulnera el derecho a la alimentación y pone en riesgo la práctica de comidas tradicionales, de algunos lazos sociales y con el territorio, así como la salud de los tipleños.

Considero que analizar el despojo desde las consecuencias sobre lo alimentario es primordial debido a la doble función que cumple la comida en la existencia humana. En un estudio de caso en La Mojana, que analiza las consecuencias del uso de pesticidas sobre las practicas tradicionales de cultivo y alimentación, Camacho (2017) plantea que el uso de pesticidas y plaguicidas en el arroz tiene fuertes consecuencias sobre la alimentación de las personas, su salud y la naturaleza y conlleva un despojo por contaminación que ella entiende como:

un tipo de despojo sutil, cotidiano y sostenido, en el que la naturaleza, los territorios rurales, los agricultores y los consumidores asumen los costos tóxicos de un sistema agroalimentario paradójico y a la vez perverso que, en nombre de la eficiencia, el

bienestar, la seguridad alimentaria y la salud, degrada los recursos y socava las posibilidades de producción y reproducción social (Camacho, 2017, p.145).

Este tipo de despojo, que ella denomina también despojo agroalimentario, se aleja de la acepción más tradicional sobre el despojo que lo liga al acaparamiento de la tierra o de su uso y se centra en los efectos más cotidianos que los agroquímicos tienen sobre la población, sus formas de vida y el territorio.

Si bien este concepto me resulta útil, planteo que en el caso de El Tiple se hacen presentes varios tipos de despojo, tanto el despojo por contaminación, debido al uso de glifosato, como el despojo por el acaparamiento de tierras y del uso de la misma. Como se explicó en el primer capítulo, por medio de diversos factores y prácticas se fue configurando el despojo. Éste, llevó a la drástica disminución de la soberanía alimentaria, dando como consecuencia una prevalencia de inseguridad alimentaria y altas tasas de obesidad, así como la pérdida de ingredientes y espacios fundamentales para la cultura alimentaria de los tipleños, me lleva a pensar que existe un tipo muy particular de despojo que es esencial analizar: el *despojo alimentario*. Entiendo esta categoría como la drástica disminución del control efectivo de una población sobre los alimentos que consume, producto del rompimiento -casi siempre involuntario- de la relación con la naturaleza como base de sustento, generando drásticos cambios en cultura alimentaria. Esta disminución se da de forma procesual y sutil.

Este despojo es producto del proceso de acumulación por desposesión, dentro del cual se tejen intereses y visiones desiguales sobre un espacio, en donde la representación hegemónica de la naturaleza y en base a eso, la construcción de un espacio prima sobre las formas no hegemónicas<sup>58</sup>, lo que tiene como consecuencia para una de las partes (casi siempre campesinos, afros o indígenas que permanecen en el lugar) el rompimiento de los vínculos con la finca tradicional, los bosques, los lagos, los ríos, y la imposibilidad de decidir qué alimentos cultivan y consumen. Esto lleva a que se pierdan plantas y animales importantes así como conocimientos asociados a los procesos de cultivo, caza, pesca y recolección, lo que produce una transformación drástica de la cultura alimentaria en la comunidad. Todo lo anterior genera una pérdida de soberanía alimentaria que conlleva una creciente inseguridad alimentaria y por ende a una violación del derecho a la alimentación. Esto tiene repercusiones sobre los saberes y sabores que entretejen lazos sociales, así como sobre la relación de la comunidad con el territorio; y representa además un riesgo para la salud debido a la desnutrición y a otros factores<sup>59</sup>. El

---

<sup>58</sup> Vale recalcar que en este proceso de la visión hegemónica que se impone participan personas de muchos sectores de la población y diferentes mecanismos ayudan a que se consolide haciéndolo de una forma paulatina y disimulada, pero no por eso menos violenta, que finalmente produce el despojo alimentario.

<sup>59</sup> La exposición al glifosato y las quemadas representan factores de riesgo para la salud. Esto fue explicado de manera detallada en el primer capítulo.

despojo alimentario se completa cuando, estas personas, despojadas de su soberanía alimentaria, entran a ser parte del mercado de consumo de productos hechos por empresas que hacen parte del mercado mundial, por medio del consumo de alimentos procesados o ultra procesados, que son producidos muchas veces por multinacionales.

### **Afrotipleñas, cocinando reexistencias desde lo cotidiano**



Sembrando la resistencia: Doña Socorro y los niños de la labor social. Foto: Sabina Bernal Galeano

*Entonces yo quisiera un Tiple con su consejo comunitario fortalecido, con su tierra, para que no se pierdan las prácticas tradicionales, que la gente pueda al menos, tener como mostrarle a los pelaos lo que ha sido la vida de nosotros, cómo ha transcurrido (Socorro Reyes, comunicación personal, octubre de 2018).*

A pesar del difícil panorama que viven los tipleños, existen iniciativas lideradas principalmente por las mujeres, orientadas a conservar las tradiciones -entre esas las culinarias-, y a recuperar parte de su

soberanía alimentaria. En este apartado busco exponer brevemente<sup>60</sup> algunas de estas iniciativas, que entiendo como actos de resiliencia, resistencia y reexistencia puesto que han recreado su manera de existir en ese territorio encontrando formas diferentes y no patriarcales de relacionarse con la tierra.

Vandana Shiva plantea que quienes tienen la posibilidad de sacar adelante las condiciones de posibilidad de un mundo diferente, desde la vida diaria, son las mujeres quienes por décadas han sabido co-crear y co-producir con la naturaleza, pero su trabajo ha sido invisibilizado por las lógicas patriarcales; los monocultivos y la forma en la que estos afectan la tierra son una expresión de esa lógica ( Shiva, 2018 a, 2018b) Las mujeres tipleñas desde lo cotidiano y lo “pequeño” buscan mantener viva la memoria y la solidaridad, así como sus prácticas alimentarias tradicionales basadas en una alimentación que no dependa 100% de lo económico, con lo cual permiten conservar y recuperar la tradición de su pueblo. Este esfuerzo lo han hecho principalmente desde las organizaciones comunitarias, pero también desde sus casas y sus prácticas diarias. Creo que resaltar estos procesos a pequeña escala resulta relevante pues se presentan como una voz de aliento y esperanza ante el panorama de despojo, además de aparecer como una alternativa de crear mundos posibles dentro de una realidad dada, una forma de reexistir en ella entendiendo esto como «un dispositivo mediante el cual se vehiculan varias formas de reinención cotidiana de la vida» ( Jaramillo, Parrado y Louidor, 2019 p.118) Así, a través de esas prácticas cotidianas relacionadas con la comida las mujeres cocinan reexistencias.

Además, desde la perspectiva multiescalar<sup>61</sup> resulta interesante contemplar las acciones que se llevan a cabo desde la escala local y micro social para recuperar un poco de la soberanía alimentaria que había antes y que se vio tan disminuida por la transformación en el medio natural influenciada por la escala nacional e internacional.

Estando en El Tiple tuve la oportunidad de acercarme a las experiencias del Consejo Comunitario Afro Tiple, en su mayoría conformado por mujeres, y a la fundación de mujeres Afro tiple quienes están poco a poco cocinando reexistencias y memoria. Así, muchas veces las he visto reunirse en pro de planear proyectos o fortalecer los ya existentes. Casi todas las que participan son mayores de cuarenta y tienen hijos o son responsables en buena parte de los cuidados de su hogar.

La fundación de mujeres afrotipleñas fue fundada por iniciativa de doña Socorro, quien fue congregando a otras mujeres de la comunidad. Desde esta organización se han llevado a cabo varios

---

<sup>60</sup> Aunque esto excede los objetivos de la tesis, considero necesario mencionarlo para hacer evidente que no todo es negativo y que desde lo comunitario y lo local se están haciendo esfuerzos para contrarrestar los efectos del sistema sobre su territorio, y que resultaría esencial analizarlo a mayor profundidad bajo una forma de sociología de las emergencias (De Sousa Santos, 2008).

<sup>61</sup> Análisis desde las múltiples escalas geopolíticas que se entretajan en los conflictos socioambientales.

proyectos que han representado para ellas la posibilidad de tener una opción extra de sustento económico. Referente a la comida, tienen un proyecto de gallinas ponedoras por medio del cual varias de ellas reciben una entrada extra, ya que tienen gallineros en sus casas y venden huevos a las demás personas de su comunidad. Además, han realizado diversos cursos del SENA<sup>62</sup> en los que les enseñan a elaborar diferentes productos, desde zapatos hasta alimentos lácteos y cárnicos; También, una vez al año realizan el festival de comida afrotipleña en donde se preparan y venden diversos platillos tradicionales.

Para ellas, la fundación también ha representado un espacio de esperanza, que les permite ayudar a su territorio y a ellas mismas. Como me lo dijo Rubiela una vez:

A raíz de la fundación han habido muchos proyectos y uno se ha visto muy beneficiado con los proyectos y uno ha salido a compartir con otras compañeras a otro lado a hacer intercambio, lo llevan a uno a reuniones, lo llevan a uno a que conozca gente diferente. Que muchas veces a uno le da pena hablar adelante de los demás, o que si uno abre la boca uno piensa que la va a embarrar, y esos espacios a mí me han servido mucho (Rubiela Manzano, comunicación personal Octubre de 2018).

El consejo comunitario<sup>63</sup> Afro Tiple se fundó en 2009 y desde entonces ha adelantado diversos proyectos. Aunque este consejo comunitario no tiene territorio colectivo, lo cual dificulta un poco sus labores de cuidado del territorio, ya que casi todos los predios son propiedad privada y por ende estar sujetos a las decisiones de cada dueño, eso no ha impedido que lleven varios proyectos a cabo, en los cuales han trabajado arduamente para recuperar el arraigo por el territorio, así como parte de sus tradiciones y soberanía alimentaria. Un ejemplo de esto es el trabajo que están haciendo con los niños del colegio de El Tiple que deben hacer la labor social, la cual ejecutan con el consejo comunitario desempeñando diferentes trabajos que dependen del proyecto que se esté haciendo en el momento. Así, su labor social puede ir desde sembrar árboles o cultivar con algunas de las mujeres del consejo, hasta cuidar las plantas que están germinando en el vivero hidropónico o ayudar a limpiar el humedal<sup>64</sup> entre otras. Además, como una forma de resistir al olvido y al creciente desinterés de los jóvenes por las tradiciones y el territorio, las mujeres les dan clases a los chicos de la labor social en las cuales hacen un recorrido por sus raíces, por su familia, sus antepasados y su territorio. Por medio de estos ejercicios, el consejo comunitario busca que los jóvenes se sientan orgullosos de ser tipleños.

---

<sup>62</sup> Servicio nacional de aprendizaje.

<sup>63</sup> A partir de la ley 70 de 1993 se abrió una importante posibilidad para que las comunidades afrodescendientes pudieran ser la voz principal en sus territorios y tomar las decisiones para ellos pertinentes sobre los mismos por medio de la figura de consejos comunitarios que, en algunos casos tenían derecho a tener un territorio colectivo.

<sup>64</sup> En territorio tipleño existe un humedal que el consejo comunitario, por medio de un proyecto con la CVC, se encarga de cuidar y están haciendo un proceso de restauración.

La última vez que estuve en El Tiple, acompañé a doña Socorro y a Maria Elcy, junto con dos niños de la labor social, a sembrar unos árboles en un terreno baldío, pues otro de los proyectos del consejo consiste en apropiarse de pequeños pedazos baldíos de tierra que aún no han sido cooptados por la caña, y convertirlos en un espacio en el cual cultivar algunos alimentos como plátano, zapallo, mango, aguacate, ciruelas y algunas otras plantas comestibles. Este espacio es una franja ubicada entre la carretera y una plantación de caña. Como este espacio ya tienen otros dos, de cuyo cuidado se encargan las mujeres. A pesar de que son terrenos muy pequeños, de menos de una plaza<sup>65</sup>, estos cultivos representan un acto de resistencia en dos dimensiones, pues no solo busca recuperar algunos alimentos, a pesar de las difíciles condiciones, sino que también busca vincular a los jóvenes con la naturaleza. Este proceso es llevado a cabo mayoritariamente por mujeres, quienes con ayuda de los jóvenes del colegio y a veces de algunos hombres del consejo, desyerban, siembran y cuidan el terreno. Los alimentos que salen de allí se reparten entre las personas del consejo comunitario. De esta forma, el cuidado del territorio se constituye en una forma de cuidar de ellas mismas, de su alimentación y de sus hogares y de escapar de alguna forma de la necesidad de dinero para comer. Si bien este proceso no ha sido continuo en el tiempo y ha enfrentado dificultades para su desarrollo, haciéndose muchas veces dependiente de la coyuntura del momento, es importante reconocer que hace parte de constantes prácticas emergentes de reexistencia arraigadas en lo cotidiano que permite que las mujeres del consejo imaginen constantemente nuevas formas de existir en el territorio y que el hecho de que no sea lineal y continuo es muestra de las dificultades<sup>66</sup> que enfrentan las mujeres del consejo para sacar adelante esos procesos, pero no le quita fuerza ni validez a su existir.

Al igual que la recuperación de terrenos, el proyecto *Implementación participativa de prácticas agrícolas en espacios confinados y afectados por la contaminación con agroquímicos, el caso de El tiple – Valle del cauca* que se está haciendo entre la Universidad del Valle y el consejo comunitario, en el cual se enmarca esta tesis, busca rescatar varias de las especies anteriormente cultivadas por las mujeres en las huertas, por medio de cultivos hidropónicos en viveros para evitar la exposición de las plantas al glifosato. A la vez, el proyecto, siguiendo la práctica que ya tiene el consejo comunitario, ha buscado vincular a los más jóvenes por medio de la labor social enseñándoles cómo sembrar y cuidar las plantas,

---

<sup>65</sup> Una plaza equivale a 6400m<sup>2</sup>. Es decir a, 0.64 hectáreas

<sup>66</sup> Algunas de las dificultades que ha enfrentado el proyecto de utilizar esos pequeños terrenos baldíos para cultivar están ligadas a que otras personas de la comunidad no reconocen la importancia de esos espacios y botan escombros o basura en ellos; también, que su mantenimiento depende del tiempo de las mujeres del consejo comunitario, quienes muchas veces no pueden cuidar de ellos; también que se mantengan para uso agrícola depende de las necesidades de las personas en el momento dado. Por ejemplo, la última vez que fui a El Tiple uno de los terrenos donde antes estaban empezando a cultivar, había sido donado por el consejo comunitario a una de sus miembros para la construcción de su casa.

así como de sus diferentes usos. Para muchas de las mujeres que participan en esta iniciativa, les ha representado una esperanza y una opción viable para recuperar algunos de los ingredientes que se han ido perdiendo. Una de las mujeres afirma al respecto de los cultivos hidropónicos:

Ah eso es una bendición, pero así, todo tapado. Eso sí es una bendición, por dios, ahora esos son cultivos que no van a llevar químicos y van a traer como una ayuda, como un futuro, ahí sí se ve algo. Pero que vuelvan a haber los árboles como antes, que el café, que el cacao, porque eso sí se necesita es extensión de tierra y eso es lo que los ingenios no van a soltar. Ellos no sueltan sus tierras, en cambio los cultivos hidropónicos en cualquier pedacito pueden uno sembrarlos, en el solar, porque así sea en un pedacito se puede. Entonces es como una luz, dios mío, en medio de tanta caña. (Jacqueline paz comunicación personal, octubre de 2018)

Por su parte, doña Socorro expresó:

Me gusta. Claro porque vea, nosotros ya no tenemos pues usted misma ha visto, no tenemos tierras donde sembrar. Y ese proyecto pues da la opción de tener al menos plantas si no medicinales, comestibles y sanas. Protegidas de la contaminación que tenemos, que aunque ellos dicen que ya no usan agroquímicos, de todas maneras uno ve la avioneta fumigando y la gente después quejándose que se me secó el papayo, que se me secó el limón que se me secó el naranjo, entonces yo veo una esperanza, lo veo por la parte de una alimentación saludable, libre de contaminación, todo eso. (Socorro Reyes, comunicación personal, noviembre de 2018)

Entonces, el deseo de salvaguardar los saberes y sabores y recuperar la soberanía alimentaria se hace evidente en las mujeres mayores. Desde las que aún mantienen su cocina en barro, y venden productos tradicionales a sus vecinos, como manjar blanco o champús, pasando por las que a pesar de las dificultades buscan cultivar en sus casas algunas plantas como cebolla, cacao, o mantener la huerta, hasta las mujeres del consejo comunitario que están recuperando pequeños pedazos de tierra para sembrar en ellos.

Para mí esta estrategia encarna una forma de reexistencia ligada a una política del lugar en la cual se mezclan múltiples ingredientes para cocinar el cuidado del territorio, la soberanía alimentaria y el arraigo: cultivos y transmisión del conocimiento para alimentarse bien y no olvidar las tradiciones; sabores y olores para recordar; solidaridad, saber y sabor para resistir; organizaciones para reunir fuerzas, y finalmente proyectos para ejecutar. Así, las mujeres son las cocineras del cuidado del territorio y resisten a la homogenización y daño de la tierra que trae el monocultivo, promoviendo, en la medida de las posibilidades, el cultivo diversificado tal como se hacía en las fincas. Se encargan ellas pues como me dijeron: «si no lo hacemos nosotras, nadie lo va a hacer».

Finalmente, como se mencionó en el apartado anterior, el derecho a la alimentación pasa por la garantía de la soberanía alimentaria. FIAN Internacional plantea que este tipo de soberanía pone en un

primer plano la dimensión del poder, identificando quién debería controlar los recursos naturales y productivos y su uso (FIAN, 2016). Así, en el contexto de despojo alimentario que se presenta en El Tiple, la soberanía alimentaria emerge como una necesidad de cambiar la balanza de poderes sobre el acceso, cuidado y control de la naturaleza, en este caso en lo que respecta a la que sirve para la alimentación. Las acciones llevadas a cabo por las mujeres que describí abreviadamente antes, pueden interpretarse como un intento desde lo cotidiano, de buscar recuperar un poco ese poder de decisión sobre la tierra que han ido perdiendo por cuenta de los cambios estructurales sobre el acceso y la propiedad de la tierra, ocasionados por el cultivo agroindustrial de caña de azúcar, que describí en detalle en el primer capítulo. Las mujeres de El Tiple tienen un papel fundamental en la recuperación de la soberanía alimentaria, puesto que no solo son quienes directamente están buscando fortalecerla por medio de los cultivos, sino también las mujeres mayores son las guardianas de la tradición.

Ante este panorama vuelve a aparecer claramente la importancia de pensar desde la categoría de lugar, puesto que este «hace parte de una experiencia vital, donde las relaciones entre individuos generan formas de actuar, habitar, pensar, sentir y conocer» (Garzón, 2008, p. 96) y es solo a través del acercamiento de esa experiencia concreta del lugar que se llega a reconocer, (al menos por estos medios académicos) esas prácticas de reexistencia cotidianas. Ante esto, surge como relevante la noción de la política del lugar (Escobar y Harcourt, 2002) que permite hacer un acercamiento al lugar desde una posición horizontal que reconoce la producción de conocimiento localizada como generador de alternativas (Garzón, 2008). Pero la política del lugar también es desde el seno mismo una reivindicación de la diferencia a partir de las diversas formas de imaginar el lugar y de recrearlo; entonces ahí las prácticas de reexistencia y la noción de política del lugar se encuentran en los proyectos, imaginarios y sueños de la gente que se recrean en el territorio por medio de unas prácticas particulares, y que si bien no son siempre continuos ni están libres de dificultades, forjan posibilidades, recrean y fortalecen el lugar y en este caso cocinan formas de reexistir ante el despojo alimentario, al olvido, queriendo que no quede cruda esa parte de la memoria donde se mezclan el saber y el sabor con el arraigo y el cuidado del territorio.

## **Conclusiones**

Para responder a la pregunta que dio vida a esta investigación debo destacar que el monocultivo de la caña de azúcar ha tenido un papel central en el cambio de la cultura alimentaria de los tipleños, caracterizada anteriormente por una soberanía alimentaria fuerte basada en una relación muy cercana entre naturaleza, finca, comida y relaciones de solidaridad que atravesaban esta triada; además de un profundo arraigo al territorio, aspectos que se vieron afectados con el proceso de expansión del monocultivo en el corregimiento.

La concepción hegemónica y enraizada históricamente en las élites regionales y nacionales de que el espacio natural era un elemento que debía ser transformado y explotado para poder alcanzar el anhelado progreso, sumado a una visión negativa sobre las poblaciones afrodescendientes que las estereotipaba como perezosas, poco trabajadoras y opuestas al progreso, considerando sus formas de existir en el espacio y de subsistir de la naturaleza como poco óptimas e improductivas, llevó a una configuración determinada del espacio que hizo de los humedales, selvas, acequias, lagos y fincas tradicionales extensos terrenos sembrados en caña de azúcar, y dio lugar al acaparamiento del uso de la tierra por parte de los ingenios, quienes son los mayores benefactores de la presencia masiva de esta planta en la región, si bien hay personas a otras escalas que también se benefician de la caña pues reciben la renta de sus tierras o trabajan allí. Dicha transformación del espacio generó la paulatina desaparición de las fincas tradicionales y ocasionó la imposibilidad para quienes permanecieron en El Tiple de cultivar su propia comida.

De esa manera, y por medio de las estrategias de despojo mencionadas en el primer capítulo (uso de glifosato, quema, inundación de predios, acaparamiento de agua) se dio un proceso de despojo cotidiano en el cual muchos de los tipleños perdieron la posibilidad de utilizar su tierra para el cultivo, y así poco a poco fueron perdiendo su soberanía alimentaria.

Esto tuvo varias consecuencias: primero, implicó que de un sistema alimentario en el cual el dinero no era un factor esencial, se pasara a uno en el cual los ingresos son básicos para poder alimentarse, generando mayor presión sobre las familias y haciendo que, debido a los bajos ingresos económicos, emerja un problema de inseguridad alimentaria y nutricional.

Segundo generó un rompimiento de la relación entre naturaleza, finca y comida generando que se perdieran muchos alimentos antes cultivados y utilizados en diferentes platillos y que en las nuevas generaciones esta relación no se vea tan fortalecida, puesto que ellos crecieron alejados de la naturaleza por la disminución de las fincas, de los cultivos diversificados y por el aumento de cultivos de caña. A esto se suman factores adicionales pero significativos, como la falta de oportunidades en el campo, que han incidido en la pérdida del arraigo al territorio especialmente por parte de los más jóvenes de la población.

Tercero, la expansión del monocultivo de caña y la drástica disminución de la soberanía alimentaria llevó a que disminuyera la solidaridad asociada a la alimentación, característica de la cultura alimentaria tipleña que estaba directamente en relación con la soberanía alimentaria. Ahora, si bien la solidaridad sigue siendo muy fuerte en El Tiple, en el ámbito alimentario esta se ha visto disminuida debido a que el dinero es un factor de peso para poder comer. Esta relación la considero muy importante y si bien no se investigó a profundidad en este trabajo, valdría la pena hacerlo a más profundidad en futuras investigaciones.

Cuarto, la pérdida de soberanía alimentaria ha tenido afectaciones en la salud de los tipleños, generando que se consuman alimentos de menor calidad lo que ha causado inseguridad alimentaria leve en una porción importante de la población y también obesidad, enfermedad que representa una mayor probabilidad de sufrir enfermedades cardiovasculares y diabetes. Además, hay otras afectaciones que no están directamente relacionadas con la alimentación y que ponen en riesgo la salud de los tipleños; dentro de estas se cuenta la exposición al glifosato en el aire y en las fuentes de agua, que representa es un factor de riesgo al estar comprobado que este puede generar cáncer linfático (linfoma non hodking). Además, respirar el humo contaminado que sale de las quemas puede causar enfermedad respiratoria aguda.

Finalmente hay otros factores que han sido relevantes en el cambio de la cultura alimentaria de los tipleños, como la pérdida de la transmisión del conocimiento culinario entre las mujeres, así como de algunos platos que requieren largos tiempos para su preparación y que se han visto reemplazados por un creciente consumo de alimentos procesados y ultra procesados. Si bien estos factores no están necesariamente ligados a la expansión del cultivo de la caña de azúcar, y tienen relación con fenómenos como la aceleración del ritmo de vida, la industrialización y homogenización de la alimentación, resulta difícil determinar hasta qué punto el monocultivo de caña tuvo influencia en que se presentaran con mayor rapidez o no estos cambios.

Así, la disminución de soberanía alimentaria y las afectaciones en la cultura alimentaria producto de la pérdida de la posibilidad de uso de las tierras, me llevaron a plantear la categoría de despojo alimentario para entender lo que sucedía allí en este contexto. Este tipo de despojo resulta esencial analizarlo porque representa pérdidas considerables para las comunidades que lo viven, tanto a nivel de salud como a nivel de las relaciones sociales que se tejen alrededor del cultivo, preparación y consumo de los alimentos y se da de forma silenciosa y cotidiana.

Este tipo de despojo hace parte del proceso de acumulación por desposesión planteado por Harvey (2005). Este despojo no implica solo el uso y acceso a la tierra sino una serie de procesos que devienen en pérdida de control efectivo sobre la misma y sobre lo que se cultiva y se come, y que en El Tiple configuran procesos en curso. Cabe resaltar pues que en el proceso de configuración del monocultivo de

caña de azúcar participaron de variadas formas personas de diferentes sectores de la población, desde los locales tipleños que vendieron sus tierras o las alquilaron al ingenio, hasta los grandes capitales nacionales e internacionales. Así pues, como se mencionó en la tesis, diferentes temporalidades y motivos influyeron en que algunas personas del pueblo participaran del proceso en el que se mezclaron diferentes temporalidades, intereses y resistencias.

Despojados de su soberanía alimentaria, el proceso de acumulación por despojo continua cuando algunos de los alimentos que compran cotidianamente reproducen el sistema de acumulación pues son producidos por grandes empresas. De esta manera, la soberanía alimentaria se ve reemplazada por una dependencia económica y por la entrada a nuevos mercados de consumo en los que buena parte de los productores son grandes capitales y multinacionales. Baste mencionar el alto consumo de azúcar en las familias tipleñas, alimento producido por varios ingenios entre ellos Incauca (que ha sido parte del proceso de despojo cotidiano que han vivido) y Providencia, donde Carlos Ardila Lüle tiene importante capital; el consumo de pollo comprado de la empresa avícola Bucaneros, que fue comprada en el 2017 por la multinacional de proteínas estadounidense Cargill (Dinero, 2017); o el deseo de los jóvenes de consumir productos de McDonald's y KFC, restaurantes multinacionales que manejan grandes capitales en la industria de la comida rápida. Así, a grandes rasgos, el despojo alimentario se consolida como una más de las formas en las que el sistema capitalista se autorreproduce. Ante esto, resulta importante hacer uso de este concepto entendiendo las características de cada lugar, pero también las lógicas más amplias del sistema que lo produce. De esta forma queda abierta una ventana para estudiarlo en otros contextos y a mayor profundidad.

Con respecto a la metodología implementada en esta investigación, cabe decir que para rastrear los pormenores de la alimentación fue muy importante acercarme al contexto local y a las personas en clave etnográfica. Esto supuso el interés por participar de la convivencia diaria, para lo cual la observación participante fue esencial y hubiera sido bueno poder hacerlo por más tiempo. Así mismo, el trabajo en los talleres me permitió conocer más de cerca las percepciones que tenían acerca de la comida cada uno de los grupos de mujeres (las mayores de cuarenta y las jóvenes). Finalmente, descubrí que para estudiar la temática de la comida no hay nada mejor que tener un paladar abierto a probar y un estómago dispuesto a llenarse, sentarse a charlar en la cocina o el comedor, y tener siempre la curiosidad a flor de piel. También es esencial estar cuestionando los actos que nos son naturales de la comida, para poder entender esta práctica tan cotidiana, de forma más objetiva y así, profundizar el análisis, lo cual requiere práctica, que espero seguir ganando en mis futuras investigaciones.

Para terminar, cabe recalcar de nuevo la importante de pensar desde el lugar como categoría analítica que permite reconocer aquellos procesos de reexistencia y resistencia que están llevado a cabo

las mujeres del consejo comunitario y de la fundación de mujeres Afrotiple, acciones que cuidan la biodiversidad y propenden por una recuperación de las prácticas alimentarias anteriores y el sustento propio por medio de la soberanía alimentaria y el fortalecimiento de los lazos con el territorio.

Finalmente, algunas de las preguntas que me surgen luego de este proceso investigación, son:

- ¿Cómo es la relación de los jóvenes rurales con el territorio en espacios donde si está la soberanía alimentaria garantizada y aún hay una conexión con la naturaleza?
- ¿Qué vínculos tejen los jóvenes alrededor de la comida “chatarra” que consumen?
- ¿ Qué proyectos se podrían implementar para acercar a las mujeres más jóvenes al cultivo de alimentos y al interés por las comidas tradicionales?
- ¿ Cómo se configura la comida como un marcador étnico?

Esas preguntas pueden abrir opciones de profundización para más adelante; por mi parte, queda el deseo profundo de que, al responder la pregunta inicial de esta investigación, pueda contribuir de la forma que me sea posible a las mujeres afrotipleñas en este importante proceso, ayudándolas a cocinar la resistencia.

## Referencias

- Arias, J. y Caicedo, A. (2016). Aproximaciones al despojo desde Colombia. *Revista Colombiana de Antropología*, 52(2), 7-15.
- Turbiani, R. (2019-07-29) cómo identificar los alimentos que parecen saludables pero no lo son. *BBC*  
Recuperado de: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-48759670>
- Caicedo, A. (2017) Vida campesina y modelo de desarrollo: configuraciones de despojo/privilegio en el norte del Cauca. *Revista colombiana de Antropología* 53 (1), 59,89.
- Camacho, J.(2017) Acumulación tóxica y despojo agroalimentario en La Mojana, Caribe colombiano. *Revista colombiana de antropología* 53 (1), 123-150
- Cantor, R. B. (Ed) (2010). *Rutas de libertad 500 años de travesía*. Bogotá, Colombia: Pontificia Universidad Javeriana.
- Círculo de Bellas Artes (productor) (2018a) Conferencia #4R: Vandana Shiva "Earth Democracy: A Revolution for the Planet & People"[Video audiovisual] Madrid, España.
- Contreras, J (2005) *Alimentación y cultura*. Madrid, España: Ariel

- Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca (CVC).(2013) 59 años transformando el Valle del Cauca. Recuperado de: <https://cvc.gov.co/carousel/377-59>
- Correa-García, E., et al. (2018). Territorial transformations produced by the sugarcane agroindustry in the ethnic communities of López Adentro and El Tiple, Colombia. *Land Use Policy*, 76(100), 847–860. <https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2018.03.026>
- DANE(2005) Sistema de consulta información censal. Recuperado de: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/censo-general-2005-1/sistema-de-consulta-censo-2005>
- DANE (2015) Censo nacional agropecuario. Novena entrega resultados 2014. (9) Recuperado de: <https://www.dane.gov.co/files/CensoAgropecuario/entrega-definitiva/Boletin-9-cultivos/9-Boletin.pdf>
- Dávalos, E. (2007) La caña de azúcar: ¿una amarga externalidad? *Desarrollo y sociedad*. 59(1),117-164.
- Del Cairo, C., Montenegro-Perini, I., & Vélez, J. S. (2014). Naturalezas, subjetividades y políticas ambientales en el noroccidente amazónico: reflexiones metodológicas para el análisis de conflictos socioambientales. *Antropología ambiental*, 29( 48),13-40.
- Delgado, R. (2009) Saberes y sabores en el centro: memorias y presencias. *Universo centro*(8) Recuperado de: <https://www.universocentro.com/NUMERO8/Saberesysabores.aspx>
- Delgado Ramiro (2018) Saborear pensando y pensar sazizando, cocinas, comidas, lenguajes, sazones, memorias e identidades. Catedra de antropología regional, Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Delgadillo, O. L. (2014). *La caña de azúcar en la historia ambiental del valle geográfico del río cauca (1864-2010)*( Tesis de doctorado). Facultad de estudios rurales y ambientales, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.
- Dinero ( 2017-07-2) Pollos El Bucanero es adquirido por el gigante de alimentos Cargill de EE.UU. Recuperado de: <https://www.dinero.com/empresas/articulo/pollos-el-bucanero-es-comprado-por-cargill/246096>
- Escobar, A. (1986). La invención del desarrollo en Colombia. *Lecturas de economía*, 1986 (20) 9-35.
- Escobar, A. (2010). Territorios de diferencia: Lugar, movimientos, vida, redes. Bogotá, Colombia: Envión editores.
- Espeitx, E. (2004) Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos: revista de turismo y patrimonio cultural*. 2 (2), 193-213.
- Estrada, J. (2012) Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX. En: Delgado,R., Gómez, D., Negrete-Andrade, G. ( Ed) Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia. pp: 139-154 Bogotá, Colombia. Ministerio de Cultura.
- El Espectador (2019 -05-30) Abuso de alimentos procesados aumenta riesgo de enfermedad cardiovascular y de muerte. Recuperado de: <https://www.elespectador.com/noticias/salud/abuso-de-alimentos-ultraprocesados-aumenta-riesgo-cardiovascular-y-de-muerte-articulo-863442>

- Fernandez, A. C. (2016). Vida campesina y modelo de desarrollo: configuraciones de despojo/privilegio en el norte del Cauca. *Revista Colombiana de Antropología*, 53 (1), 59-89.
- FIAN (2016) Derecho a la alimentación y a la nutrición más allá de la seguridad alimentaria: hacia la soberanía de los pueblos. *Series La lucha por el derecho a la alimentación y a la nutrición*. Recuperado de: [www.fian.org/es/sobre-fian/30-anos/](http://www.fian.org/es/sobre-fian/30-anos/)
- Franco, S. (2010). Aportes de la Sociología al estudio de la alimentación familiar. *Revista Luna Azul*, 31(31), 139–155.
- Galafasi, E, Compostelo, C. (2013) Acumulación por despojo y nuevos cercamientos: el caso de la minería a gran escala en la Patagonia argentina. *Cuadernos del cendes* 30 (83),75-103.
- Garzón, M.A. (2008) El lugar como política y la política del lugar: herramientas para pensar el lugar. *Signo y pensamiento* 27 (53).92-103
- Gómez, L. (1928). Interrogantes sobre el progreso de Colombia. 5-30. Bogotá: Banco de la república.
- Gudynas E. (2017) posdesarrollo como herramienta para el análisis crítico del desarrollo. *Estudios críticos sobre el desarrollo* 7 (12): 193-210 universidad de zacatecas, México.
- Harvey, D (2005) El “nuevo” imperialismo: acumulación por desposesión. *Socialist register* 2004. 99-129
- Harvey, D (1994) La construcción social del espacio y el tiempo: una teoría relacional. *Geographical Review of Japan* (2), 126-135.
- Hurtado-Chávez, D. M. (2018). *El monocultivo de la caña de azúcar, un vecino hostil acumulación por control en el contexto de las fumigaciones y el monocultivo de la caña de azúcar en el hormiguero (tesis de maestría)*. Universidad del Valle, Cali, Colombia.
- Hurtado, L. (2019). *Sistemas alimentarios y efectos en la seguridad alimentaria y en el estado nutricional de hogares rurales con población afrodescendiente e indígena en territorios de la cuenca alta del río cauca: un análisis mixto (tesis de maestría)*. Universidad del Valle. Cali, Colombia.
- Jaramillo Marín, J., Londoño-Ortiz, N.E, González-Sánchez, G. (2015) Agroindustria azucarera y finca tradicional en el norte plano del Cauca (Colombia).Perspectivas históricas y claves etnográficas. *Mem soc* 19 (39), 30-47.
- Jaramillo Marin, J.,Parrado ,E., Loudior,W( 2019) Geografías violentadas y experiencias de reexistencia. El caso de Buenaventura, Colombia. 2005-2015. *Iconos* 64, 111-136
- Leyva,D., Perez, A. (2015) Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*.6 (4), 867-881

- Londoño, N. E. (2015). *Paisajes afrocaucanos: la caña de azúcar, la finca tradicional y los afectos alimentarios ( tesis de pregrado)* Facultad de ciencias sociales, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.
- Martínez-Alier, J. (2014). Entre la Economía Ecológica y la Ecología Política. *Sin Permiso*. 1-7. Recuperado de <http://old.sinpermiso.info/articulos/ficheros/10JMAcol.pdf>
- Mina, M. (1975). *Esclavitud y libertad en el Valle del Río Cauca*. Bogotá, Colombia: Fundación rosca de investigación y acción social .
- Ministerio de Cultura (2012) Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Ministerio de agricultura y desarrollo rural., de la protección social., y de -Ambiente-vivienda y desarrollo territorial (2005) *Resolución 132 de 2005. Por la cual se establecen requisitos, términos, condiciones y obligaciones, para las quemas abiertas controladas en áreas rurales en actividades agrícolas y mineras*. Bogotá. Ministerio de ambiente, vivienda y desarrollo territorial.
- Mintz, S (1985) *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI editores.
- Meléndez, J., Cañes de la Fuente, G. (2010) La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales* 17 (número especial), 183-204
- Museo san Telmo (2018b) Vandana Shiva: Mujeres diversas por la biodiversidad. Retos ante el cambio climático. [ Video audiovisual] San Sebastián.
- Ojeda, D. (2016) Los paisajes del despojo: propuestas para un análisis desde las reconfiguraciones socioespaciales. *Revista colombiana de Antropología*. 52( 2) 19-43.
- Ojeda, D et al.(2015). Paisajes del despojo cotidiano: acaparamiento de tierra y agua en Montes de María, Colombia. *Revista de Estudios Sociales* (35), 107–119. <https://doi.org/10.7440/res54.2015.08>
- Patiño, G. (2007) *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región Latinoamericana*. Bogotá, Colombia: Convenio Andrés Bello.
- Perafán, A. (2005). Transformaciones paisajísticas en la zona plana Vallecaucana. *Historia y espacio*. 1( 24),1-18
- Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) en Centroamérica (2011) Seguridad alimentaria y nutricional conceptos básicos. Honduras: Fao, Unión Europea.
- Restrepo, E. (2007). Imágenes del "negro" y nociones de raza en Colombia a principios del siglo XX. *Revista estudios sociales*, (27), 46-61.
- Rojas, C. M. (2011) Más allá del problema racial: el determinismo geográfico y las dolencias sociales. En: Rojas, C.M (Comp) Los problemas de la raza en Colombia. ( págs 11-61). Bogotá: Universidad del Rosario.
- Sanchez, E., Vainin, A. (2017) Saberes y Sabores del pacífico colombiano. Buenaventura-Tumaco. Bogotá. Ministerio de Cultura. Recuperado de:

<http://patrimonio.mincultura.gov.co/Publicaciones%20Cocinas/Saberes%20y%20sabores%20del%20Paci%CC%81fico%20Colombiano.pdf>

Shiva, V. (1999) El saber propio de las mujeres y el cuidado de la biodiversidad. *Cuadernos del sureste*.(7),90-99

Ulloa, A. (2011) Concepciones de la naturaleza en la antropología actual. En: Montenegro, L. (Ed) *Cultura y naturaleza, aproximaciones a propósito del bicentenario de la independencia de Colombia*. (pp 25-49). Bogotá, Colombia: Jardín Botánico de Bogotá José Celestino Mutis.

Universidad de Antioquia Facultad de ciencias sociales y humanas (2018) *Saberes que transforman, cada plato es un relato*. [video online]. Medellín.

Uribe-Castro, H. (2014). De ecosistema a socioecosistema diseñado como territorio del capital agroindustrial y del Estado-nación moderno en el valle geográfico del río Cauca , Colombia. *Revista Colombiana de Sociología*, 37(2), 121–157.

Vélez Torres et al (inedito) Beyond property: rural politics and land-use change in the colombian sugarcane landscape. *Journal of Agrarian Change*.

Vélez-Torres, I & Varela, D (2014) Between the Paternalistic and the Neoliberal State. Dispossession and Resistance in Afro-descendant Communities of the Upper Cauca, Colombia. *Latin American Perspectives* 41 (6), 9-26.

Velez-Torres, I (2012) Water Grabbing in the Cauca Basin: The Capitalist Exploitation of Water and Dispossession of Afro-Descendant Communities. *Water Alternatives* 5(2), 431-449.

Vélez Torres et al (2017) Cercados: análisis interdisciplinario de los efectos de la fumigación con glifosato en tres comunidades étnicas del Alto Cauca. Colombia, Universidad del Valle.

### **Entrevistas:**

Manzano, R. (Octubre de 2018) Mujer tipleña. (Bernal, S, entrevistadora).

Maria Elcy, M. (octubre de 2018) La vida en El Tiple y la cocina (Bernal, S, entrevistadora).

Reyes, S. (octubre de 2018) Entrevista mujer lider del consejo comunitario. (Bernal, S, entrevistadora).

Reyes, F. ( Marzo de 2018 ) La vida en El Tiple antes ( Bernal , S, entrevistadora)

Rodríguez, A. (noviembre de 2018) La vida en El Tiple y la cocina (Bernal, S, entrevistadora).

Saldaña, U. (noviembre de 2018) la vida en El Tiple y la cocina. (Bernal, S, entrevistadora).

Saldaña, J. (octubre de 2018) La vida en El Tiple y la cocina. (Bernal,S, entrevistadora).

Saldaña, K. (noviembre de 2018) La vida en El Tiple y la cocina (Bernal, S, entevistadora).

## **Anexos:**

### **Anexo 1**

#### **Frutales, plantas medicinales y verduras cultivadas y sus usos**

A continuación, en la siguiente tabla se mostrarán algunas plantas y animales que fueron nombrados por los tipleños como relevantes para su gastronomía y se mostrará si aún existen en el corregimiento. Esto haciéndolo por medio de tres categorías: abundante, escaso y extinto<sup>67</sup>. En la categoría de abundante están las plantas o animales que es común encontrar hoy en día, en la de escaso están las que se consiguen

---

<sup>67</sup> Estas categorías las construyo en base a las entrevistas realizadas y a las percepciones que tiene la gente del lugar. No son datos sacados cuantitativamente.

solo de vez en cuando y en pocas cantidades, es decir, que son cultivadas aún por algunas personas, pero no alcanza para la venta ni para el consumo habitual; y en la categoría de extinto están las plantas que no se encuentran en el corregimiento pero que anteriormente sí. Vale recalcar que todas las plantas y animales acá nombrados han sido denotados por los tipleños como de uso y existencia común en tiempos anteriores a la llegada del monocultivo de caña de azúcar.

<b>Nombre común</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Usos alimentarios</b>	<b>Existencia en el corregimiento</b>
caimo	<i>Pouteria caimito</i>	Consumido como fruta	extinto
chirimoya	<i>Annona cherimola</i>	Consumida como fruta	escaso
guayaba	<i>Pisidium guajaba</i>	Usado para dulces y jugos.	escaso
papaya	Carica papaya	Como fruta y para postres	escaso
grosella	<i>Phyllanthus acidus</i>		extinto
naranja agria	<i>Citrus x aurantium*</i>	Usado para dulces (las hojas)	escaso
ciruela	<i>Spondias mombin</i>	Como fruta	escaso
mango	<i>Mangifera indica</i>	Como fruta y para jugo	abundante
manga	<i>Mangifera indica</i>	Como fruta y para jugo	abundante

limón	<i>Citrus limon</i>	Para bebidas, darle sabor a comidas o postres	escaso
cacao	<i>Theobroma cacao</i>	Para hacer chocolate	escaso
café	<i>Coffea arabica</i>	Para hacer bebida de café	escaso
piña	<i>Ananas comosus</i>	Para postres y bebidas como el champùs. Para jugos	escaso
chontaduro	<i>Bactris gasipaes</i>	Para comer con sal o miel. Aun se consume pero es traído desde Cali.	extinto
achiote	<i>Bixa orellana</i>	Para hacer condimentos	extinto
cimarrón	<i>Eryngium foetidum</i>	Como condimento para los caldos y el sancocho	abundante
cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>	Como condimento para los caldos y el sancocho	abundante
albahaca blanca	<i>Ocimum sp.</i>	Utilizada para remedios o como condimento	escaso

yuca	<i>Manihot esculenta</i>	Usado para comidas en sancochos, y guisos. También como el relleno de algunos amasijos.	escaso
arracacha	<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Como ingrediente para hacer cremas y para el sancocho.	escaso
plátano cachaco	<i>Musa x paradisiaca</i>	Muy utilizado para hacer sancocho y tostadas de plátano. También se usa para la colada de los niños.	escaso
plátano hartón	<i>Musa x paradisiaca</i>	Para tostadas, coladas , tortas y para el sancocho	escaso
maíz	<i>Zea mays</i>	Base de sopas, bebidas y amasijos.	extinto
sorgo	<i>Sorghum jalepense</i>	Para sopa y tortas	extinto
millo	<i>Panicum miliaceum,</i>		extinto
trigo		Para sopa y tortas	extinto
frijolito de todo el año		Diferentes preparaciones de sal	

soya	<i>Glycine max</i>	Para sopa y tortas	extinto
cidra papa	<i>Sechium edule</i>	Para preparar guiso	extinta
aguacate	<i>Persea americana</i>		
iguaza	<i>Chenolopex jubata</i>		abundante
pato		Para hacer sancocho	Escaso
mojarra		Para freir y hacer	Escaso
bagre		Usado para preparar los fritos	Escaso
bocachico			Escaso
barbudo			Escaso

- La x hace referencia a híbridos. Hay varias plantas de origen híbrido, como el plátano y la naranja.