

**Los caminos del trigo y el maíz:
apropiaciones, lógicas y sentidos de quehaceres y saberes en la provincia
de Gutiérrez**

Edwin Leonardo Moreno Carreño

Requisito parcial para optar por el título de:
Sociólogo

Directora:

Luisa Fernanda Sánchez Silva

Pontificia Universidad Javeriana

Facultad de Ciencias Sociales

Departamento de Sociología

Bogotá D. C.

2019

Tabla de contenido

Agradecimientos	4
La partida – un recorrido por los caminos provinciales	7
Capítulo I	
Lo que se sabe hacer, el sentido y las apropiaciones en los quehaceres y saberes de la tierra	18
Los caminos del trigo y el maíz	18
Sobre la siembra y la cosecha, la lógica del autoconsumo	22
Sobre la trilla, técnicas de un aprendizaje corporeizado.....	49
Sobre la molienda, vínculos de un gremio molinero.....	58
Capítulo II	
Con lo que haya y con lo que se tiene, las lógicas de la culinaria provincial	66
Sobre la cocina, una fase de variedad en el sistema.....	66
Platos familiares, una experiencia subjetiva y del hogar.....	69
Sobre las sopas de pan, un plato de fragmentos e historias	72
El echar a amasar	75
La picada – la fritura	84
La cocción	95
La temporalidad en la cocina, sobre tiempos de cocción en ritmos cotidianos	100
El cuerpo en el fogón, un factor de perpetuidad o cambio	104
El regreso – de vuelta de los caminos provinciales, consideraciones finales	111
Palabras y expresiones en la provincia de Gutiérrez	115
Bibliografía	121

Tabla de imágenes

Imagen 1. Aporcando y desyerbando. Fotografía: Amanda Barón	33
Imagen 2. La siega. Fotografía: Amanda Barón.....	39
Imagen 3. Formando gavillas. Fotografía: Amanda Barón	40
Imagen 4. Los montos de gavillas. Fotografía: Amanda Barón	41
Imagen 5. Protegiendo los montones. Fotografía: Amanda Barón.....	41
Imagen 6. Llevando gavilla. Fotografía: Amanda Barón.....	54
Imagen 7. Del corte hacia la prensa. Fotografía: Amanda Barón.....	54
Imagen 8. La danza de la trilla. Fotografía: Amanda Barón	55
Imagen 9. El zurrón. Fotografía: Guillermo Ramírez	61
Imagen 10. El amasijo. Fotografía: Guillermo Ramírez	78
Imagen 11. Con la torta en el puntal. Fotografía: Amanda Barón.....	80
Imagen 12. La cocción. Fotografía: Guillermo Ramírez	99
Imagen 13. Las liudas y caritiesas. Fotografía: Guillermo Ramírez.....	108

Tabla de figuras

Figura 1. Mapa de las provincias de Boyacá.....	8
Figura 2. La provincia de Gutiérrez.....	8
Figura 3. Primer ciclo de siembra "Año Grande". Gráfico: Ana Gutiérrez Rey	25
Figura 4. Segundo ciclo de siembra "Atraviesa". Gráfico: Ana Gutiérrez Rey	26
Figura 5. La lógica de la culinaria provincial.....	69

Agradecimientos

Durante mis días recorriendo esta experiencia, fueron muchos los aprendizajes o enseñanzas que llegaron, que conmovieron y que en cierto modo, transformaron mi manera de concebir la tierra, el fogón y la vida misma. Pero dentro de dichas lecciones conservo una con especial afecto, una que fue emergiendo entre mi paso por los caminos provinciales y las disertaciones, ideas y pensamientos del proceso de escritura. Se trata de la gratitud, que en dicha transición se fue convirtiendo no solo en un sentimiento ocasional, proveniente de situaciones o acontecimientos determinados, sino en una disposición ante el andar y en una manera de llevar el camino en la que cada instante, detalle o acción cobraron un especial significado. Fue así como los encuentros inesperados, las palabras adecuadas o los avances en uno que otro párrafo inconcluso, se fueron transformando en alicientes que me aproximaban más y más a una meta que en momentos parecía imposible de alcanzar.

Esa actitud es la que hizo que fuesen más los agradecimientos que los impedimentos o dificultades procedentes de la experiencia, tanto ardua como apasionante, del investigar y el escribir. Por ello es que ahora quiero compartir algunos de esos sucesos y personas que alimentaron este y otros aprendizajes y que, a partir de su entrega y colaboración, hicieron posible que estas reflexiones tuvieran lugar.

Inicialmente, agradezco al ser supremo porque tal como escuché alguna vez, tú no pones en nuestro camino desafíos que no podamos superar por más difíciles e infranqueables que puedan parecer; junto a ello, extendiendo este sentimiento de gratitud a mi familia, a quienes dedico enteramente este trabajo, en especial a mi madre, porque tus manos, vivencias y corazón fueron fuente de inspiración para caminar el surco y adentrarme en el fogón. Fueron tus memorias de la provincia y tus historias del sembrar y el amasar las que despertaron esas primeras inquietudes por el campo y su relación con el vasto mundo de lo culinario. A mi padre, por tu constante apoyo y preocupación para crear desde tu labor las condiciones materiales necesarias que hicieron posible estos cinco años de aventuras y vivencias en una institución llena de sorpresas; y gracias por tus chistes y sonrisas que junto a mis hermanas convertían momentos de tensión, en espacios agradables y amenos, siendo ellas también, un motivo más por el cual me siento inmensamente agradecido.

Ahora llevo esta gratitud hacia la provincia de Gutiérrez, a cada familia con la que conversé y compartí, y que sin conocerme, abrieron las puertas de su hogar y corazón, para que un curioso de su hacer, ingresara a apreciar sus conocimientos y experiencias. A Custodia y su familia, por recibirme tantas veces en casa, siempre tan atentos y calurosos; fueron sus conversaciones acompañadas siempre de un mute, o café guacamayero con mogolla cocuyana, las que inspiraron muchas de las reflexiones que se encuentran aquí plasmadas. A Yovanny, su hijo, por acompañarme en los caminos de la vereda del Chiveche y presentarme un territorio y unos seres cuyas realidades me estremecieron e impulsaron para seguir en esta senda de las ciencias sociales.

A todas las cocineras, porque el calor de sus fogones se refleja en la calidez de sus corazones; Agradezco en especial a las que considero mis amigas, habitantes de la vereda de Güiragon; a Pacha, por brindarme la mejor ahuyama que he probado hasta ahora y por mostrarme que más que casualidades, son las causalidades las que se presentan en nuestro existir. Junto a ella se encuentra su comadre y vecina Resurita, y su combo familiar, doña María, su madre y Vicente, su primo, a todos los llevo en mi esencia y mi memoria por brindarme unos de los encuentros más hermosos y a su vez, místicos que he tenido en mi andar hasta el día de hoy. Aquellas historias a luz de vela, los cuentos del mute y el tamal, el paso por las sopas de pan y los relatos de la artesanía en tiempos de violencia calaron sensaciones y recuerdos que siempre me acompañaran y que de alguna manera, se encuentran presentes al interior de estas páginas.

De igual manera, en ellas se encuentra la impronta de esos habitantes que labran la tierra, que cosechan el alimento y que procesan el mismo, ya sea trillándolo o moliéndolo. Seres como don Luciano, don Aljemi, don Edgar, o don Pedro me enseñaron el valor de la palabra, el amor sincero hacia el territorio y a las labores del sembrar y en especial, a meter las manos, la mente y el corazón a los campos no solo del norte de Boyacá, sino a todos los de la geografía nacional, pues como muchos me expresaron, *ahí está el problema, pero ahí tiene la solución pa todo*. Este es un reconocimiento a su gran trabajo, que a pesar de ser cada vez menos remunerado, lo continúan llevando a cabo con total pasión, entrega y sencillez, permitiendo que pervivan alimentos o en este caso, cereales como el trigo y el maíz.

Asimismo, esta gratitud también la dirijo hacia otra pobladora cuyo aporte fue de vital importancia para este proceso de investigación. Se trata de Amanda Barón, una gestora cultural quien me compartió muchos de los saberes que se encuentran a lo largo de este escrito. Es ella quien, entre sus múltiples aportes, dispuso del archivo fotográfico de su proyecto *La Espiral del Norte* para que pudiese hacer entero uso de él como soporte visual de este trabajo; por ello, muchas de las imágenes aquí expuestas son de su autoría y labor, mostrándome en un acto de humildad que el conocimiento no es un elemento que se retiene, sino que, por el contrario, es un aspecto que se comparte. Por ello y por sus continuas respuestas a cada una de las inquietudes que me surgían, es que le agradezco inmensamente por su participación y entrega no solo para la conformación de esta tesis, sino también, por cada iniciativa en la que ha buscado visibilizar a Guacamayas y a la provincia de Gutiérrez como un espacio de gran riqueza eco-sistémica y cultural.

Adicionalmente, otra persona a quien deseo agradecer es a Guillermo Ramírez, porque aprecio enormemente el que me hayas introducido en el bello mundo de las montañas provinciales. Por esas primeras idas a campo, por haberme enseñado que con poco, se puede hacer mucho, que es la pasión o el amor por algo lo que puede transformar nuestros caminos y de algún modo, las realidades de los seres con quienes compartimos; y en especial, por despertar una inquietud investigativa, una que por causas del destino nos hizo tomar rumbos disímiles, pero que sé que en algún momento volverán a encontrarse en esos ires y venires

que componen las rutas del fogón y que conectan a quienes decidimos emprenderlas como senderos de vida.

Considero que fueron dichas conexiones culinarias las que hicieron posible que llegara hacia otra de las personas con quienes transité este ciclo de contrariedades y satisfacciones; se trata de Luisa Sánchez, a quien doy las gracias por haber dirigido este trabajo de grado, guiándome de una manera inesperada y asertiva por cada fase que dio forma a esta investigación. Te agradezco por haber entregado tu tiempo y tu perspectiva para lo que fue este proceso de desenmarañar mis pensamientos e ideas sobre lo que veía y vivía en Guacamayas y El Cocuy, permitiendo que lo que al inicio parecía una urdimbre de nociones inconclusas, posteriormente fueran convirtiéndose en reflexiones, tejidas una a otra gracias a los consejos y apreciaciones que brindaste durante cada encuentro o entrega tentativa. Por haber creído en mis intuiciones y reconocer hasta qué punto dejarme llevar por ellas y en especial, por escucharme e impulsarme a continuar en los momentos de crisis en los que comprendí que debía entregarme por completo a esta experiencia, porque de otro modo no sería factible consumarla; es así que por todo este proceso de orientación y acompañamiento solo me resta decirte, gracias.

A mis compañeros tesisistas, tanto amigos de la carrera como aquellos que no conocí en persona pero que al aproximarme a sus escritos – en los que plasmaron inquietudes, preocupaciones y búsquedas, ciertamente académicas y científicas – me permitieron ver algo de sí mismos, entregando palabras y reflexiones en las que posteriormente encontré voces de aliento que me hicieron persistir y seguir en el arduo camino del proceso investigativo.

Finalmente, como expreso uno de esos seres que me acompañó desde sus textos “Los caminos no dependen de la voluntad de una sola persona, por el contrario, los caminos son posibles por los pasos y cuidados de muchas personas; las que antes abrieron la brecha, las que ahora rozan las orillas para que no se pierda y las que en algún momento lo recorrerán y ampliarán.” (Anzola, 2017, pág. 6). Por tanto, estos caminos que veremos a continuación, son la representación del esfuerzo mancomunado de muchas más manos y corazones que paso a paso los han conformado y cuyos nombres no alcanzan a ser enunciados en estas páginas pero que llevo presentes cada día en lo que soy y en lo que hago; mi gratitud hacia ellos, hacia este viaje que finaliza y en especial, hacia este nuevo camino que comienza.

Namasté.

La partida – un recorrido por los caminos provinciales

“La alimentación es una cotidianidad sometida a un pasado individual y colectivo y vinculada a los sistemas de producción, consumo y comunicación en los cuales se inscribe (...) es un universo de leyes y reglas, al mismo tiempo que un lugar de encuentro y de síntesis de lo biológico, económico y lo sociocultural.”

(Calvo, 1982, pág. 385)

Este viaje por los caminos del norte de Boyacá inició hace un tiempo, en el año 2017, movilizado por una intuición – como muchas de las que acompañaron este proceso de investigación – de acercarme a los campos y especialmente, a las cocinas de esta zona del país. Sin conocer el territorio, pero impulsado por un deseo interno de aproximarme a esta realidad descrita de forma vehemente por las palabras de un investigador llamado Guillermo Ramírez – quien había visitado en un par de ocasiones los municipios – decidí emprender este recorrido; uno que sin saberlo, me encauzaría hacia una ruta por los saberes que yacen al interior de las cotidianidades de hombres y mujeres de la región; un rumbo que me llevaría a aproximarme a las labores de la tierra y del fogón, conectadas o reunidas por un elemento básico presente en cada una de ellas: el alimento.

Fue a través de este último factor que pude encontrar un medio de observación de una serie de vivencias, relatos y modos de hacer que permiten a los individuos producir y distribuir, así como sazonar y consumir cada ingrediente en sus múltiples variantes. Esta suerte de escenarios o fases del alimento, durante mis días en la provincia de Gutiérrez, se fueron materializando de manera evidente a través de los procesos concernientes a dos semillas de antigua presencia en la zona, el trigo y el maíz. Detrás de cada uno de sus procedimientos de emergencia y transformación vi expuesto un entramado de conocimientos, métodos o técnicas llevadas a cabo por habitantes del territorio para adquirir u obtener dichos alimentos de los campos para las mesas de sus respectivos hogares. Esto me llevó a preguntarme por ese conjunto de quehaceres y saberes que permiten la presencia de ambos cereales – de características tan disímiles – en los municipios de Guacamayas y El Cocuy, y la manera en que estos han cambiado o se han perpetuado a partir del sistema alimentario en el que se sitúan.

Ahora bien, respecto a esta zona del territorio colombiano, vale la pena mencionar que Gutiérrez hace parte de las 13 provincias en que está dividido el departamento de Boyacá (figura 1). Está ubicada al nororiente del territorio y la componen seis municipios, los cuales son: Chiscas, el Espino, Guacamayas, Güicán, Panqueba y El Cocuy donde este último representa la capital de la provincia (figura 2); aspecto que influyó en el proceso de selección de éste como epicentro de investigación al ser el lugar con mayor densidad poblacional – 5.085 habitantes (DNP, 2019) – en contraste con el segundo de los municipios seleccionados, Guacamayas, el cual es el más pequeño del territorio y cuyo número de habitantes es además el menor de Gutiérrez – 1.544 según cifras del DNP (2019).



Figura 1. Mapa de las provincias de Boyacá.



Figura 2. La provincia de Gutiérrez¹

¹ Mapas extraídos del Fondo mixto de cultura de Boyacá (s.f.) [entidad sin ánimo de lucro y difusora cultural del departamento] recuperado de: <<https://www.fondocultura.org/>>. [Consulta: 25 abril 2019].

Durante muchos años, la provincia fue reconocida como epicentro de agricultura y especialmente, como región productora *del mejor trigo de Boyacá*, según recordaban adultos mayores de Guacamayas. No obstante, como veremos posteriormente, ha habido un notable cambio en la actividad económica y en el uso de la tierra, pues los intereses de sus pobladores han virado hacia el sector ganadero o pecuario o al de la confección de artesanía como sustento, lo cual ha disminuido la presencia de cereales como el trigo o el maíz, con repercusiones en sus prácticas de siembra y cosecha, así como en los procesos posteriores de molienda, distribución e incluso, en los concernientes a la preparación y consumo de la semilla local, de la cual emergían múltiples platos característicos de las cocinas del norte de Boyacá.

No obstante, estas labores heredadas por *los antiguos*², y desarrolladas por cada poblador en el ejercicio cotidiano del hacer, encierran una serie de lógicas y sentidos que permiten aún su desenvolvimiento en aquellos municipios. Es a través de estos aspectos que se presentan las perpetuidades situadas al interior de los modos del sembrar, cosechar, trillar, moler y cocinar. Así, al presenciar esta realidad pude entender que el objetivo de mi partida hacia los caminos provinciales sería el análisis de las permanencias y transformaciones de los quehaceres y saberes que conforman el sistema alimentario del trigo y el maíz.

El interés por indagar en los quehaceres y saberes que componen esta cadena de momentos o fases, me llevó a profundizar en distintas nociones provenientes de la sociología, la antropología, la psicología y la historia, las cuales hicieron posible un acercamiento a este fenómeno desde una perspectiva interdisciplinaria y por tanto, más enriquecedora. El primero de estos conceptos hace alusión al sistema alimentario y al hablar de sistema se hace referencia a lo que los antropólogos Jesús Contreras y Mabel Gracia (2005) entienden como “un carácter complejo de relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas” (pág.102). A ello se sumaron los planteamientos del sociólogo Claude Fischler, quien, desde su trabajo *El (h)omnívoro, el gusto, la cocina y el cuerpo* (1995), brindó una aproximación al sistema alimentario, como un compuesto de prácticas cargadas de sentido, las cuales se hallan insertas entre lo biológico y lo simbólico (pág. 35, 148). Estos aspectos se hacen presentes en la manera en que, a partir de sus quehaceres, los pobladores de la provincia de Gutiérrez, entablan un vínculo con el entorno circundante, uno en el que también convergen los afectos, emociones y memorias de aquellos que continuamente experimentan las etapas de alimentos como el trigo y el maíz.

Y aquel espacio físico es al que hemos comprendido como un *paisaje rural*, una categoría basada en el trabajo del sociólogo Hernán Correa (2012) en el que principalmente define al paisaje por sus componentes biológicos y geográficos, lo que en este trabajo corresponde a

² Como normalmente denominan los habitantes de la provincia de Gutiérrez a sus antepasados.

tan solo una de las partes que conforman dicha noción, pues en el paisaje a su vez confluyen aspectos de orden simbólico-emocional que hacen posible que los habitantes de esta región entablen una relación constante con el medio que labran, que conocen y del cual, también se alimentan.

Por otra parte, partiendo de lo evidenciado en el territorio, es importante mencionar que dicho sistema alimentario se halla compuesto por una serie de momentos. Estos, en la realidad de Guacamayas y El Cocuy, se presentan como fases o etapas poseedoras de unas lógicas de desenvolvimiento que en sí mismas son disímiles, pero que logran agruparse y funcionar en conjunto, gracias a los individuos que actúan en su interior; quienes son los movilizados de conocimientos y acciones que aseguran el paso del alimento del lugar en que es producido, a la mesa donde es consumido (*cf.* Contreras y Gracia, 2005, pág. 97).

Asimismo, este recorrido por las distintas fases del alimento me llevó a ahondar en el día a día de personas como doña Custodia, doña Myriam, don Luciano, don Pedro, Ana Francisca o más conocida como Pacha, doña Alicia, don Aljemiro, don Juan, don Elio, Resurrección y muchos otros seres que alimentaron con sus palabras y vivencias estas páginas y que incitaron a una búsqueda por la cotidianidad como categoría de análisis. *El mundo de la vida cotidiana*, resultó ser esa herramienta idónea para observar los acontecimientos alrededor de la tierra y del fogón, pues este concepto brindado por autores como Alfred Schutz y Thomas Luckmann (2001) y explorado por otros como Marta Rizo (2006) permitió entender a lo cotidiano como un escenario compuesto de interacciones y sentidos compartidos, el cual, es modificado mediante los actos de los seres humanos, pero que a su vez, estos últimos también son influenciados por esa realidad en la que se sitúan.

Dichos actos que componen las diferentes fases del sistema alimentario, son a los que en este escrito hemos denominado como *quehaceres* y *saberes*, dos conceptos forjados a partir del compartir con las sociedades del norte de Boyacá y que fueron divididos en términos analíticos con el fin de denotar la complejidad que conforma a las labores de la tierra – siembra y cosecha – de la trilla y la molienda y de la culinaria provincial. Allí, a partir de una experiencia cotidiana, se van configurando técnicas y métodos, como producto de un ejercicio continuo del hacer en el que el cuerpo es la principal y primera herramienta de realización. Es así que desde una ejecución constante y de un entorno particular que acompaña la práctica – el terreno para la siembra; los roles y las máquinas en la trilla y la molienda y el hogar y el fogón en el caso de la cocina – que veremos cómo se van construyendo una serie de saberes, fruto de la apropiación de los modos de hacer que cada poblador desempeña; por tanto, quehaceres y saberes se entrelazan o fusionan en cada una de las fases que hacen aún posible la presencia del maíz y el trigo en la provincia de Gutiérrez.

En cuanto a las técnicas vinculadas al quehacer, se ha hecho uso de las concepciones del sociólogo Marcel Mauss, que para el año de 1936, en su obra *Sociología y Antropología* (1971) denominó a dichos actos o movimientos físicos como *las técnicas corporales*, asociándolas directamente con lo que él concibe como la primera herramienta del ser

humano, el cuerpo; un instrumento cuya *comprehensión* y disposición configuran un conjunto de esquemas inmanentes a las prácticas, en las que la experimentación carnal permanente supone la asimilación e incorporación de gestos, actividades y desplazamientos propios de cualquier técnica en particular (*cfr.* Wacquant, 2006, pág. 75) tal como las que se encuentran al interior de los quehaceres del trigo y el maíz.

Para el caso de los saberes, además de lo planteado desde la observación y vivencias junto a las poblaciones de Guacamayas y El Cocuy, se hizo una aproximación a las consideraciones de la autora Agnes Heller (1998) quien en 1977 publicó su trabajo sobre la vida cotidiana, indagando sobre su composición y el marco estructural que la conforma. A su vez, esta autora se preguntó por el problema del saber cotidiano y lo que significa el *saber algo*. Sobre este último mencionó que “es la suma de nuestros conocimientos sobre la realidad, que utilizamos de un modo efectivo en la vida cotidiana (...) y que surge de la necesidad y de la experiencia personales” (pág. 317, 326). Estas palabras contribuyeron al abordaje de los saberes presentes en aquellos municipios del país, en los que los conocimientos heredados por *los antiguos* y esos son adquiridos en el trasegar de cada individuo, se juntan e incorporan en las vidas de los pobladores partícipes de los ciclos del sistema alimentario del que daremos cuenta.

Igualmente, ésta misma autora contribuyó de manera conceptual con otro elemento fundamental para comprender la realidad de la provincia de Gutiérrez y que tiene especial presencia en las labores de la culinaria local. Se trata de la casa (Heller, 1998, pág. 385) o ese ámbito doméstico en el que no solo se da la experiencia y creación de preparaciones entorno al fogón, sino que también es allí donde nacen los afectos, lazos y emociones que crean un sentido de familiaridad y conectan a cada uno de los individuos de la zona, con un espacio físico – y también simbólico – al que llaman hogar.

Esto nos lleva a ahondar en los quehaceres del fogón y en la lógica que comprende a la culinaria provincial, para lo cual decidí centrar mi observación en algunas preparaciones o platos que, a partir de lo manifestado por habitantes de la región, son un medio de expresión de lo cotidiano, pero a su vez son la representación de *lo especial* y lo festivo, teniendo en cuenta su relación con lo estacional o los tiempos agrícolas en los que emergen sus respectivos ingredientes. Se trata de las sopas de pan y los mutes de maíz y de mazorca, los cuales serán entendidos como *platos familiares*, una categoría emergente de las vivencias compartidas al interior de distintos hogares de la región y que permitió dar cuenta del papel que tiene la subjetividad de los individuos al momento de seleccionar, combinar y sazonar cada una de aquellas comidas, influenciadas a su vez por ese entorno familiar y de amistad en el que se gestan, convirtiendo a este factor en parte esencial del contenido de este concepto.

Es así que para el acercamiento hacia las ollas guacamayeras y cocuyanas fue pertinente explorar la noción de subjetividad, nutrida en este caso por las investigaciones de Jesús Contreras y Mabel Gracia (2005) quienes permitieron pensar en aquel término como un conjunto de modos en los que seres humanos buscan comprenderse a sí mismos en relación

a otros seres (pág. 156) y en los que intervienen las emociones y pensamientos de cada individuo.

Adicionalmente, en este punto de la fase culinaria, nace una pregunta por el lugar del gusto en el contacto de los individuos con el alimento, lo cual me llevó a considerar a este factor como una categoría de análisis que en el transcurso de mis días en Gutiérrez se fue formando hasta finalmente dar paso a lo que hemos nombrado como *las experiencias del gusto*, una noción en la que el psicólogo Paul Rozin (2002) brindó un aporte al enunciar como el gusto responde a las propiedades sensoriales de cada ingrediente que entra en contacto con los sentidos de ser humano, generando unas consecuencias que determinan la cercanía o el distanciamiento a ciertas preparaciones o comidas (pág. 87). Pero también en el gusto se encuentra una relación con lo colectivo y específicamente con el ámbito familiar del que nacen platos con sabores, aromas o texturas características; por lo que al hablar del gusto, no solo se hace referencia a un cuerpo fisiológico que come sino también a un cuerpo simbólico que se satisface de bocados y bebidas que transportan en sí mismas, remanentes de memoria y de vivencias del hogar (*cf.* Delgado S., Delgado G., 2010, pág. 129).

Con respecto al trigo y el maíz, y a la selección de estos para transitar sus respectivos caminos, Gregorio Saldarriaga (2010) con los “*carbohidratos angulares*” (pág. 23) y Fernand Braudel (1984) con sus “*plantas de civilización*” (pág. 78) fueron claves para reflexionar sobre aquellos alimentos que articulan una serie de prácticas a su alrededor, que a su vez contienen conocimientos asociados a la utilización de artefactos capaces de llevar a cabo su procesamiento y que en cierto modo, organizan o estructuran la vida material y psíquica de grupos humanos como los que habitan en los municipios del norte de Boyacá.

Sumado a ello, para el proceso de observación de los quehaceres y saberes de los que surgen dichos cereales Sydney Mintz, hizo una interesante contribución, pues en su obra *Sabor a comida, sabor a libertad* (2003) hay una búsqueda por separar o dividir los grandes cambios estructurales vinculados a unas condiciones económicas y sociales – que sirvieron de trasfondo para el acceso al azúcar en Gran Bretaña – de las circunstancias de la vida diaria, del ámbito doméstico y de la cotidianidad desarrollada al interior de éste. De dicha escisión resultaron dos términos, *significado externo* y *significado interno*, haciendo el primero referencia a aquellos elementos que trascienden el orden individual y el segundo a las micro condiciones en las que se inserta el individuo y su día a día (*cf.* Mintz, 2003, pág. 42). Estos significados externos e internos fueron útiles para comprender que por un lado, en el caso de la provincia de Gutiérrez, hay la presencia de unas condiciones de transformación *externas*, asociadas al cambio en el uso de la tierra, la disminución de la mano de obra y el uso – o el desuso – de maquinaria a gran escala; mientras que, por otra parte, hay unas condiciones *internas* que hacen alusión a la corporalidad de los individuos y a la manera en que estos conciben y distribuyen el tiempo en sus respectivas cotidianidades.

Esta pesquisa por indagar en las condiciones de transformación y permanencia, me encaminó directamente hacia los surcos de la provincia, hacia los espacios de reposo de máquinas como la trilladora y el molino y por supuesto, a los lugares de transformación y creación en los que sucede la alquimia del alimento, las cocinas. Por ello, desde mi llegada al territorio me propuse el andar por las veredas e ir en búsqueda de aquellos pobladores que realizasen – o que hubiesen realizado – de manera constante los quehaceres y saberes de alguna de las fases que componen el sistema alimentario del trigo y el maíz.

Fue así que el sembrar y cosechar, el trillar y moler, y el preparar y sazonar, se convirtieron las principales unidades de análisis de esta investigación, cuyo trabajo de campo se dio a partir de la observación participante, de la entrevista semiestructurada y *en profundidad*³ – la cual requirió de varios encuentros con cada uno de los entrevistados – junto con los desplazamientos o partidas a cada uno de los espacios en los que tienen lugar los quehaceres de la tierra y del tizón. Esto implicó dar primacía a cada poblador pues “los agentes son informantes privilegiados [y] sólo ellos pueden dar cuenta de lo que piensan, sienten, dicen y hacen con respecto a los eventos que los involucran” (Guber, 2001, pág. 5); lo que conllevó a delimitar mi estudio al reconocimiento de las experiencias del surco, de la máquina y de la olla de cada individuo como fuentes de conocimiento y disposiciones corpóreas, capaces de expresar las cotidianidades de los pobladores y la realidad actual entorno a los ciclos de emergencia de dos cereales de antigua presencia en el territorio.

Cabe destacar que cada conversación, cada encuentro, cada ida *a mirar el tiesto* – como le llamaban algunos a trilladores a su máquina y algunas cocineras a sus hornos de leña – se acompañaba de ciertas preguntas base que conforme se iba desarrollando el momento y la conversación, se transformaban de forma constante, haciendo de cada espacio un rumbo de situaciones inesperadas y disímiles que posteriormente, alimentaban los hallazgos y encuentros venideros con otros habitantes y sabedores del maíz y el trigo.

Esto se hizo en el marco del carácter cualitativo y exploratorio con el que se llevó a cabo ésta investigación, cuyo principal enfoque fue la etnografía, entendida como “una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros” (Guber, 2001, pág. 5). Junto a ello, vale la pena mencionar el uso de información de orden cuantitativo, específicamente de ciertos datos y cifras brindadas por instituciones como las alcaldías de los municipios de Guacamayas y El Cocuy, el Departamento Nacional de Planeación y el DANE, a través del ejercicio estadístico del Tercer Censo Nacional Agropecuario; todas fuentes de información que permitieron

³ Este tipo de entrevista consiste en un conjunto articulado de preguntas no codificadas, orientadas a obtener información cualitativamente significativa en relación con una hipótesis planteada; se trata de una entrevista de larga duración llevada a cabo durante dos o tres sesiones en la que se puede hacer uso de otras herramientas como cuestionarios abiertos, sin guion previo, con motivo de la participación directa en otras tareas con el entrevistado (*cfr.* Contreras y Gracia, 2005, pág. 187)

contrastar o reforzar aquellas observaciones, vivencias y palabras entregadas en los campos y fogones de la provincia.

No obstante, continuando con Guber (2001) y su propuesta metodológica de la etnografía – en este caso como método –, parte de la idea de la utilización de técnicas a las que denomina como “no directivas” (pág. 7) en las que se incluyen la observación participante y las entrevistas no dirigidas, dos herramientas que como ya mencionamos anteriormente, hicieron parte del corpus de técnicas empleadas en el contacto con las mujeres y hombres cuyas cotidianidades se desenvuelven alrededor de los ciclos del maíz y el trigo.

Pero adicionalmente, otros mecanismos o instrumentos imaginados, creados y ensayados para entrar en contacto con la población en cuestión (Guber, 2001, pág. 7) fueron los ejercicios realizados con cada una de las portadoras de los saberes culinarios, en los que se empearon como base, un caldero – que en muchos hogares se materializó a través de recipientes de barro o plástico – y las imágenes alusivas a la variedad de ingredientes que hacen parte de una de las preparaciones concebidas como *plato familiar*, las sopas de pan. Estas representaron el inicio de las conversaciones con cada una de las cocineras con las que entré en contacto, a quienes, durante esta actividad, se les solicitaba que se imaginaran en el instante en que se iban a disponer a realizar sus sopas; allí debían seleccionar los ingredientes que normalmente pican, fritan, combinan y sazonan en sus respectivas ollas. Ello permitió explorar los modos de hacer culinarios de cada pobladora, las similitudes y divergencias en los respectivos usos del alimento, los detalles o particularidades vertidos en cada plato de comida, convirtiendo a su vez a estos momentos, en puentes de comunicación con aquellos relatos e historias de preparación y de consumo que eran rememoradas durante el ejercicio de disponer *las tandas* o capas de ingredientes dibujados en las ollas dispuestas para el espacio.

Distribuidas entre Guacamayas y El Cocuy, fueron 21 mujeres, sabedoras de la culinaria local, las que entrevisté y con las que compartí no solo palabras, sino afectos y emociones que forjaron lazos o vínculos de confianza que me permitieron adentrarme aún más en aquel ejercicio de observación de sus quehaceres y saberes; tarea que solamente pudo ser realizada, al dirigirme directamente a los hogares de cada una de ellas, debido a sus diferentes disponibilidades de tiempo, lo que en parte hizo imposible un encuentro colectivo, pero a su vez, propició un compartir cercano e íntimo con las portadoras y sus respectivas familias con las que en muchas ocasiones, tuve la oportunidad de adentrarme en el fogón, para *meter las manos* en la preparación, que posteriormente consumíamos en conjunto con los miembros del hogar. Esto permitió aquella doble condición de observación y participación, en la que “lo distante se hace familiar (participación) al tiempo que aquello que se comprende se contextualiza en una compleja red de relaciones, situaciones y posiciones que suelen escapar a los miembros de esa sociedad (observación)” (Restrepo, 2016, pág. 40).

Sumado a ello, otra herramienta empleada para el análisis de los quehaceres y saberes de la tierra y de las cocinas provinciales fue la realización de un taller que tuvo lugar en el

ancianato del municipio de Guacamayas, del cual fueron participes 11 adultos mayores y 2 cocineras. En este se hizo uso de la imagen como principal recurso para conectar a los asistentes con los acontecimientos y saberes alusivos a las labores de la siembra y cosecha o preparación y consumo del maíz y el trigo en platos como las sopas de pan, el angú, y los mutes de maíz. Esto funcionó en la medida en que las fotografías alusivas a dichos procesos se convirtieron en detonantes de la memoria, capaces de despertar en los participantes, aquellos recuerdos de vivencias experimentadas durante décadas entorno al surco y el fogón, lo que a su vez dio paso a un interesante diálogo de saberes en el que los distintos integrantes del espacio compartieron sus conocimientos, técnicas y formas de hacer, todas adquiridas a partir del ejercicio cotidiano y de la reproducción constante.

En cuanto a la exploración de los quehaceres de la tierra, la trilla y la molienda se desarrollaron encuentros con 15 habitantes de la zona – entre hombres y mujeres – algunos de ellos agricultores, otros trilladores y sembradores, unos únicamente molineros y otros ejecutantes de las tres tareas. Con cada uno se realizaron entrevistas de una, dos o hasta tres sesiones, llevadas a cabo en múltiples espacios – en sus hogares, sus terrenos de siembra, a la hora del labriego en alguna vereda, o en la plaza central de ambos municipios durante el día de mercado, fuera viernes en El Cocuy o domingo en Guacamayas – junto con 3 recorridos en búsqueda de las trilladoras y 4 vistas a los respectivos molinos de cada municipio. Esto me permitió entrar en contacto con cada uno de estos seres, sus cotidianidades – en ciertos casos aún ligadas a la tierra y en algunas otras distanciadas de ella – sus formas de labrar y vivir de la siembra, de la trilla o de la molienda de semilla, así como conocer sus dolencias o molestias físicas producto de las exigencias al cuerpo en las distintas técnicas de cada fase; nutriendo así la observación en campo y el análisis posterior de los cambios y permanencias en sus maneras de producir y procesar cereales como el trigo y el maíz.

Todo este trasegar por los caminos provinciales – realizado entre los años 2017 y 2019, con tres salidas de campo distribuidas en los meses de octubre del primer año y en septiembre y diciembre del segundo, junto con el proceso de sistematización y escritura en el tercero – no hubiese sido posible sin un elemento que acompañó mis pensamientos y experiencias; se trata del diario de campo, una herramienta que llevé a lo largo de mis pasos por Gutiérrez, en la que me fue factible plasmar cada vivencia, junto con las percepciones, ideas o comentarios que surgieron a partir de ésta. Allí busqué reproducir los momentos, las palabras⁴ y movimientos que acontecieron en cada encuentro con los pobladores de la región en un intento por “recrear con palabras lo observado” (Restrepo, 2016, pág. 47) y que me fue útil para ver de nuevo cada rostro, situarme una vez más en cada espacio y en cierto modo, volver a vivir dichos instantes.

⁴ Aquellas que además de ser plasmadas a lo largo de éstas páginas serán expuestas finalizando este escrito en un último fragmento denominado *Palabras y expresiones en la provincia de Gutiérrez*.

De la partida hacia la provincia, junto con los recorridos por los trayectos y rutas veredales es que nace el presente trabajo, dividido en dos capítulos principales, conectados por la idea de dar cuenta de las permanencias y transformaciones en los quehaceres y saberes de los pobladores, cuyas cotidianidades se desarrollan, en buena parte, al interior de las fases del sistema alimentario del trigo y el maíz. El primer capítulo consta de dos secciones, la primera inicialmente, busca dar cuenta de la procedencia de ambos cereales como alimentos de antigua presencia en el territorio colombiano y especialmente en la región del norte de Boyacá en la que se desarrolla aquel sistema. Partiendo del análisis de esta noción presento los saberes de la tierra, vinculados a los ciclos agrícolas y la relación que los habitantes de la zona entablan con sus campos y terrenos de cultivo; allí, de forma contigua, expongo los quehaceres de la siembra y cosecha, las lógicas de autoconsumo y el sentido de *lo que se sabe hacer* que moviliza sus prácticas, en las cuales se incluyen un compendio de técnicas entre las que se encuentran la yunta en el arado, *la siembra al voleo o el convite pal desyerbo*, así como los métodos de conservación de la semilla local y los procesos más recientes del arado con tractor y la fumigación del sembradío.

Posteriormente, la segunda sección la destino a los quehaceres de la trilla y la molienda, pretendiendo analizar a cada fase como muestra de la síntesis de un trabajo colectivo que se rige bajo el principio del *aprender haciendo*. En esa exploración, se ahondará en el cuerpo como primera herramienta de ejecución y cómo la simbiosis de éste, junto con otros instrumentos biológicos y tecnológicos dan paso a quehaceres como *la danza de la trilla*, una experiencia en progresiva desaparición y de gran exigencia física y mental para quienes son partícipes de esta. Seguido a ello, hago una inmersión en la molienda, enunciando algunos momentos previos que la componen, como el secado de semilla, del que se destacan las apropiaciones del entorno o el espacio en el que los individuos se sitúan, convirtiendo a patios domiciliarios, terrenos de cultivo o calles del casco urbano, en lugares propicios para el secado al sol. En seguida, como última instancia, expongo a la práctica de la molienda, los lazos o vínculos que se tejen a partir de esta – aquellos que, con el pasar del tiempo han conformado y consolidado lo que hemos denominado como *el gremio molinero* – y las interrupciones y tensiones que se presentan entre la lógica comercial que la compone y las formas habituales de producción que regidas por el autoconsumo, han disminuido de manera paulatina la presencia de cultivos de maíz y trigo en la provincia de Gutiérrez.

En el segundo capítulo – dividido en tres partes – inicialmente, me adentraré en el mundo de las cocinas provinciales, en su funcionamiento y la manera en que éste se relaciona con lo que acontece en el espacio del hogar, junto con las dinámicas del mercado en ambos municipios; dos principios que definen la lógica culinaria provincial, nombrada por muchas de las cocineras de la región con la expresión de *con lo que haya* y *con lo que se tiene*. Posteriormente, en una segunda parte del capítulo, se busca materializar dicha lógica de la culinaria local, a partir de la conformación de los denominados *platos familiares*; iniciando con las sopas de pan como expresión de los *aranceles* o particularidades que cada pobladora entrega a la preparación que ejecuta, en la que a su vez intervienen *las experiencias del gusto*,

concepto que también será allí abordado. En relación a las sopas rellenas, se dividirá éste plato en tres momentos *el echar amasar*, la picada – la fritura y la cocción, en los que se manifiestan las finuras o detalles que forjan a la cocina como práctica incorporada únicamente a través de la reproducción constante o el ejercicio continuo del seleccionar, picar y sazonar.

Por último, en una tercera parte del capítulo, se hará un análisis de las transformaciones presentes al interior de la cocina local. Allí es donde presento a la temporalidad y a la corporalidad de las mujeres portadoras de los saberes culinarios, como los principales factores de cambio, cuya influencia en los fogones y en las formas de organización y distribución de labores, han desencadenado en un descenso en la ejecución de platos familiares como los mutes de maíz y en una progresiva búsqueda de las cocineras del territorio por realizar preparaciones más ágiles, de menor esfuerzo físico, y que respondan a la premura que cada vez más, rige sus tiempos y cotidianidades.

Lo que se sabe hacer, el sentido y las apropiaciones en los quehaceres y saberes de la tierra

Los caminos del trigo y el maíz

“Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente, su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se los comunican simbólicamente.”

(Mintz 2003, pág. 28)

El alimento es, en efecto, el resultado de un entramado de historias, de relatos de seres que día a día se encargan de llevar a cabo una serie de labores que abarcan desde el momento en que aquel es producido y comercializado, hasta el punto en que es acopiado, transformado y consumido de uno u otro modo. Cada uno de estos escenarios corresponde a la síntesis de múltiples vínculos que conectan al individuo con el entorno físico que le circunda; pero a su vez, dichos nexos traspasan la frontera de lo espacial y material, pues a estos se suman los factores de carácter simbólico y afectivo que son experimentados por quienes viven continuamente las respectivas etapas del alimento.

Son estas denominadas fases, el compuesto de nexos que entrelazan al sujeto con el alimento y su contexto tanto físico como simbólico. Cada fase es la representación de tan solo una de las partes que componen el proceso en el que el ser humano se sitúa; uno que va desde la transición del alimento, a potencial ingrediente y de allí a la síntesis de aromas, texturas y sabores que representan las preparaciones, todas emergentes del tizón y el fogón de distintas poblaciones a lo largo del territorio colombiano. Este es el caso de la provincia de Gutiérrez, donde algunos de sus habitantes, a partir de su quehacer, permiten la configuración de lo que se puede denominar un sistema alimentario, entendido como un conjunto de fases interconectadas que, a modo de engranajes, se vinculan de manera sinérgica, logrando así su funcionamiento y perpetuidad en el tiempo.

Asimismo, a dicho sistema se suma la multiplicidad de conocimientos y acciones que, como prácticas cargadas de sentido, se convierten en patrones interiorizados por los individuos debido al carácter socialmente aprendido de estos (Fischler, 1995, pág. 35). Si bien ahora no ahondaremos en “el carácter socialmente aprendido” y la manera en que este se refleja en la realidad de Gutiérrez, si es importante comprender que dentro del sistema se incluyen todo un conjunto de quehaceres y saberes, vinculados a las técnicas y los métodos de ejecución, pero también a aquellos sentidos que acompañan el sembrar, el cosechar, el moler, el cocinar y el consumir; todos estos elementos a los que también se denominan como “sustratos materiales tangibles y sustratos inmateriales subjetivos” (Meléndez y Cañez, 2009, pág. 191)

hacen parte de la composición del sistema alimentario de los municipios de Guacamayas y El Cocuy.

Igualmente, otra característica que define aquel entramado de fases, es que son realidades dinámicas, en las que se presentan tanto continuidades como cambios, pues este, al igual que otros sistemas, se caracteriza por su progresiva evolución, donde “lo improbable, lo aleatorio están en la raíz de desarrollos nuevos y del curso inesperado que estos asumen” (Fischler, 1995, pág. 148). Y es el curso que este sistema ha tomado, junto con sus cambios y permanencias, lo que representa la principal línea de interés de esta investigación, donde observaremos como se presentan unas condiciones de transformación, por un lado, vinculadas a los procesos sociales que se encargan de delimitar las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos (Contreras y Gracia, 2005, pág. 103). Y por otro, unas circunstancias ligadas directamente al individuo, a su corporalidad y a la subjetividad que acompaña e interviene en la realización de su quehacer cotidiano.

A ello es a lo que Sydney Mintz denomina como significados externos e internos. Los primeros corresponden a las circunstancias estructurales o grandes cambios del entorno económico, social y político cuyo alcance trasciende el orden individual y local (Mintz, 2003). No obstante, según este autor, aquellas significaciones también se encargan de definir y modificar los comportamientos de los seres humanos, convirtiéndose así en un campo de acción en el que se desenvuelve la vida diaria de los individuos. Y justamente es a aquella cotidianidad, a esas actividades del día a día, o si se quiere, a las micro condiciones en las que se insertan una serie de vínculos de carácter simbólico, a las que Mintz se refiere como significados internos, a partir de los cuales los sujetos configuran la rutina de su día a día (Mintz, 2003, pág. 43) y que, a su vez, están continuamente condicionados a las transformaciones que emergen de los llamados “*grandes cambios*”.

Ahora bien, para ahondar en el curso del sistema alimentario de la provincia de Gutiérrez y en los cambios tanto externos como internos que se han presentado, decidí observar dicho proceso a la luz de lo que el historiador Gregorio Saldarriaga plantea como “*carbohidratos angulares*” (Saldarriaga, 2010, pág. 23); es decir, alimentos de gran importancia para sociedades, puesto que ejercen un rol de eje articulador en sus procesos alimenticios, y en las prácticas que configuran la cotidianidad de estos grupos humanos. Sin embargo, antes de emprender el primer viaje hacia la provincia de Gutiérrez, llevaba en mi mente la idea de que hallar dicho carbohidrato, no sería una tarea fácil, pues debido a las nueve veredas que conforman los municipios, tanto de Guacamayas, como El Cocuy y a los microclimas que en cada una se presentan, habría la posibilidad de encontrar desde yuca, batata, apio, como es conocida la arracacha, hasta papa en algunas variedades.

Aquella duda me acompañó durante unos días, hasta que tuve mi primer encuentro con doña Custodia Zambrano, una tejedora de Guacamayas, que además conocía gran variedad de preparaciones de la cocina tradicional del territorio. Conversando con ella sobre los saberes

culinarios y lo que había cambiado de éstos en el municipio y sus cocinas, me compartió la siguiente historia:

“Mi mamá me contaba que estaban en una contienda el maíz y el trigo y empezaba el cuento: El pan y la arepa de maíz tuvieron una contienda en casa del Rey Fernando en una gran servilleta, el maíz le dijo al trigo “Cuando mi Hortelano (osea el que lo siembra) va y me tienta de arriba abajo, dice, mismito esta pa la arepa (eso es cuando ya encuentra la mazorca)” y que él recibía mucho aprecio, diciéndole el maíz al trigo; entonces el trigo le dice “y a mí me hacen arepa también y pan”. Cuando ya están secos (osea ya recogidos), el maíz le dice al trigo “A mí me echan a un zarzo a dormir a pierna suelta; en cambio a usted lo echan entre un zurrón, lo pisan con un pisón que ni respirar lo dejan”, y entonces le dice al trigo “Y a mí me hacen arepa, mantecada, chicha, cuchuco, mute, etc” así le iba diciendo el maíz al trigo y ya le iba ganando, entonces le dice el trigo que con él también hacían cuchuco y arepa, entonces cuando el maíz ya le iba ganando es cuando el trigo le dice “Y conmigo hacen el Pan y las Ostias de Consagrar” y ahí fue cuando le ganó el trigo al maíz.”

Este corto relato era recitado continuamente en las horas de labriego de los campos de Guacamayas y a su vez hacia parte del compilado de historias que acompañaban la espera de las familias hasta el momento en que estuviese lista la cena, según cuenta don Pedro, antiguo sembrador del territorio y esposo de doña Custodia. Sin embargo, para mí fue también la síntesis de un sistema que va desde los suelos hasta las ollas y platos de los municipios de Guacamayas y El Cocuy. Fue la muestra de que los protagonistas o carbohidratos angulares de este lado de la provincia, son el trigo y el maíz, pues en ellos no solo convergen técnicas o modos para producir y comercializar sino también maneras de elaborar, sentir y degustar los sabores provenientes de estos dos cereales.

Entonces me dije “allí hay un camino”, uno que lleva a estos alimentos desde la tierra hacia el fogón; un trasegar que se compone de distintos momentos y sujetos que se encargan de dar sentido a dichos sucesos que, en cierto modo, parecían estar ligados. Por ello emprendí el siguiente viaje en búsqueda de comprender de qué manera se presenta aquel sistema alimentario, a la luz del proceso que da surgimiento año tras año a dos semillas con características tan disímiles como los son el trigo y el maíz.

A pesar de sus distintos lugares de procedencia, ambas pueden ser consideradas como lo que el historiador francés Fernand Braudel denominó como “*plantas de civilización*”, entendidas como aquellas que sirvieron de base para la construcción de relaciones económicas, de poder político e imaginario cultural y religioso (Montanari, 2004, pág. 14); e incluso se puede decir que conformaron la organización de la vida material de sociedades como las mesoamericanas, las mediterráneas y durante muchos años, también con las presentes en los pueblos de Guacamayas y El Cocuy. Si bien cada cereal tenía una dinámica específica, en los cuatro casos mencionados, los seres humanos se vieron en la labor de estructurarse en función de estas (Braudel, 1984, pág. 78) revistiéndolas de una importancia biológica y a su

vez simbólica, resultante de saberes complejos y de la invención de dispositivos que hacen factible su procesamiento.

En la provincia de Gutiérrez los quehaceres y saberes que van desde la tierra hacia el fogón y que conforman el gran sistema alimentario de la zona, se han visto permeados e incluso moldeados por la presencia del trigo y maíz. Dicha influencia es el resultado de un proceso histórico cuyos inicios se presentaron de formas muy disímiles. Remitiéndonos a la llegada de estos al territorio, en lo que concierne al trigo, se tienen indicios que, para el año de 1540, el capitán español Jerónimo Lebrón de Quiñones trajo consigo las primeras simientes de este cereal, junto con cebada y avena, todas sembradas inicialmente en los departamentos de Nariño y Boyacá. En éste último, especialmente en los pueblos de Tibaquirá, Sora, Cucaita, Villa de Leyva y en la ciudad de Tunja, fue donde, según el investigador Víctor Patiño, prosperó mayormente el cultivo del trigo, y para comienzos del siglo XVII ya éste se había expandido a otras zonas del departamento hasta situarse en la actual provincia de Gutiérrez (Patiño, 1969, pág. 57).

En cuanto al maíz en territorio colombiano, se tienen informes de su presencia en el valle del Alto Magdalena, donde pudo estar el centro de domesticación de la planta. No obstante, también se ha hallado información que el grano estuvo presente en San Agustín, donde indígenas que habitaron este territorio, cultivaban diferentes variedades de la semilla (Grande y Orozco, 2012, Pág. 98). Adicionalmente, algunos datos arqueológicos establecen que el cultivo del maíz fue introducido en el altiplano cundiboyacense alrededor de 3500 a.P y aproximadamente hace 3000 a.P ya se había desarrollado un sistema de cultivo en pisos térmicos, en el que se sembraba el grano en diferentes climas, a fin de obtener cosechas durante todo el año (Correal y Van der Hammen, 1990, pág. 6). Posteriormente, otra muestra de la presencia de aquel cereal en tierras colombianas se dio por parte del franciscano Fray Pedro Simón, quien para el siglo XVII, en una de sus crónicas tras su paso por lo que ahora corresponde al departamento de Boyacá, hizo referencia al grano dorado enunciando que “es el trigo de los indios de que también hacen bebidas, como la chicha. Es el mantenimiento más común de los indios” (Fray Pedro Simón, 1986 citado por Restrepo, 2012) lo cual ya expresa la existencia e importancia que tenía la semilla, en una de sus múltiples preparaciones, en este caso, como bebida fermentada, para los antiguos pobladores del Nuevo Reino de Granada.

De acuerdo con lo anterior, tras su llegada a la geografía nacional, el trigo fue para las poblaciones presentes en el norte de Boyacá, la representación de lo externo, de lo ajeno y lo novedoso; mientras que en el maíz se encarnaba lo propio, lo local y lo conocido. No obstante, tanto en éste como en otros territorios del continente americano, se produjo una simbiosis de tradiciones, concepciones y prácticas que, a su vez, se reflejaron en los productos y las preparaciones que emergían de aquellos alimentos, en una suerte de lo que Londoño menciona como un *mestizaje alimentario* (2015, pág 79). “Es un hecho que nuestra habitual manera de alimentarnos tiene mucho de tres de los grupos que tuvieron que vivir en

América: europeos, indígenas y africanos” (Ramírez, 2010, pág.37) y la provincia de Gutiérrez no fue la excepción ante aquel sincretismo de saberes y sabores que resultó en la configuración de su sistema alimentario.

A pesar de las particularidades de cada grano, de los distintos modos de ingreso y de los métodos específicos que históricamente han requerido para su surgimiento, el trigo y el maíz fueron incorporados en la cotidianidad de sociedades como las de Guacamayas y El Cocuy; y por medio de conocimientos y prácticas, han logrado su perdurabilidad en el tiempo. Entonces es en el arado, el desyerbe, la molienda, el sazonado o el deleite, donde confluyen una serie de quehaceres y saberes que, a su vez, están dotados de unos sentidos y una lógica que posibilita su ejecución. Estos últimos factores, serán explorados, a través de las voces y las vivencias de quienes llevan a cabo aquellas labores día a día, con el fin de reconocer el sistema alimentario, o también, los caminos de dichos cereales, junto con los quehaceres y saberes que forjan sus distintas fases; todo desde la realización de un trasegar que inicia en la producción y que va hasta la manera en que el trigo, de procedencia europea y el maíz, de herencia indígena, se encuentran en una cocina dotada de sincretismos y apropiaciones como lo es la de los habitantes de la provincia de Gutiérrez.

Sobre la siembra y la cosecha, la lógica del autoconsumo

“Lo que cultivaban los campesinos era para comer y comían lo que cultivaban. No había manera de hacer utilidades en los negocios; básicamente era una economía sin negocios, en la cual la gente se abastecía de lo que necesitaba.”

(Taussig y Rubbo, 1975, pág. 81)

El trigo y el maíz son dos cereales que han tenido procesos de desenvolvimiento disímiles tanto en el municipio de Guacamayas como en el del Cocuy. Con cada uno de ellos se llevan a cabo multiplicidad de prácticas que permiten su surgimiento y el de la harina base para distintas preparaciones en etapas posteriores. Dichas labores y las respectivas particularidades que requiere cada grano para su nacimiento son las que componen la fase productiva del sistema alimentario de la provincia. Y cómo concebir esta primera parte de la ruta que compone a ambos cereales sin ahondar en quienes la experimentan día a día, en aquellos seres que entregan su tiempo y su energía a la realización de estos saberes de la tierra. Por ello, en compañía de los habitantes de este territorio, profundizaremos en esta primera etapa de siembra y cosecha junto con las lógicas que permiten su continuidad en el tiempo.

Inicialmente considero pertinente esclarecer un elemento con el que siempre comenzaron todos los sembradores del municipio que me compartieron sus saberes sobre el proceso de la siembra en la provincia de Gutiérrez. Cada vez que entré en contacto con alguno de ellos, ya fuera al inicio o en medio de la conversación, surgía en algún punto la necesidad de describir

dos expresiones que hacían parte del entramado de conocimientos y experiencias que expresaban sobre la labor de la tierra, *Año Grande* y *Atraviesa*. De este modo es que denominan los pobladores a los dos grandes ciclos de siembra que se presentan en el territorio y que dividen el calendario agrícola de la zona. El primer periodo de éste corresponde a *Año grande*, cuyos inicios están demarcados por las primeras lluvias del mes de marzo, según cuenta don Elio, un antiguo sembrador de ambos cereales y habitante de la vereda el Chiveche, en el municipio de Guacamayas:

“Año grande va desde marzo, apenas con las primeras lluvias del año. Pero eso sí, la preparación del terreno usted la hace en tiempo seco, por ahí en febrero. Y va hasta agosto, que es cuando vuelve y caen unos palos de agua.”

Entonces, aquel ciclo tiene un tiempo de duración de aproximadamente 5 meses, en los que se siembra la mayor cantidad de alimentos; sin embargo, entre habas, apios, ahuyamas, cebollas, calabazas, frijoles, plátanos en lo más cálido y papas en lo más frío, el que cubría principalmente los suelos de las montañas guacamayeras y cocuyanas era el maíz. Este grano era sembrado durante este periodo específico del año y para muchos representaba la cosecha más esperada del ciclo, pues implicaba la realización y disfrute de múltiples preparaciones cuya base era aquel cereal en sus diferentes estados de maduración.

Ahora bien, tal como se muestra en el calendario (figura 3, pág. 25) esta primera etapa va hasta mediados del mes de agosto o también denominado “*el mes de las lluvias*”, durante el cual los habitantes de la provincia aprovechan la humedad de los suelos, producto de las aguas que caen del cielo, para comenzar el proceso de remover la tierra y junto con abonos orgánicos elaborados por sí mismos, dar paso al segundo ciclo de siembra del año, *Atraviesa*. Sobre la preparación de los terrenos, como modo de transición entre un periodo agrícola y el otro, Amanda Barón, habitante del municipio de Guacamayas y gestora de distintos proyectos en la zona me compartió que:

“Todo comienza con la preparación del terreno e inicia en el momento en que se cosecha el maíz y el frijol, ese tamo es el que se pica y se usa como abono mezclado con residuos de comida, abonos de vaca, cabra, oveja, conejo. Luego con eso en el suelo se ara... por ahí unas dos o tres veces y queda listo para sembrar.”

Aquel abono al que Amanda hacía alusión no es sino el producto que se obtuvo del maíz y frijol en el ciclo de *Año grande*, o lo que algunos pobladores denominan como el bagazo, en el que se incluyen las cañas del maíz, las butugas⁵ y el tamo del frijol. Esto evidencia el carácter cíclico del proceso productivo y la conexión que poseen cada una de sus partes, pues los restos de la antigua cosecha son los que alimentan el crecimiento de la nueva siembra; con dicha mezcla lista y removida, junto con los suelos de las respectivas parcelas, es que los sembradores dan paso al inicio de *Atraviesa*, la segunda temporada de cultivo en el año. Esta se caracteriza por ser un periodo más corto, que va desde inicios de septiembre hasta

⁵ O también conocido como amero, corresponde a las hojas que recubren la mazorca

mediados de enero; tiempo en el que se presentan pequeños lapsos de verano no tan intenso, junto con algunas lluvias ocasionales, especialmente para los meses de octubre y noviembre (figura 4, pág. 26). Es durante esta fase agrícola, donde el campesino lleva a la tierra semillas de productos como la naranja, la mandarina, el aguacate, la alverja y cada vez en menor medida, la del trigo. Este cereal era favorecido por las condiciones climáticas de Atravesía, pues al disminuir las lluvias, en vísperas del verano más extenso, contribuían a un mejor crecimiento y secado del tamo⁶ y la semilla, a fin de obtener un buen *corte* o cosecha.

Si bien este es un acercamiento a la manera en que tradicionalmente se concebía el calendario agrícola de la provincia de Gutiérrez, debido a condiciones principalmente vinculadas al cambio climático, este se ha ido modificando, a tal punto que sus habitantes se ven obligados a adaptar sus prácticas en relación con las transformaciones del tiempo. Sobre esto opina don Juan, molinero del municipio de Guacamayas:

“El problema ahorita es el tiempo que no es bien propio. Es que hace unos años atrás yo no sé, cómo era bonito porque la época del invierno se sabía que era en tales meses, se sembraba y bien. Ahorita, se pone el verano, que ni se sabe a qué horas, prendida esa vaina y ya se pone el invierno y así no se tiene... como tener una cosa fija, yo no sé cómo, eso se desorganizó el tiempo, yo no sé qué será... como el clima (...)

Cuando no es el verano es el invierno y a veces, no es que no... por aquí no se veía eso, ahora cae esa vaina del hielo; se hiela el cultivo y eso se daña el maíz, ¿cuándo se veía eso? Eso por aquí que... eso se veía por allá en otras partes. Ahorita le cae al maíz y eso le va secando la hojita, lo va negreando y acaba la mata y así todo, hasta los árboles. Luego cuando se veía un árbol así, un árbol grande y que le caiga esa vaina... entonces todo se está acabando.”

Estas palabras que compartió don Juan sobre las transformaciones del tiempo – refiriéndose al clima – junto con las de otros sembradores de la zona, evidencian que, desde la clara relación que se establece entre el espacio físico y los quehaceres vinculados directamente con la tierra como son la siembra y la cosecha, se da el surgimiento de una serie de saberes que buscan entender, en cierto modo, las condiciones del entorno circundante, el funcionamiento de este, los ciclos y transformaciones que en él se presentan y la manera en que los suelos, y sus productos emergentes, responden a dichas circunstancias. Por tanto, el calendario agrícola es uno de los saberes que permiten a los habitantes de la provincia, sentir, en este caso al tiempo, como *propio*, tal como lo expresó don Juan; apropiándose no solo del tiempo, sino también de las prácticas que responden a éste.

⁶ De este modo es que denominan los habitantes de la provincia al tallo de semillas como la del fríjol o la del trigo; y en el caso de este último, una vez separado de la simiente, es que se convierte en paja para apilar

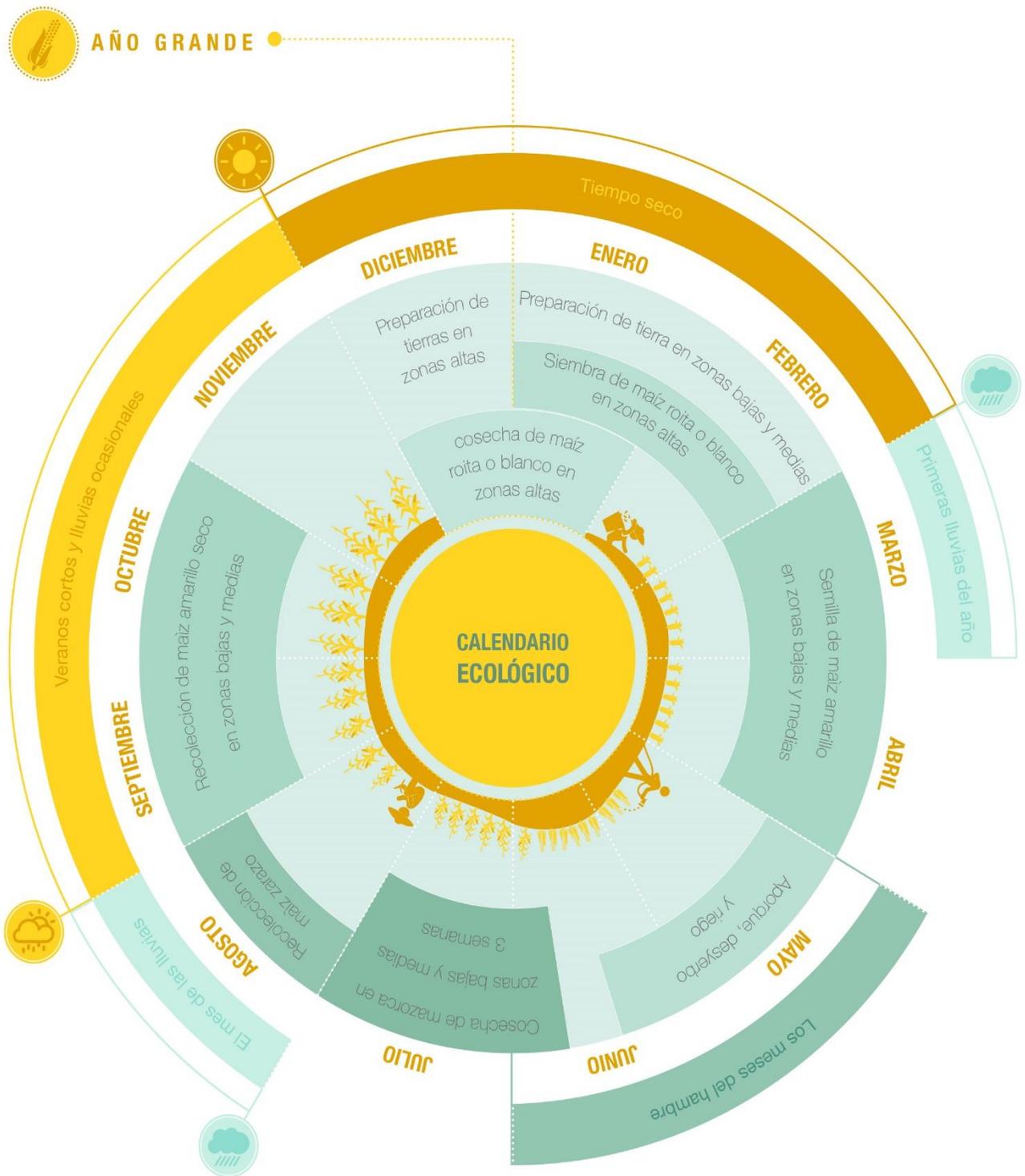


Figura 3. Primer ciclo de siembra "Año Grande". Gráfico: Ana Gutiérrez Rey



ATRAVIESA

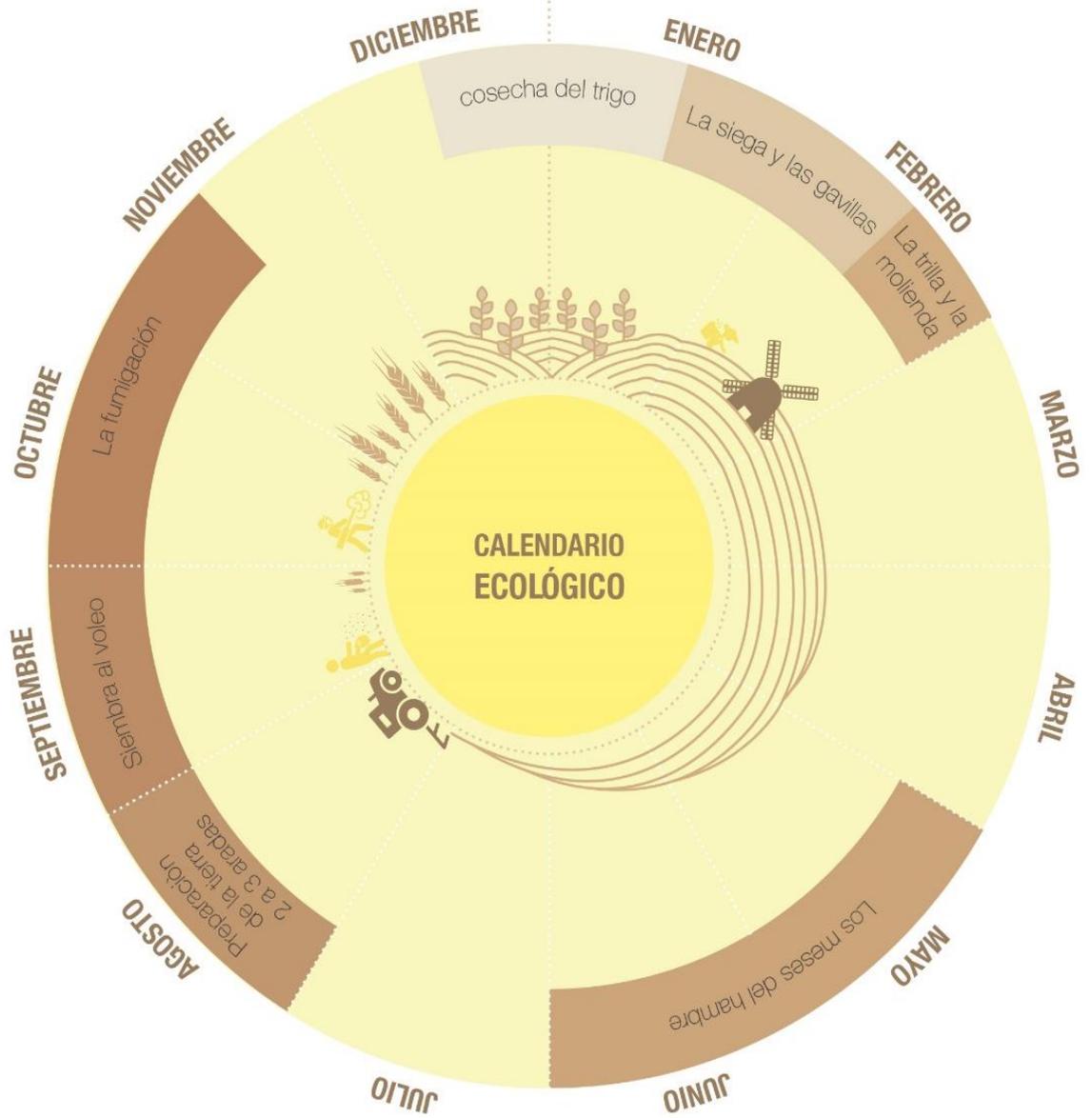


Figura 4. Segundo ciclo de siembra "Atraviesa". Gráfico: Ana Gutiérrez Rey

Este sentir del tiempo y sus quehaceres, no son sino la muestra de que los saberes permiten a los individuos la apropiación de la realidad y de las experiencias que les acontecen en su día a día. De modo que, cuando se presenta algún cambio notable en aquello que se puede concebir – como el tiempo y las condiciones de la tierra en relación con este – lo propio, como el espacio geográfico y las prácticas que se vinculan a este y lo modifican, se convierten en algo anodino o ajeno a la cotidianidad, en este caso, de los pobladores de Guacamayas y El Cocuy.

Igualmente, dicha apropiación del calendario agrícola de la provincia y de los respectivos ciclos que lo componen, permite entender la manera en que sus pobladores establecen una relación con lo que el sociólogo Hernán Correa concibe como *paisajes rurales* que son “asociaciones vegetales que se pueden reconocer en las coberturas físicas de una geografía” (2012, pág. 662) pero que en este caso, traspasan la frontera de lo netamente biológico y material, para convertirse en un entramado en el que se suman también factores de carácter simbólico y afectivo por parte de quienes experimentan y viven el espacio. Es en esa relación que conecta a estos individuos con el paisaje rural que les circunda, donde nacen todos aquellos quehaceres y saberes que entrelazan a la tierra, con el sujeto y al sujeto, con el alimento. Por tanto, la síntesis de los paisajes rurales que conforman el trigo y el maíz en los municipios de Guacamayas y El Cocuy, es en la que seguiremos ahondando a continuación.

Teniendo en cuenta el calendario agrícola y los ciclos correspondientes en los que se da el surgimiento de ambos cereales, podemos decir que el camino del trigo y del maíz inicia con la preparación del terreno de siembra. Para el caso del trigo, ya vimos anteriormente que la tierra se abona con una mezcla de elementos orgánicos que incluyen los restos de la cosecha del maíz y el frijol; teniendo aquel compost listo se da inicio a lo que en el territorio se denomina como “*la hora de barbechar*”, la cual hace alusión al proceso de arar la parcela, mezclando la tierra con los distintos abonos, a fin de disponerla para recibir la semilla. Sobre esto don Aljemiro Mora, un sembrador, trillador y molinero del grano en el municipio de Guacamayas, mientras lo acompañaba a dar de beber a sus bueyes, me contó que:

“Para arar se hace con una yunta de 2 bueyes, pa eso tengo a Pipe y Mortiño; los amarro al yugo que le mostré allá abajo en el terreno, al de rabiso o al de punta (...) yo prefiero el de punta porque no me deja salir todo el chiquero, o lo de monte, en cambio el de rabiso si lo deja todo por fuera. Y pasa el arao por ahí dos, tres veces y ya en la última, con obreros, riega la semilla al voleo.”

Don Juan, otro molinero y también paisano de don Aljemiro, me compartía de sus experiencias en el sembrado de este cereal, al mismo tiempo que me enseñaba la semilla en su molino:

“El trigo se riega, primero se barbecha que llamábamos, se le pasaban los bueyes a todo el lote y ya al día, al otro día, entonces ya se riega o si quiere échele unos tres fierros más que llamábamos pa que este más abonao; entonces ya se riega el trigo, se riega, se riega lo mismo y las alverjas lo mismo, así regadito donde caiga.

Entonces ya después vuelve y se arma la yunta y se le pasa y se le pasa con algunos obreros, así donde llega bien el arado y tapa el trigo, entonces allá van los señores tratando de tapar el granito que no se quede por fuera. Y listo ese es el sistema y espere ahí que crezca, que eche el fruto y después a recogerlo.”

Tal como vimos anteriormente, “*la hora de barbechar*” es un compuesto de vivencias y conocimientos que se construyen desde de la experiencia individual o colectiva de los pobladores de la provincia. Es en las preferencias del yugo de punta, por parte de don Aljemiro, porque sabe que éste no deja salir *el chiquero*, o en la segunda o incluso, tercera pasada del *fierro* por el lote, para que quede mejor abonado según don Juan, donde se evidencian estas apropiaciones del proceso en el que se ven inmersos y a partir de las cuales se van configurando aquel entramado de quehaceres y saberes cuya presencia permite la perpetuidad de ésta primera etapa del sistema alimentario en ambos municipios.

Una siguiente parte de los saberes que conforman esta fase productiva tiene que ver con el momento del *riego*, el cual es realizado, junto con el *barbecho*, a finales de agosto e inicios de septiembre. Anteriormente, don Juan nos hizo una aproximación a esta práctica que busca la distribución de la semilla a lo largo de todo el terreno de siembra y que, en el caso particular del trigo, se da de una manera diferente a la de otros alimentos.

Durante mi visita al sembradío de don Aljemiro, este me contaba que una vez barbechado el lote, cuando se trata de trigales, no se deben trazar con el arado surcos o franjas, como ocurre con el maíz, sino que se debe movilizar toda la superficie del cultivo de forma uniforme, a fin de que sean muchas las semillas que ocupen un espacio dentro de este. Posteriormente, me explicó el modo en que es distribuido el cereal, teniendo en cuenta las características del suelo ya barbechado. Al no prepararse surcos o formas específicas sobre la tierra, en las que deba disponerse cuidadosamente el grano, la otra manera en la que puede ser esparcido es por medio del lanzamiento. Para esto don Aljemiro, haciendo un gesto con su mano derecha, hizo como si votara algo al aire, ejemplificando lo que en la provincia se denomina como el método de *la siembra al voleo*.

En este quehacer, un grupo de trabajadores, u *obrerros*, como les llaman en las *pionadas*⁷, se distribuyen a lo largo del terreno de siembra llevando consigo una maleta o bolsa, en donde yacen dormidas las semillas de trigo. Estos se ubican justo detrás de la yunta y mientras ésta pasa arando todo el lote – ya sea por segunda o por tercera vez – cada uno de los obreros participantes, introducen una mano en su talega y tomando un puñado de las simientes del cereal, se disponen a lanzarlas en dirección hacia la tierra; aquel movimiento es realizado en repetidas ocasiones, con el fin de esparcir en cada espacio de la parcela, algo de la semilla que traían consigo. Una vez que el suelo está totalmente cubierto con el grano, se vuelve a

⁷ “Así le decíamos a la faena cuando trabajaba la gente en el campo” según Yeison Barón, veterinario de la Unidad municipal de asistencia técnica (UMATA) del municipio de Guacamayas

pasar el arado, y allí, justo detrás, van los sembradores, buscando tapar con sus manos lo que será el fruto de esta labor en los meses de enero y febrero.

La anterior es otra de las muestras que evidencian el compuesto de quehaceres y saberes, que acompañan la cotidianidad de los habitantes de la provincia. Esto se refleja en la manera en que, dentro del proceso de siembra, hay una configuración del espacio a partir del arado – sea por medio de surcos o del terreno uniforme – y un modo distribución específico de las semillas – al voleo o por huecos en franjas – lo que a su vez responde a las lógicas de crecimiento y espacialidad de cada planta que es colocada en la respectiva extensión de suelo. Esto último me lo constató don Elio, a quien, durante nuestra conversación en la vereda el chiveche, le pregunte la razón por la que se sembraba el trigo este modo y él respondió que:

“Eso siempre se ha hecho así; desde los antiguos es que el trigo se riega ¿usted ha visto la mata? Como es delgadita, eso crecen bien juntas y pues también así rinde más y le dan más cosecha (...) en cambio el maíz necesita espacio, las raíces son más anchas y si están muy juntas, las matas se le secan.”

Entonces en estos modos de *hacer*, en los que se dispone la semilla espacial y temporalmente, de acuerdo a las características de cada cereal y los respectivos requerimientos para su germinación y crecimiento, es que se puede evidenciar cómo, desde las vivencias de *los antiguos* junto con las de aquellos pobladores que habitan el territorio actualmente, se construye aquel entramado de saberes, imbricados en los quehaceres de la tierra y en la experiencia de quienes toman con sus manos un azadón; de aquellos que avientan con acierto unas semillas al voleo o de los que saben cuándo llevar un grano al surco, como producto de la sabiduría que brinda principalmente el pasar de los días.

Esto último nos lleva a ahondar en el camino del maíz y en la urdimbre de conocimientos y experiencias que lo conforman, teniendo en cuenta las particularidades llevadas a cabo por sus sembradores, para que dichas simientes aún se cosechen en la provincia de Gutiérrez. Al igual que en el trigo, el proceso del maíz inicia con la preparación del terreno de siembra, la cual es realizada en tiempo seco, es decir, durante el mes de febrero, en espera a las primeras lluvias del año que normalmente ocurren iniciando los días de marzo. Finalizando el último mes del verano, los agricultores tienen lista la tierra, abonada también con el estiércol de vacas, cabras, ovejos y se tiene, también de conejos, junto con los restos orgánicos de las comidas. Allí se hace un primer arado con la yunta y luego, se deja reposar la tierra como me aclaró don Pedro, un sembrador del Cocuy, quien llamó a este tiempo de reposo, *liudar la tierra*:

“Después de una arada, toca dejarla reposar para ahí sí empezar a sembrar, porque es que lo que pasa que, si se siembra de una, sale la planta débil, la tierra tiene que liudar que llamamos. Toca dejar liudar el suelo, eso toca dejar reposar, entonces ya después se vuelve a arar y ahí si se siembra, se deja 20 – 22 días o 1 mes máximo y se desyerba, 22 días después de nacer la planta y se arregla.”

Este es un símil muy interesante que se realiza constantemente en los campos de la provincia de Gutiérrez puesto que, así como se *liuda* la tierra para que los suelos se crezcan de nutrientes y de esta manera, estén listos para recibir las semillas, igualmente se liuda la harina, para que, a partir de fermentos, ésta se eleve, brindando una consistencia y un sabor característicos a preparaciones como la arepa liuda; lo cual es una muestra de las interconexiones que se presentan entre los quehaceres y saberes de las distintas fases que componen el sistema alimentario del trigo y el maíz.

De vuelta a la tierra, una vez arado y liudado el suelo, se disponen a hacer el proceso de siembra “justo antes de que caigan las primeras lluvias de Año Grande, de tal forma que una vez estén sembradas en tierra [las semillas], la lluvia que cae las hace germinar rápidamente” (Monsalve, 2006, pág. 253). Dicha descripción también hace parte de las apropiaciones del paisaje rural que circunda a los sembradores de Guacamayas y El Cocuy, donde se da una lectura y aprovechamiento de las condiciones del entorno, desde el conocimiento que se tiene sobre este. “*Eso uno sabe cuándo sembrar la semilla*” me decían algunos de los agricultores de ambos municipios, respecto al momento apropiado en el que debe ser colocada la simiente bajo el suelo. Uno de ellos es don Juan, quién a partir de los que saberes, frutos de la experiencia, decía conocer cuándo era el momento adecuado para iniciar la siembra, tan solo al mirar la tierra y el estado en que ésta se encontraba. Él decía que:

“Cuando llega la época de la siembra, es que hay que sembrar es a tiempo. Porque ya cuando se pone el invierno, eso ya se daña todo, se trata de sembrar más o menos que esté fresquita la tierra, que esté todavía como secona, como en verano, eso al verla no más me doy cuenta; y entonces ya cuando llega el invierno, deje quietica esa semilla, deje todo pa que crezca.”

Allí es donde se reflejan los quehaceres y saberes del proceso de la siembra, en donde, si bien se conocen los tiempos en los que debe ir el grano al surco – entre los meses de febrero y marzo – solamente quien ha tomado el azadón en repetidas ocasiones, es capaz de saber el momento preciso, o si se quiere, el estado de la tierra oportuno en el que ésta se encuentra lista para que la semilla sea depositada en el terreno. Y en caso de no ser el día preciso, se tienen muy presentes las consecuencias puesto que, por un lado, si colocan el cereal bajo la tierra mucho antes de que lleguen las lluvias, este se calentará hasta secarse. Y por otro, si al agricultor le llega la *borrasca*⁸ mientras se encuentra en el proceso de distribución de los granos, estos últimos no germinarán como producto de la tierra gredosa y humedecida por las lluvias. Sin embargo, movilizadas por la experiencia en el hacer, los sembradores son capaces de saber cuándo es que el maíz debe ser depositado en el lote, sin que ello afecte el cultivo esperado para finales del mes de junio e inicios de julio, en veredas cuyo clima es cálido y para octubre o noviembre, en tierras más altas donde tarda más la cosecha.

⁸ Como también denominan los habitantes de la provincia a las lluvias del mes de marzo

Entonces, una vez identificado aquel momento, empleando tan solo el azadón y la pica como herramientas y con el apoyo de la yunta de bueyes, el cultivador y sus obreros se encargan de limpiar el terreno y de trazar los respectivos surcos en los que se depositarán las semillas. Esta es una primera diferencia entre el cultivo de trigo y el del maíz, ya que, para el caso del grano dorado, el sembrador no solo remueve la tierra, sino que también diseña las franjas sobre el terreno, arando con la ayuda de la yunta. Luego de esto, para la distribución de la simiente, el campesino no toma un puñado de las semillas para lanzarlas al terreno, buscando cubrir la mayor cantidad de suelo posible; todo lo contrario, el interés aquí yace en que todos los granos permanezcan con una cierta amplitud entre sí, por lo cual se deposita cada semilla una a una, asegurando un espacio prudente entre estas, por la razón que don Elio nos describió anteriormente. Y por último, aquel grano que fue sembrado en el hoyo, es cubierto con un movimiento de *escobillado*, en el que el sembrador, arrastra con su pie la tierra cercana al hueco, buscando tapar la semilla de maíz por completo.

Luego de ello, cuando el grano se encuentra ubicado bajo la tierra, sea en el mes de septiembre para el trigo o en febrero para el maíz, el agricultor se dispone en ambos casos, al proceso de fumigación. Antiguamente, “*en los tiempos de los de antes*”, como denomina don Aljemiro a la época en que vivían sus padres en el municipio, no era necesario este procedimiento, puesto que los cuidados de la semilla eran otros, ya que no había plaga que invadiera el cultivo. No obstante, en la actualidad este paso resulta fundamental a fin de evitar que seres como *el coco, el gusano cabullero o la maleza*⁹, consuman las plantas del trigo o del maíz, cuando éstas han crecido tan siquiera unos centímetros.

Estando en casa de doña Custodia, una sabedora de los quehaceres de la tierra y la cocina de la provincia, en compañía de su esposo, don Pedro, un antiguo sembrador de Guacamayas y de Carmenza, su hija, pudimos conversar, entre muchas cuestiones, sobre la práctica de fumigar el trigo y el maíz. Respecto a esto doña Custodia me compartió que:

“Antes de fumigar el trigo, primero tocaba echar obreros a desyerbarlo, pero a mano y quitar la maleza; pero entonces después salió ese líquido que se llama Mata-Maleza que salía más práctico para quitarla y así se ahorra una toda esa mano de obra; porque en esa época tocaba contratar mucha gente y tocaba contratar hasta mujeres para que ayudaran a desyerbar los trigos.”

A esto se sumó don Pedro, diciendo que:

“Desde que me conozco entre mujeres y hombres desyerbábamos los trigos (...) Se sembraban como en unos 4 – 5 días, el trigo. Ahora no, con la Mata-Maleza eso ya no se ve.”

En lo que recordaron estos tres pobladores de la provincia, la maleza siempre ha sido la plaga que ha afectado a la producción de trigo; y “*desde que me conozco*” como dijo don Pedro,

⁹ Estos son los nombres de las plagas más conocidas que afectan el cultivo del trigo y del maíz en Guacamayas y El Cocuy

se llevó a cabo la práctica del desyerbe, con el fin de retirar la maleza de la mata. El llamado de desyerbar los trigales sembrados en las veredas de Guacamayas y El Cocuy, era atendido por gran cantidad habitantes, entre hombres, mujeres e incluso, algunos niños. Yeison Barón, el actual veterinario de la UMATA, era uno de aquellos infantes que acompañaban a sus abuelos a los trigales para el proceso del desyerbo; sobre esos días recordó que:

“Antiguamente no se fumigaban, usted sembraba el trigo y también era a punta de obreros, cuando el trigo que estaba como esta altura, chiquitico, metían obreros y los obreros a mano arrancaban todo lo que había alrededor del trigo la maleza, a mano, eso era manual... era un desyerbe, lo mismo que hacen con el maíz, pero el maíz lo hacen con el azadón porque es una matica más rala. Con el trigo como eso nace todo en desorden, entonces les tocaba era a mano, cuando el trigo tenía una altura como ésta (señala con su mano) decía mi abuelo ¿por qué? Porque es que usted al pisotear... se metían con los obreros, eso quedaba todo el trigo así, aplastado, pero entonces como estaba lloviendo volvía, llovía y otra vez se enderezaba eso. Y como le quitaban todas esas plantas, esa maleza que había alrededor, las plantas que no eran benéficas para él, pues entonces eso él crecía más garboso”

Sin embargo, esta práctica rememorada por Yeison ya no es llevada a cabo por ninguno de los habitantes de la provincia de Gutiérrez; pues hasta hace aproximadamente 35 años, según doña Custodia, comenzó a llegar un líquido, cuya función representó el traspaso del quehacer del desyerbe al de la fumigación, el Mata-Maleza. Sobre su llegada al territorio y las implicaciones que tuvo aquella transición me contó esta y su familia que:

“Eso ya se fumigaba porque ya no se encontraba gente para desyerbar a mano, era mucha la gente que se iba y poco le rendía para arrancarle la maleza. La Mata-Maleza si quitaba la maleza del sembradío (...) quitaba la maleza de hoja ancha, la churruscaba; ya no crecía y si lo hacía ya no era con la misma fuerza, sino con una hoja más angosta que no perjudicaba en el crecimiento del sembradío.” – doña Custodia

La aparición del Mata-Maleza al interior de la fase productiva del trigo, implicó la transformación de algunas de las prácticas que componían el sistema alimentario de aquel cereal; lo cual, es una muestra del carácter dinámico de las realidades que componen dicho entramado de etapas, en las que se presentan, tanto modificaciones, como continuidades. Al respecto, Luce Giard (1999) menciona que “en el interior de una cultura, un cambio de las condiciones materiales o de la organización política puede bastar para modificar la manera de concebir y distribuir tal o cual tipo de labores cotidianas, del mismo modo que puede transformarse la jerarquía de los diferentes trabajos” (pág. 153). Entonces, podemos decir que el Mata-Maleza, hace parte de aquellas condiciones materiales, cuyas influencias, conllevaron a la alteración de uno de los quehaceres que configuraban la cotidianidad de los individuos dedicados al trigal.

Sin embargo, dentro de esta naturaleza cambiante que caracteriza al sistema alimentario, también se presentan escenarios de permanencia, en los que hay un diálogo entre la tradición y la innovación, donde el pasado y el presente se mezclan para atender a las necesidades del

momento y así, adecuarse a unas circunstancias específicas (Giard, 1999, pág. 154). Este es el caso del proceso de fumigación en los caminos del maíz, donde aún están presentes los quehaceres del *desyerbo* y el *aporque*. Sobre el primero, algunos habitantes de la provincia lo denominan como *desherbado* y otros como *desyerbado*, dependiendo del municipio en el que se realice la práctica. Esta inicia una vez que el sembrador ha aguardado entre seis y siete semanas para que nazcan las primeras plantas de maíz en el terreno. Cuando éstas ya están *crecidas*, como me dijo don Pedro, ahí están listas para ser limpiadas. Entonces, mientras continuábamos conversando en su casa, me contó que:

“Ahí hacía uno convite, pa la desherbada y el aporcado. Entre varios obreros tocaba irle quitando las hojas que ya estuvieran como sequitas, pa que no se fuera a dañar la mata; y cuando usted ya las dejaba limpiecitas, le removía la tierra con un poco de abono, que es lo del aporcado, y luego si le toca fumigar (...) todo esto si se sigue haciendo, cada año toca hacerlo pa que el maicito salga, porque si no, que...”



Imagen 1. Aporcando y desyerbando. Fotografía: Amanda Barón

Esto evidencia cómo dentro del carácter dinámico y cambiante del sistema alimentario, también se presentan esas continuidades, las cuales permiten aún el desenvolvimiento de

aquel entramado de etapas en la actualidad. *Ganarse al obrero*¹⁰ para el desyerbe, deshojar a azadón cada una de las plantas que yacen en el terreno, y de manera colectiva, remover la totalidad del suelo cultivado, para luego, dotarlo de abono y tierra fresca, son algunos de los quehaceres y saberes que han perdurado en el tiempo y que, a su vez, dan paso a las siguientes fases de las que, finalmente emerge el tan esperado maíz.

Ahora bien, es importante mencionar que el camino del maíz es un diálogo entre la tradición y la innovación; y como prueba de ello está el enlace de un quehacer cuya principal herramienta de funcionamiento es el cuerpo – como ocurre con el desyerbo y el aporque – junto con una práctica en el que el principal medio de trabajo es la máquina, como es el caso de la fumigadora. Hasta hace poco tiempo, muchos sembradores de la zona omitían este último proceso de sus cultivos, pues no era imprescindible para que estos prosperaran. Sin embargo, con la llegada de las plagas a los suelos de la provincia, esto cambió, según comentaron doña Custodia y don Pedro:

“Ya hará como unos 20 años yo creo, cuando ya tocó fumigar el frijol y el maíz también, porque cuando ya estaba grandecito, le llegaba un animal y se lo comía, el coco que llamaban (...) se llamaba Coco, entonces ya nos tocaba fumigar a ambos.”
– doña Custodia

“La plaga comenzó a caerle al frijol y tocó empezar a echarle líquido y como casi siempre va pegada a la mata de maíz, pa que no la fuera a dañar, se le comenzó a echar a todo el cultivo (...) Ahora al maíz también le llega un gusano, el cogollero, que es así de largo [muestra su dedo índice]; se mete por entre la espiga para abajo y ya cuando sale el maíz, sale todo dañado, lo achicopala (...) por eso ahorita se fumiga con fumigadora; si es una máquina y le echan ahí los líquidos, le echan agua y fumigue.” – don Pedro

Y aquel día él hizo énfasis en que, si bien al comienzo les era extraño hacer uso de aquella máquina, ahora ya no pueden dejar de emplearla, porque de no aplicar el líquido con la fumigadora, al cultivo le cae la plaga; afincando por completo dicha práctica al camino del maíz, con el propósito de que este cereal logre completar todo su proceso productivo. Sobre la triada del desyerbo, el aporque y la fumigada también aportó Yeison de la UMATA, enunciando que:

“El maíz todavía se desyerba aquí... con el azadón, con el azadón todavía. Igualito como antiguamente eso si todavía. Lo único que se le hace diferente es que ahora se fumiga sí, pero con un insecticida, porque ahora hay el trozador de maíz, que es un gusanito que si usted no fumiga, no tiene cultivo.”

Estas últimas experiencias nos muestran la manera en que los habitantes de Guacamayas y El Cocuy, han ido construyendo su cotidianidad a partir del diálogo entre algunas condiciones de transformación – como la llegada de las plagas al territorio y de la máquina fumigadora a los campos de la provincia – y los quehaceres y saberes que ya conformaban su día a día, su relación con el territorio y con los demás pobladores de la zona – como son el desyerbe y el

¹⁰ El modo en que también denominan los habitantes de la provincia a hacer un convite, ya sea pago o haciendo un intercambio de mano.

aporque –; lo cual conllevó a la adaptación y posterior apropiación de conocimientos y prácticas como las de la fumigación, que inicialmente les eran ajenas.

Dicha apropiación, como había mencionado anteriormente, es la que ha posibilitado que quehaceres como la siembra, junto con los múltiples saberes que la conforman, sea realizada de la manera es que es llevada cabo en la provincia de Gutiérrez, donde la yunta de *rabiso*, *el convite pa el voleo* y *la escobillada* del grano aún tienen lugar. A propósito de esto don Edgar, un campesino de la vereda el Chiveche, durante un encuentro que tuvimos en el mercado de Guacamayas, me dijo que:

“Yo desde que me conozco he estado con la siembra y si no es con eso con que más; eso es lo que sabe hacer uno, eso es lo que se sabe hacer. Así que mientras dios me de vida y licencia seguiré haciéndole a los cultivos”

Al preguntarle a él, como a muchos otros sembradores, la razón por la que continúan con la producción del trigo y el maíz, todos contestaban con la misma frase *“porque es lo que sabe hacer uno, es lo que se sabe hacer”*. Y en esta retahíla de palabras, que en repetidas ocasiones escuché en el territorio, se encontraba la síntesis de la razón por la que agricultores del norte de Boyacá siguen desempeñando la labor de la siembra de forma similar a como la realizaban *los antiguos*. Se siembra y se cosecha justamente de este modo porque es así que ambos procesos se sienten como propios, es así que *se saben hacer*. De tal manera que esto brinda un sentido a los quehaceres y saberes de la siembra y la cosecha que se llevan a cabo en Guacamayas y El Cocuy, donde principalmente son realizadas aquellas prácticas que fueron incorporadas en la cotidianidad de sus pobladores. Por tanto, teniendo en cuenta dicho sentido de *lo que se sabe hacer*, es que seguiremos ahondando en los caminos del trigo y el maíz y de cómo se desenvuelve esta lógica de hacer lo que se conoce, en relación con los cambios que se presentan en la fase productiva de este sistema alimentario.

Una muestra de ello, en donde especialmente prima aquel sentido mencionado anteriormente, es en la selección de semillas que son destinadas al cultivo de trigo y maíz de la provincia de Gutiérrez. Particularmente en este territorio, se da el uso de lo que doña Custodia nombró como *las semillas aclimatadas*, esas variedades de ambos cereales que son oriundas del territorio o que por lo menos, tienen una presencia en la zona que se remonta a muchas décadas atrás¹¹. En un encuentro que tuvimos con algunos sembradores, un domingo cualquiera, día de mercado, en la plaza principal de Guacamayas, pude escuchar algunas de las vivencias de aquellos agricultores entorno al cuidado de la semilla. Uno de ellos era don Aljemiro, quien sobre este procedimiento dijo:

“Pa reservar buena semilla, usted la tiene que coger de la primera cosecha. Y sale de mejor calidad la que viene del primer corte. Esa es la uno guardaba para la próxima siembra porque ya la del segundo no es tan bueno.”

Esta práctica que mencionó Aljemiro representa el modo en que son perpetuados los cultivos, no solo de trigo, sino también de maíz con *semilla aclimatada* a la provincia. A partir de la

¹¹ Como es el caso del trigo y sus variedades aclimatadas, las cuales, según recuerdan habitantes del Cocuy, llegaron hace más de 60 años, asentándose en el territorio desde entonces

recolección en primer corte, el sembrador se asegura de contar con un grano que conoce, que sabe su modo de producción y que le permite la obtención de una siguiente cosecha de *alta calidad*, según cuentan sus agricultores. Sobre ello, relató don Elio que:

“La semilla de trigo, eso la guarda uno. Si claro, uno guarda de lo que recoge; uno de lo que siembra pues, guarda la semilla que va a sembrar para la otra cosecha. Y ahí la tiene uno, su trigo para otra vez volver a sembrarla. De trigo no más eso hay de varias, de muchas clases de semillas... el antiguo, el crespo, el raspudo, el centeno que ese era pa los páramos, el piel roja... todo eso es clase de trigo (...)

Y con el maíz es lo mismo; eso guarda uno la semilla y otra vez pa el otro año siembre... la alcaldía una vez nos dio semilla, pero entonces yo no sé, ese maíz era como más de tierra caliente que de clima frío y entonces ese no pego. Pues por aquí crecer si creció, pero entonces ya no echo fue mazorcas, la sola caña ahí... no salió buena, entonces por eso no volvió la gente más a ese.”

Esto último es una muestra de lo que ocurrió ante la llegada de semillas entregadas por la alcaldía de Guacamayas a los sembradores y cuya procedencia no era conocida por ellos. Se les dijo, al inicio, que el tiempo de producción era menor y *“que iba a ser mucho lo que iba a rendir la cosecha”* según la alcaldía. Sin embargo, al no brotar mazorca alguna, los habitantes de dicho municipio decidieron no seguir accediendo a esa variedad de maíz, para continuar con la siembra de aquellos tipos de semilla que les son conocidos, de los que, a partir de la experiencia, han podido forjar procesos de producción específicos, teniendo en cuenta las particularidades que cada especie requiere; maíz *cacao*, maíz *roito*, maíz *cabuyero* o el *cuarentano*, son algunas de las variedades que permanecen en el territorio y que hacen parte del sentido *de lo que se sabe hacer* en la fase productiva del sistema alimentario.

Por su parte, doña Custodia y don Pedro, hicieron parte de esa población a la que les fue dada aquella simiente externa y sobre dicho suceso me contaron que:

“En tiempo de cosecha la alcaldía se ha traído semilla de maíz, pero no es igual a la que está aquí en la casa. Mucha de las veces niega a botar mazorca o cuando ya empieza a salir, pues nace podrida y en cambio la de acá, la aclimatada, esa es la que sale mejor, sí (...) es que eso de andar cambiando semillas, eso no, unas veces nacen bien y otras veces fallan, cuando ya nacen, falla el nacido de esas semillas; eso no hay como tener uno las semillas aclimatadas, por eso se han conservado.”

Esta es una muestra más de la primacía que se brinda a la semilla criolla de la zona, como producto del sentido, del cual hemos hablado con anterioridad y que es el encargado, a su vez, de movilizar los quehaceres de la siembra y la cosecha en el territorio. Es por ello que aún en la actualidad es factible encontrar – aunque en menor medida – semillas de maíz, como las ya mencionadas previamente o variedades de trigo como *el antiguo*, *el crespo*, *el raspudo*, *el centeno*, *el piel roja*, *el caña-blanca*, *el ikatenza*, *el icaunza*, entre otros tipos de ese cereal.

Entonces, sobre el cultivo de aquellos granos en la provincia, se puede decir que, hace parte de un sistema que aún se da de manera tradicional, pues esta forma de siembra se desarrolla

con poca intervención de dispositivos mecánicos, debido a que principalmente es la mano de obra familiar o de amistad, la encargada de llevar a cabo todos los procedimientos para la obtención de ambos cereales; e igualmente según la federación nacional de cultivadores de cereales y leguminosas (Fenalce) se establece que en algunas zonas del territorio colombiano, la estructura económica que predomina para la producción de maíz y trigo, es la del minifundio; y especialmente en lo que respecta a este último grano, más del 90% de las 3.538 hectáreas sembradas tienen áreas que no superan las 2 hectáreas de extensión, por lo cual se entrevé que estas representan el consumo y el sustento en pequeña escala de múltiples familias de los departamentos productores del cereal: Nariño, Boyacá y Cundinamarca (Fenalce, 2018)

En relación al rendimiento de ambas gramíneas, en el método tradicional, Lina Salgar (2004) del grupo Semillas, enuncia que normalmente no es muy alto, en comparación a un cultivo tecnificado, ya que la cantidad de tierra empleada para la siembra tradicional no es muy amplia; y además de esto, se hace uso de gran variedad de semillas criollas, las cuales, a pesar de que requieren un menor tiempo para producir, asimismo, brindan una cantidad de cosecha que es mucho menor a la que se obtiene con la semilla mejorada o genéticamente modificada, la cual hace parte de un sistema tecnificado de siembra (pág. 2). Sin embargo, en los campos de la provincia de Gutiérrez, sigue primando la presencia de simientes nativas, no solo por el sentido que se brinda al quehacer que las produce, sino también por el uso al que se destinan las cosechas, el cual está directamente ligado al consumo familiar y de amistad o como dijo don Elio, “*apenas pa la prueba*”, reduciéndose en gran medida la comercialización de ambos cereales en la zona. Pero, antes de explorar hacia dónde van las cosechas y el uso específico que se le da a estas, seguiremos ahondando en cómo es que aquellas terminan de emerger y cuáles son los quehaceres y saberes que permiten que ello ocurra.

Una vez que se fumigo el trigo y el maíz, llega el momento de lo que don Juan denominó como “*dejar quietica la semilla, dejarla pa que crezca*” y es cuando los cultivos están listos para continuar su crecimiento, alentados por los riegos de las lluvias de abril – en el caso del maíz – y los veranos cortos de noviembre – en lo que concierne al trigo. Para la cosecha del primero, es importante tener en cuenta un elemento al que muchos agricultores hicieron referencia y que era importante tener presente, incluso antes de que el cultivo diera fruto. Según cuentan algunos sembradores de la provincia, para *los meses del hambre*¹², cuando ya se acerca el tiempo de cosecha, hay que tener claras dos cuestiones, por un lado, para que se quiere el grano – si para comerciar o para consumir – y por otro, el estado de maduración del maíz que se desea obtener. Si lo que se busca es mazorca fresca – como la que se emplea en la realización de envueltos, zarapas o mutes de mazorca – el proceso de recolección debe hacerse finalizando junio y comenzando julio. Esta es la primera de las etapas del maíz, el *tiempo de mazorca*, que corresponde a un margen de dos semanas en las que, de los lotes

¹² Así se denominan en el calendario agrícola de ambos municipios, a los meses de mayo y junio; en los cuales, los pobladores de Guacamayas y El Cocuy están aguardando las cosechas de casi todos los productos sembrados, y por tanto, debían conservar suficientes provisiones de las cosechas anteriores, a fin de no pasar hambre durante aquel tiempo.

sembrados con este cereal, emanan grandes cantidades del grano, en su fase más tierna. Sobre ello, Amanda Barón, del municipio de Guacamayas recordó que:

“Allá uno siembra es su mazorquero, y eso no era para vender, su mazorquita era para el consumo de la casa (...) y eso cuando es tiempo de mazorca, que hay de coger, eso se invita hasta el gato para desgranarla y consumirla; y por dos semanas se come de todas las formas habidas y por haber (...) y para el que no estaba en casa también se le guardaba su parte de mazorca.”

Estos quehaceres y saberes que giran en torno del mazorquero, son llevados a cabo por aquellos habitantes de la provincia que decidieron realizar el proceso de cosecha hasta la primera etapa del maíz. Ahora bien, si lo que se busca es un grano un poco más *gecho* o maduro, se debe esperar al punto en que la mazorca “*zaracea, es decir que endurece, pero todavía tiene un poco de humedad*” como me explicó Amanda. Para esta segunda etapa del maíz *zarazo*, en la que el cereal no se ha secado por completo, el sembrador debe aguardar entre dos y tres semanas más, hasta que “*la mazorca esté en su punto, por el color del grano usted ya sabe*” según me indicó don Elio, quien esperaba aquel tiempo solamente para que prepararan en su casa mazamorra de zarazo. Entonces, aquí entra otro elemento a tener en cuenta en los quehaceres y saberes que conforman los caminos del trigo y el maíz, y es el gusto, tema que explicaré en el segundo apartado.

Por último, si la finalidad del cultivo es su procesamiento para sacar harina para sopas, amasijos, o para *pintarlo*¹³, se espera hasta la tercera de las etapas del maíz, que corresponde a cuando éste se encuentra completamente seco. Para ello, el propietario de la siembra debe dejar las mazorcas en la caña, aguardando a que el sol *abrigue la cosecha* hasta que esté por completo asoleado; lo cual sucede normalmente para finales del mes de agosto o inicios de septiembre, en lo que concierne a las veredas de clima templado, pues en Guacamayas y El Cocuy, hay gran variedad de microclimas que a su vez cuentan con tiempos agrícolas distintos. A propósito de esto, don Aljemiro – quien mantiene sus cultivos en clima templado – mientras nos encontrábamos recorriendo sus terrenos de siembra, me compartió que:

“Esta cosecha que ve acá, la estoy dejando secar pa recoger en menguante. Es que antes tenían el agujero de que cuando uno la cogía en menguante, la mazorca no salía picada. Entonces siempre la he recogido para ese tiempo pa que salga buena. Me gusta dejarle secar desde julio y ya pa septiembre - octubre está lista.”

Aquí se hace evidente que, a partir de los quehaceres y saberes de la tierra, pobladores como don Aljemiro, establecen un vínculo con su cultivo, uno en el que convergen aspectos de orden tanto físico-agrícola, como simbólico-emocional y que a su vez enlaza a los individuos con la tierra y con aquello que emerge de esta.

¹³ En la provincia se llama *pintar el maíz* al proceso de tostar los granos del cereal en fogón de leña. Estos eran consumidos o con panela o se molían para convertirse en la base para la sopa de pinto o maíz pintao

Acerca del camino del trigo, una vez que la semilla se dejó quieta para su crecimiento, a mediados del mes de enero e inicios de febrero, los trigales están listos para la recolección de la cosecha; esto teniendo en cuenta las temperaturas de las veredas en las que fue cultivado el grano, pues entre más caliente “*más ligero se da la cosecha*” según la experiencia de don Elio. Pero independientemente del mes en específico, el sembrador reconoce cuando el trigo está listo, pues su espiga tiene que estar lo suficientemente seca como para llevar a cabo el siguiente procedimiento que es el segado. En este, un grupo de 3 a 5 obreros – dependiendo de la amplitud del terreno de siembra – alistan cada uno su *hoz*¹⁴ y distribuyéndose por el espacio – ya sea en filas o por mitades en cada uno de los extremos del lote – se disponen a cortar o segar, en un solo movimiento, el tamo del trigo; lo que muestra que así como se requería de cierta técnica para sembrar la semilla al voleo, de igual manera, se necesitaba de experiencia para el corte de la espiga, una que solo se adquiere con el pasar de los días y la vivencia del hacer.



Imagen 2. La siega. Fotografía: Amanda Barón

¹⁴ Es una cuchilla metálica en forma de luna, cuyo mango es de madera y es la principal herramienta para la práctica del segado



Imagen 3. *Formando gavillas. Fotografía: Amanda Barón*

Posteriormente, una vez que se ha segado todo el terreno de siembra, el dueño del triguero y sus obreros, se encargan de reunir los cortes del tamo y la espiga en lo que se denomina como *las gavillas* o pequeñas agrupaciones del cereal que se arman con el fin de secar por completo el grano, para luego facilitar el proceso de la trilla. En cuanto a la manera en que se disponen las gavillas para el secado, algunos habitantes de la provincia – don Pedro del Cocuy y Amanda Barón de Guacamayas – relataron que:

“Las gavillas se ordenan en montones para que se acaben de secar antes de la trilla; también les hacen techos para protegerlas de la lluvia, pero no las ponen en espacios cerrados porque de pronto se enmohecen” – Amanda

“Las gavillas las arma ahí mismo en el terreno; con los obreros, uno va apilando los montoncitos, pero esos no pueden ir de cualquier forma porque no le secan, esos tienen que tener su... se tiene que saber pa ponerlos” – don Pedro



Imagen 4. Los montos de gavillas. Fotografía: Amanda Barón

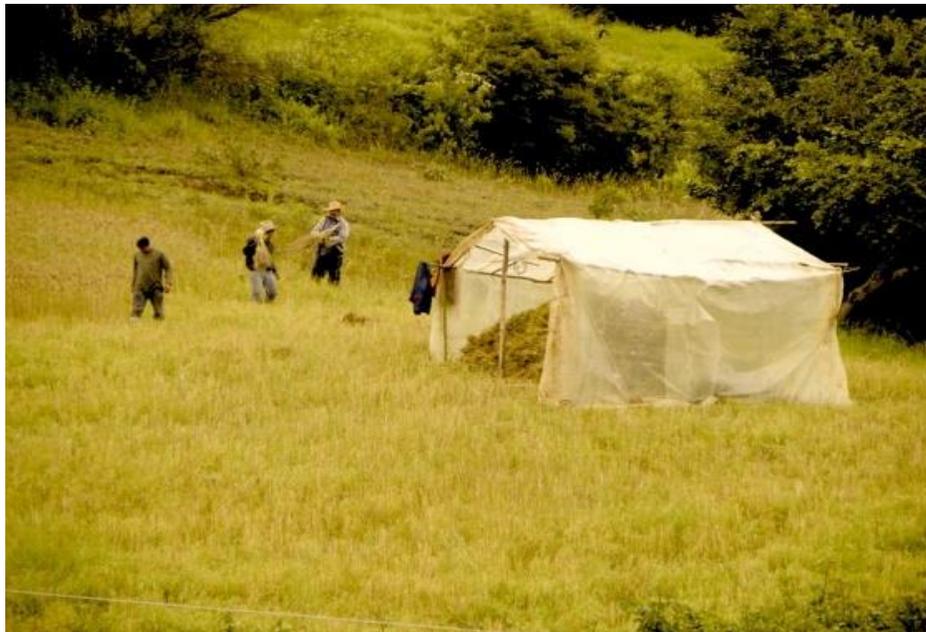


Imagen 5. Protegiendo los montones. Fotografía: Amanda Barón

Dichas formas de disposición de las gavillas, son una muestra más de los quehaceres y saberes del sistema alimentario, en los que el conocimiento y la acción, se entrelazan para llevar a cabo las distintas fases que componen los caminos del trigo y el maíz. Ahora bien, la manera en que el hacer y el saber se vincula en la experiencia cotidiana de los sujetos es distinta y como ejemplo de ello se encuentra don Aljemiro, quien me expuso que su proceso de secado era realizado así:

“Después de segar el trigo y antes de trillarlo, hay que dejar que la semilla sude pa que compacte. Por eso la dejo 15 días regada en el pasillo, pa que el trigo no se me amogue (...) ese siempre lo apilo ahí, ahí me seca y ahí me queda listo pa trillar.”

Durante mi primera visita a la provincia tuve la oportunidad de acompañarlo al terreno donde normalmente siembra su producto. Allí me pudo mostrar aquel espacio donde dispone el trigo *pa que sude* y no se le dañe o se *amogue*. A ese lugar lo denomina “*el pasillo*” y se trata de los vestigios del vestíbulo de una antigua casa construida en adobe que yace contigua al terreno de siembra; es ahí donde, desde hace varias décadas, Aljemiro ha dispuesto los montículos de la cosecha para el secado. Cada año, este sembrador distribuye sus gavillas a lo largo del pasillo, por un periodo exacto de 15 días, *ni más, ni menos*, pues según él, éste es el tiempo necesario para que la semilla del trigo esté completamente seca. Me reiteraba que, si se destinaban menos días para ello, el grano iba a permanecer con cierta humedad, lo cual dificultaría el proceso de trillado y de molienda; y además, tendría repercusiones en la calidad de la harina resultante de dichos procedimientos, cambiando finalmente los sabores de las preparaciones que fuesen realizadas de ésta.

Fue a partir de los acontecimientos alrededor de aquel espacio conocido como *el pasillo*, en donde vi cómo confluyen los quehaceres y saberes de la siembra, de acuerdo con las vivencias de cada individuo y a la manera en que estos se apropian de su realidad y del entorno que les circunda. Esto es a lo que Alfred Schutz y Thomas Luckmann denominan como *el mundo de la vida cotidiana*, o ese ámbito de la realidad en que el ser humano participa continuamente y al que puede intervenir y modificar mediante su propia corporalidad. Asimismo, según estos autores, aquel mundo no solo se crea a partir de los sucesos y objetos materiales; sino también desde todos los estratos de sentido, los cuales adquieren realidad solo a través de cuestiones concretas y que a su vez se encargan de “transformar las cosas naturales en objetos culturales, los cuerpos humanos en semejantes y los movimientos de estos en actos, gestos y comunicaciones (...) El mundo de la vida cotidiana entendido en su totalidad, como mundo natural y social, es el escenario y lo que pone límites a la acción, es entonces, una realidad que modificamos mediante nuestros actos y que, por otro lado, modifica nuestras acciones” (Schutz y Luckmann, 2001, pág. 27 y 28).

Aquel mundo de la vida cotidiana es intervenido constantemente por los sembradores de Guacamayas y El Cocuy, a través de los quehaceres y saberes que poseen; los cuales, serían la sumatoria de las experiencias propias de cada poblador, junto con aquellas que les fueron

transmitidas por los *antiguos* y a su vez son la representación de una suerte de unidad que permite la transformación de lo que Schutz y Luckmann, nombraban como las cosas naturales, en objetos culturales. Es en la transformación de un vestíbulo en ruinas, a *el pasillo*, como nombra don Aljemiro a ese espacio de secado y almacenamiento de trigo, donde se refleja aquella apropiación de la realidad, en la que un elemento material, se convierte en un objeto cultural, producto de los quehaceres y saberes de la siembra y la cosecha.

Dicho lo anterior, continuando con la perspectiva de aquellos autores, podemos decir que, así como los actos modifican la realidad, de igual manera, ésta última altera las acciones de los individuos. Como muestra de ello se encuentra la situación de los agricultores de la provincia de Gutiérrez, quienes han presenciado algunos cambios en las condiciones necesarias para la realización del proceso productivo del maíz y el trigo. Sobre esto habla don Juan quién al respecto, expreso que:

“Ahora es que eso sale un poco de cosas que... se araba con los bueyes, eso era bonito, se conseguía el gañan¹⁵, se conseguían los bueyes, se armaba la yunta, se araba, se sembraba la semilla bien y ahorita últimamente no. Entonces los bueyes los quieren acabar porque llego el tractor, entonces ahorita cuando es la hora de la siembra, alguna cosa le falla y se daña. Es que no hay como arar con buey, pero no hay gente quien trabaje, no hay nada y así por ahí el que tenga bueyes dice “no, si me paga tanto, le trabajo, sino” entonces le sale a uno más caro. Y lo que da no es mucho y lo que vale el trabajo es bastante.”

En las palabras de este poblador, pude encontrar una síntesis de aquellas condiciones de transformación que se han presentado en los caminos del trigo y del maíz. Estas tienen que ver con el cambio en el uso de la tierra, la utilización de maquinaria en el proceso productivo y la disminución de mano de obra apta para llevar a cabo el cultivo de ambos cereales. Pero a su vez, dichas condiciones tienen relación con la corporalidad de quienes ejecutan las labores de la siembra y la cosecha y los cambios que en ella se generan a partir de estos quehaceres. A estas últimas, en las cuales ahondaremos más adelante, son a las que denominaremos como condiciones internas, ligadas también a la subjetividad¹⁶ de los individuos y las primeras serán entendidas como las condiciones externas, asociadas a los procesos económicos y socioculturales que acaecen en ambos municipios.

En cuanto a las condiciones externas que han ejercido una influencia sobre los quehaceres productivos del maíz y el trigo, según las entrevistas y espacios de conversación con agricultores de Guacamayas y El Cocuy, fueron tres los factores que, en el sentir de estos

¹⁵ Según este mismo agricultor y molinero “El gañan es el que maneja a los bueyes y ara, se le paga el día, se le da la alimentación o como quiera. Más que todo los contratan de por allá de Uragón o de la laguna, donde tienen una yunta. O por allá para este lado del Chiveche, que hay otro que tiene una yuntica, pero de resto eso casi no...”

¹⁶ Entendida como “el conjunto de modos a partir de los cuales los seres humanos intentan comprenderse a sí mismos en relación a los demás y expresar sus vidas” (Contreras y Gracia, 2005, pág. 156) y en donde intervienen los pensamientos conscientes e inconscientes y las emociones de los sujetos.

pobladores, han ido cambiando algunas dinámicas alrededor del proceso de acercamiento al surco o terreno de siembra. El primero de estos tiene que ver con la disminución de la mano de obra necesaria para la emergencia de ambas semillas en la zona. Sobre esto, Yeison Barón, encargado de la asistencia en la parte pecuaria de la UMATA nos cuenta que:

“Ya no hay gente, no hay obreros, no hay mano de obra; no hay quién trabaje, ¿por qué? Pues porque la gente en Guacamayas, todos los jóvenes para la ciudad. Su meta es irsen a Bogotá o a la ciudad, bueno... si se gradúan 20 niños en el colegio, sumercé el otro año viene y dice, bueno de los 20 que se graduaron ¿Cuántos están en Guacamayas? Cero, cero pollitos... ningún niño se queda, ningún muchacho. Entonces la mano de obra ya es muy escasa en el municipio y la poca que hay a veces es muy cara. Ahora la gente quiere trabajar es en construcción, pegando ladrillos; los jóvenes ya se vuelven entonces es maestros albañiles, maestros de construcción y ya no quieren saber de echar azadón, ni echar piqueta, ni nada de esas cuestiones (...) que no se mojan, no se asolean tanto, que es más difícil, entonces cambian los trabajos, cambia la manera de pensar.”

Tanto él como otros pobladores del territorio, se han percatado de este aspecto, el cual corresponde a un fenómeno de emigración cuyos principales actores son la población joven de la provincia de Gutiérrez. Según el plan de desarrollo municipal elaborado por la alcaldía de Guacamayas (2016) para el censo de 1973, el número de habitantes en ese municipio ascendía a 4.092; y esta misma entidad, en el año 2005, expuso que la cantidad de pobladores en dicha zona era de 2.132. Y teniendo en cuenta los datos anteriores, junto con la cifra actual de residentes en ese mismo territorio, que según la ficha técnica del DNP¹⁷(2019), para el año en curso es de 1.544, se observa que en 45 años, la población del municipio ha descendido en un 60 % aproximadamente, reflejando una notable disminución de personas y un progresivo abandono de los campos en aquel pueblo del norte de Boyacá.

De igual manera, en los informes de aquel plan de desarrollo municipal, se establece que un 44% de la población residente en Guacamayas, es mayor de cuarenta años, 28.4% representa a los jóvenes menores de 18 años – entre adolescentes, infancia, primera infancia y menores de un año – y un 28.3% se refiere a lo que allí se denomina como *la población económicamente activa*, que son individuos entre los 18 y 40 años de edad. Estos últimos corresponden al menor porcentaje en el territorio y, asimismo, son quienes principalmente emigran hacia otras latitudes en búsqueda de nuevas oportunidades; lo cual ha tenido como consecuencia que “los recursos sean destinados más para suplir necesidades que para programas de inversiones que generen desarrollo económico al municipio y la región, por falta de mano de obra constante y calificada” (Alcaldía municipal de Guacamayas, 2016, pág. 15) en respuesta a la primacía de los adultos mayores y los niños en esta región de la provincia de Gutiérrez.

¹⁷ Departamento Nacional de Planeación (DNP)

Sumado a ello, se encuentran las vivencias de algunos de los entrevistados con quienes me encontré durante mis recorridos por los caminos del maíz y el trigo; y en las que también se hizo evidente aquel proceso de emigración. Anteriormente don Juan y Yeison, hablaron al respecto, pero también Pacha, otra sabedora de la tierra y cocinera del municipio de Guacamayas, mencionó algo al respecto:

“Aquí ya no hay niños; con decirle que hace poco cerraron la escuela de acá de Güiragón y es ya la séptima del pueblo. En esta vereda ya no quedan niños. Ahorita pa el 8 de diciembre, me toca hacer de virgen, porque ya que niñas que se disfracen. Imágínesse, yo ya de vieja, haciendo de esas, pero es que no hay quien más.”

Antiguamente, había una escuela por cada una de las nueve veredas que componen este territorio, pero, con el cierre de la séptima de aquellas instituciones, se hace evidente que ya no hay población joven en las veredas y, por tanto, en la perspectiva de los pobladores con quienes conversé, no hay mano de obra útil que pueda continuar y a quienes puedan compartir los quehaceres de la siembra y la cosecha. Don Edgar, un habitante de la vereda el Chiveche, expresó sobre el legado de los saberes de la tierra:

“Eso ahí, mientras esté uno vivo habrá esta vaina, porque ya no hay nadie a quién... a mis hijos no les gusta esto. Por ahí nosotros trabajamos en esto, pero quién otro. Acabándose la fuerza de uno pa trabajar, ahí quedará esto... yo me veo en el campo y ahí espero seguir, pero ¿quién va a coger éste destino?”

Además de la mano de obra, un segundo factor que ha influido en las dinámicas alrededor del cultivo del trigo y el maíz es la utilización de cierta maquinaria durante el proceso productivo, específicamente, en lo que respecta al uso del tractor para el arado del terreno. Inicialmente, sobre éste hay que mencionar que actualmente el municipio de Guacamayas cuenta con tan solo un tractor disponible para el arado de la totalidad de los suelos a sembrar. Asimismo, según dicen sus habitantes, en varias ocasiones aquel ha presentado fallos en su funcionamiento, lo que a su vez ha detenido el proceso del cultivo en distintas oportunidades. Don Juan es uno de aquellos pobladores que ha hecho uso de la máquina y sobre esta y los defectos que ha presentado comentó que:

“Los bueyes los quieren acabar porque llevo el tractor, entonces ahorita cuando es la hora de la siembra, alguna cosa le falla y se daña (...) es que ya está como maluconcito y ya a la hora del trabajo, como es, pero pa todo el vecindario y un solo aparato, uno pa que ande todo y ya que después que contrataban por ahí a los otros de los otros pueblos por allá; pero entonces, siempre el trabajo es grande y es un solo aparato, unos dos, eso no, cuando llega la época de la siembra, es que hay que sembrar es a tiempo y esa máquina no da pa eso.”

Tal como lo mencionó este sembrador y molinero, un solo artefacto no supe las necesidades de la población sembradora del territorio, pues la cantidad de terreno arar es mucho mayor de la que el tractor puede abarcar. Adicionalmente, para que éste le sea prestado, el campesino

debe someterse a difíciles condiciones, que limitan el acceso a dicha máquina, como nos cuenta don Edgar:

“Pa conseguir la máquina a veces me ha tocado ir a otras veredas y por ahí a las 2 – 3 de la mañana y ahí póngase y haga la fila para conseguirla; pero es mejor eso a que lo pongan en una lista porque si no... mmm. Yo por eso prefiero seguir con la yunta.”

Sumado a ello, el tractor no puede ingresar a todos los terrenos de siembra del territorio, pues si el acceso a éstos es muy angosto, o si el suelo es de carácter irregular o rocoso, entonces esta herramienta se verá afectada. Por ello es que muchos agricultores no pueden solicitar la máquina, pues los lotes con los que cuentan poseen justamente dichas características. Todo esto, junto con los costos que deben asumir por el uso del implemento – la alcaldía cobra entre 16 y 17 mil pesos por hora, y en promedio son 5 o 6 horas de trabajo, en las que el sembrador hace uso de esta – hace que muchas veces, pobladores que ejecutan los quehaceres de la siembra, como es el caso de don Edgar, decidan seguir empleando la yunta de bueyes en sus sembradíos, porque es el método que más conocen, es el que saben hacer. Además, si se trata de cultivos pequeños, aún tienen lugar formas de trabajo colectivo o intercambio de mano de obra como *el ganarse al obrero* o *los cultivos de amistad*, en los que el dueño del siembro no debe ocuparse de un pago económico, sino proporcionar ya sea *bestias*¹⁸ que intervengan el terreno, manos dispuestas a tomar la pica y el azadón o el alimento necesario para las largas horas de labranza.

Finalmente, el tercero de aquellos factores influyentes en el laboreo del maíz y el trigo, tiene que ver con el cambio en el uso de la tierra, como consecuencia de lo que muchos agricultores profesan como *la poca renta que dejan los cultivos*. Por muchos años, en la provincia de Gutiérrez, el principal objetivo por el cual se sembraba ambos cereales era para la comercialización o venta, ya fuese de las semillas o de algunos de los productos derivados de éstas, como la harina. Sobre aquellos tiempos recuerda don Aljemiro que:

“Ahora ya no es mucho lo que se siembra, no como antes. Uy usted no se imagina como era esto acá y más en El Cocuy, allá era mucho lo que se sembraba y lo que se mandaba pa otras partes, sobre todo de trigo; con decirle que antes había un señor que se llamaba Domingo Barrera y él llegó a producir hasta 300 cargas de trigo, entonces ya se imaginara usted como era antes.”

Si hacemos cuentas, teniendo presente que una carga equivale a dos costales, o si se quiere, a 10 arrobas y cada una de estas representa 25 libras o 12 kilos y medio, es posible dimensionar la cantidad de cereal que anteriormente era producido en los campos de Guacamayas y El Cocuy, respecto a la que actualmente se obtiene de ambos municipios, que

¹⁸ De esta manera es que se nombra en la provincia de Gutiérrez a los animales que intervienen en el proceso productivo de los campos; sean los caballos, para el transporte de implementos al terreno de siembra o los bueyes, usados para la yunta en el arado de los suelos.

ciertamente, es mucho menor. Sin embargo, no se produce a tal dimensión, porque tampoco se venden aquellas cantidades, pues los interesados en la obtención de productos como la semilla o la harina de trigo y de maíz, son cada vez menores. Esto me lo explicó don Edgar, durante nuestra conversación en el día de mercado en Guacamayas, mientras contemplábamos los toldos de los alimentos ofrecidos, casi todos, oriundos de otros territorios. Al respecto dijo:

“Ahora no hay compradores pa lo que se produce. Antes todo se iba pa la ciudad, pero ahora incluso están trayendo de allá pa acá y por eso es que la gente ya no está sembrando, porque le sale más costoso producir aquí que traer de Bogotá o de Sogamoso.”

En efecto, es más costoso producir en cantidad para la venta que traer productos, como la harina blanca de trigo de otras regiones del país. Esto lo constata Yeison Barón, quien día a día, en sus recorridos por las veredas, ha presenciado la situación entorno a la producción de maíz y trigo, como modo de sustento económico. Sobre ello expresó lo siguiente:

“Es que el cultivo no es rentable, entonces la gente ya no siembra por eso. Ellos siembran y van a vender una carga, una arroba de trigo que aproximadamente está en 150 mil... no que traen trigo de yo no sé dónde por allá importao, entonces es más barato ya no vale 150 mil pesos la carga sino puede valer 100 – 120 mil pesos, entonces la gente dice, para que lo vendo.”

A la consigna de *la poca renta que dejan los cultivos del trigo y el maíz* – cuando éstos se destinan para el comercio – también se suman los costos de los obreros, a los cuales, si se trataba de un gran sembradío de cualquiera de los dos cereales, debía pagárseles el día, tal como lo enuncia don Edgar:

“A uno le toca pagarles el día por ahí 30 mil pesos y pa cuando se le da el desayuno, la merienda, el almuerzo y el puntal, pues se les da por ahí 23 o 25 mil; y a eso súmele el resto de lo de la producción pa vender, eso casi no le gana uno mucho. Por ahí la que ayuda pa la cocina de los obreros es mi esposa; ella es la que prepara las cosas de todos. Pero ahorita está acá abajo con mis hijos, entonces también le toca a uno conseguir alguien que cocine, y no...”

El costo de cada músculo para labrar, de cada mano para preparar y de cada boca para alimentar, no son suficientemente solventados por las ganancias que resultan de la venta o comercialización de estos *carbohidratos angulares*. Por lo cual, en los últimos años ha virado el sustento económico de los habitantes de la provincia hacia otra dimensión de la economía rural, la ganadería doble propósito¹⁹. Acerca de esta transición, Yeison Barón, de nuevo aclaró que:

¹⁹ Con este se refiere a aquel ganado cuya producción se centra, por un lado, en la obtención de leche y sus derivados y por otro, en la venta de los bovinos y fabricación de productos cárnicos.

“Ahora el principal renglón de la economía es la parte pecuaria y pues la asistencia técnica en los últimos años, también se ha concentrado en éste punto, porque la parte agrícola, digamos, ya quedo pues rezagada, no porque uno quiera, sino pues porque los cultivos no son rentables, no hay mano de obra. Entonces la gente pues ha venido cambiando a la parte pecuaria; y la parte pecuaria que es, es la ganadería doble propósito, es la vaca, la lechecita, la cuajada, la leche para venderla y ahí obtienen un sustento. Es algo que, en el momento, como está la situación en el campo, es sostenible hasta cierto punto. No se hace rica la gente, pero se sostiene y tiene un sustento.”

Dicho cambio de perspectiva en la economía del territorio y de los hogares que lo conforman, a su vez representa la transformación de la lógica que se desenvuelve alrededor de los quehaceres del maíz y el trigo; puesto que, detrás de la transición de lo agrícola a lo pecuario, se encuentra para el caso de estos granos, el cambio de una lógica comercial a una del autoconsumo, favorecida por aquellas condiciones de transformación. A través de ésta, junto con el sentido de *lo que se sabe hacer*, es que han perdurado los quehaceres y saberes de la siembra y la cosecha, y por tanto, ha continuado la presencia de ambos cereales en los suelos y de algún modo, también en las cocinas de la provincia de Gutiérrez. Don Elio, es uno de estos casos, en donde a partir de su experiencia, se evidencia cómo prima aquella lógica del autoconsumo al momento de continuar con el laboreo de la tierra:

“Yo si sigo sembrando. Yo todos los años siembro trigo porque que... si toca así porque que más hace uno... trigo y maíz también. Por ahí apenas pa la pruebita. Porque ya eso es mero potrero, todo mundo ya es mero potrero, eso ya no siembran y ya no... además ya no se consigue gente también pa trabajar, ya es poco, ya... pero al menos tiene uno su cosecha pa la comidita.”

Esto a su vez, se muestra en las cifras del tercer censo nacional agropecuario – CNA (2014) en donde se expone que más de un 71% de las unidades de producción agrícola en el municipio de Guacamayas no alcanzan a tener una hectárea de extensión y tan solo el 2% de aquellas, tienen acceso al uso de maquinaria para su tratamiento. Entonces hablar de condiciones de cambio, es también hablar de las circunstancias que han permitido la construcción de la lógica actual que se desenvuelve alrededor de esta fase productiva, una del autoconsumo; en donde el vuelco hacia la ganadería y la disminución de mano de obra, sustentan el proceso de obtención del trigo y el maíz que prima en el territorio, uno que se da en pequeños sembradíos o cultivos de pancoger, de sustento principalmente familiar y de amistad. Ello ha tenido como consecuencia que el aliciente primordial para ir al surco, ya no sea la comercialización de un producto, ni la ganancia económica a partir de ello, sino la obtención de la cosecha *pa la pruebita*, como mencionó don Elio, para que habitantes de la provincia como él, puedan seguir experimentando sabores, olores y texturas que brindan aquellos cereales a preparaciones características de las cocinas de Guacamayas y El Cocuy; por lo cual decimos que se sigue sembrando para seguir probando y se sigue sembrando, porque es *lo que se sabe hacer*.

Sobre la trilla, técnicas de un aprendizaje corporeizado

En los caminos del trigo y el maíz se presentan tanto similitudes como divergencias, teniendo en cuenta la historia o el pasado que cada uno de estos alimentos traen consigo. Es ese trasegar, el que ha influido en la manera en que estos son procesados y transformados. De acuerdo con ello, dos de los métodos de procesamiento que hacen parte de las rutas de estos cereales son la trilla y la molienda. Si bien este último es compartido por ambos granos, el primero solo es realizado en el caso particular del trigo, como respuesta a los métodos específicos que surgieron para la transformación de esta planta

Respecto a la trilla se puede mencionar que es un método que busca principalmente la separación del tamo, de la semilla del trigo, a través del uso de un artefacto de gran tamaño conocido como la trilladora. Durante mi primer viaje a la provincia de Gutiérrez, tuve la oportunidad de acompañar a don Aljemiro al terreno donde normalmente siembra su producción del cereal. Es en este dónde, justamente, se encuentran aquellos vestigios de adobe conocidos por él como *el pasillo*, del cual ya hablé anteriormente; y es también allí en el que, una vez secadas las gavillas, se instala la máquina para el paso de las espigas y sus semillas a través de ésta.

Este agricultor es de los pocos en el municipio de Guacamayas, que además de cosechar y secar el grano, cuenta con la posibilidad de trillarlo haciendo uso de su propio dispositivo, el cual, es uno de los pocos aún yacen en el territorio. Por tal razón fue que, estando en su parcela, le pregunté si era posible que me pudiese mostrar el aparato; caminamos alrededor de lo que en ese momento era un cultivo de maíz en secado, llegando hasta un cobertizo de madera y paja, cercano al *pasillo* o lugar de secado. Nos detuvimos en frente de aquel lugar y señalando con su mano un punto en especial, don Aljemiro dijo “*ahí está*”. Delante nuestro se encontraban un par de estructuras de gran tamaño, similares a dos cajas de metal, las cuales tenían grabadas cada una, un mensaje a sus costados: *hecha en el Cocuy por Milton Álvarez* en una caja y *la fiera* en la otra. Lo primero que dijo su dueño sobre el armazón fue que este era desarmable y que por eso yacía dividido en dos partes grandes a las que denominó como “*maletas*”. Sin embargo, aclaró que en realidad el esqueleto completo estaba compuesto por 4 maletas de madera y metal que al momento de unirse debían ser empotradas sobre 6 piedras lisas respectivamente, para que pudiesen mantener estable a la máquina durante el proceso de trillado.

Según don Aljemiro, quien también es trillador y molinero, al unir las 4 partes que componen al instrumento, este cuenta con unas medidas de aproximadamente 1.50 m de alto por 3.10 m de largo; lo que permite dimensionar la amplitud que posee este artefacto y, sobre todo, la cantidad de espacio con que debe contar cualquier sembrador para poder situar las 6 piedras base y armar por completo la herramienta para trillar su cultivo.

Ahora bien, en relación a las partes que componen este armazón, don Elio, otro de los pocos pobladores que además de ser sembrador, es un antiguo trillador de la vereda el chiveche, me explicó que:

“La mesa, eso se llama la mesa, la primera maleta; y ahí va el peine, el cilindro, y ahí es donde le mete uno el trigo... en la primera maleta le mete uno el trigo, y ese lo va moliendo ese de una vez lo desgrana.; y ya pasa al ventilador y ese lo avienta, le saca toda esa cascabilla (...) el ventilador es la segunda maleta. Y ya la otra, es la que va sacando el tamo, la destamadora y la de debajo, es la que va cirniendo, lo va... si lo va cirniendo pa que quede el sólo trigo.”

Estas piezas eran transportadas a su vez por cuatro maleteros, quienes recorrían los caminos veredales, cargando cada parte al *pretal*²⁰ y sobre su espalda, hasta llegar a los cultivos en donde se contratase la trilla. Si bien, parecía que estos podían cargar cualquier maleta; en realidad, como producto de la experiencia del hacer, los peones u obreros iban construyendo una afinidad o cercanía con alguna parte en especial, que regularmente, era con aquella de la que conocían más su proceso de funcionamiento. Muestra de esto, son las vivencias que fueron compartidas por don Elio y Yovanny, quienes en algún momento fueron trillador y el encargado del ventilador. Rememorando esas épocas, durante una conversación en casa de don Elio, compartieron lo siguiente:

“A mí la única, osea que yo la haya cargado... el ventilador, porque esa era la que ponía a funcionar y esa no es tan... las otras partes eran más difíciles. La escalera, si es que esa era la más... para la persona que era más... y era más difícil pa descansar, uno se enredaba con eso, por ahí con las matas, los árboles y todo eso.”
– Yovanny

“El ventilador es que no es tan volumoso, usted se tiraba en cualquier parte se sentaba y ese caía. Pero en cambio las otras si... cogían para el lao... la escalera... yo esa era la que más me cargaba y era la más difícil pa descansar... Uffj! Claro porque usted si no sabía, caía patas arriba o le caía encima la maleta. Tenía uno que buscar un sitio especial pa descargar o sino ahí quedaba trancado.” – don Elio

Estos acontecimientos evidencian de nuevo la presencia de quehaceres y saberes que componen, en este caso, el proceso productivo de la trilla. Para la realización de este, según lo que me expresaban pobladores de la provincia, era necesaria la intervención de personas que supieran el funcionamiento de la máquina. Aquellos debían ser conocedores del artefacto, de cómo cargarlo y descargarlo – para que, como dijo don Elio, no se fueran a quedar *trancados* llevando la escalera – de su modo de emplazamiento y ensamblaje y por supuesto, del tratamiento de la gavilla en su paso por la estructura. Esto hizo que alrededor de la trilladora, se conformaran lo que podemos designar como *los roles de la trilla*, una serie de funciones específicas que eran asumidas por habitantes de la provincia, los cuales, conocían el aparato

²⁰ Este hace referencia a un cinto o banda que iba amarrada a cada maleta y que el maletero u obrero debía colocarla sobre su cabeza para transportarla, junto con dos tirantas más que ayudaban a soportar el peso de la pieza con la espalda.

como producto de haber trabajado regularmente con este. Era la movilización permanente y la labor continua con las maletas del artefacto, las que iban conformando aquellos conocimientos y modos de hacer que posibilitaban la puesta en marcha de este utensilio. Muestra de ello, son los testimonios de don Aljemiro y don Elio, quienes expresaron sobre los roles que:

“Usted necesita por lo menos 4 personas. El primero es el presero, que es el que va metiendo el tamo a la máquina; y eso tiene su manera de hacerse, porque si no, ahí se le puede quedar un dedo, como le paso a un sobrino mío. Tres dedos se le quedaron entrando mal el tamo (...) también tiene que estar ahí un cortador, así como alguien que vaya empujando la espiga cortada y de últimas, el que va recogiendo la semilla. No cualquiera le hace este trabajo, por eso es mejor hacerlo con los que usted sabe que le va a salir bien la trilla.” – don Aljemiro

“Cuatro eran los de cargar. Cuatro se menestian porque como son cuatro maletas (...) eran cuatro maleteros y el que la llevaba pa la trilla, el dueño de la trilla, ese era el otro que le tocaba ayudar (...) Para eso estaban los cuatro eso cualquiera no, así como uno de aprendiz ir a manejar eso, de una vez apaga es el motor, le mete uno el trigo de una vez. Eso como lo jala y eso tiene que ir uno teniéndolo pa que no de una sola lo jale porque ahí mismo apaga uno es el motor. Eso tiene uno que saber también pa esto. Yo bregue pa aprender, eso... y un peligro las manos porque lo jala a uno duro el trigo, el cilindro jala duro un peligro, a llevársele a uno las manos, entonces eso también tiene que saber uno; aprender primero y ahí si meterle uno las manos a eso si no (...) Yo no buscaba obreros; la trilladora solo la trabajaba con mis hermanos, si, sólo nosotros porque estábamos seguros que cada uno la conocía.” – don Elio

Como lo relatan estos trilladores, no son muchos los sabedores del proceso de la máquina; es más, se podría decir que son pocos los que a partir de la experiencia han conformado una serie de conocimientos y modos de hacer que permiten no solo la perpetuidad de la trilla, sino también la presencia misma del trigo en los municipios de Guacamayas y El Cocuy.

Tiene uno que saber también pa esto, como dijo don Elio; y parte de ese saber, se configura en el hacer, constituido por las técnicas o modos en los que se dispone el individuo y su corporalidad con un fin determinado. A ello es a lo que Marcel Mauss denomina las técnicas corporales, entendidas como los actos considerados tradicionalmente eficaces, en donde el cuerpo es el primer y más natural objeto técnico y, al mismo tiempo, herramienta del ser humano (Mauss, 1971, pág. 371). Aquellas a las Loïc Wacquant (2006) también denominó como *“esquemas inmanentes a la práctica”* (pág. 67), hacen parte de los quehaceres que conforman no solo los procesos alrededor de la trilladora, sino también, entorno a la siembra y la cosecha. En prácticas como la siembra al voleo, del convite para el siego y de la prensa para la trilla, se evidencian la manera en que los individuos construyen una serie movimientos y disposiciones, tanto de su cuerpo, como de su mente, para configurar ciertos modos de hacer, los cuales no se encuentran aislados, sino que, por el contrario, se hallan

interconectados en esta fase productiva que permiten aún, la emergencia de trigales en los campos de la provincia.

Es la semilla bien distribuida a lo largo del terreno, es el corte de un solo movimiento sin que se pierda grano, es entrar el cereal a la máquina sin que éste jale las manos de quien lo opera, es aventar la cascabilla o cernir hasta que salga la semilla, o tan siquiera encender el artefacto sin que éste se tapone o apague, lo que compone el entramado de técnicas que han construido los habitantes del norte de Boyacá, a partir de la experiencia cotidiana del hacer; allí prima *aprender primero y ahí sí, meterle uno las manos*; pues en los caminos del maíz y el trigo, se aprende viendo, a la vez que haciendo, para así ir conformando aquella apropiación de los quehaceres de la tierra y de la trilla.

Mientras me enseñaba a *la poderosa*, su antigua trilladora, arrinconada en una esquina de su casa y cubierta por paja, botas y otros enseres, don Elio, recordó justamente aquel modo en que adquirió e incorporó los saberes del proceso de la trilla. Para ello, remitiéndose hasta su infancia comentó:

“Yo cuando ya me conocí ya había una máquina, sí, ya había una. ¡Pero uno era a mirar la máquina! ya en después que uno tuvo ya aprendió... pero de pequeño si eso era uno que ¡a mirar la máquina! Los que yo conocí de máquina, cuando yo ya eché a conocerme era don Ramón, don Raminio; esos eran los dueños de la máquina. Los de allá arriba, don Ramón García y ¿Raminio González era? Si González es... si, mmm, esos eran los que tenían esas máquinas y uno los miraba trabajar con eso (...)

Y fue mirando que yo aprendí, mirando, ¡claro! yo miraba a los otros como era y así y aprendí. Después de que ya vi dije muéstreme a ver si es que no aprendí... Si por ahí las primeras veces, eso apaga uno el motor siempre, eso es de no saber ya la mijia que pide la máquina, no puede uno soltarle la mascada de una. Si ya tiene uno que... ya tantea uno. A veces el trigo fresco, ahí sí que más con fuerza lo jala, cuando esta así fresco que esté verde o mojado, entonces le toca uno saber cómo colocarse pa que eso no lo jale.”

Entonces, ese primer principio de aprender, *metiendo las manos* en el proceso de la máquina, es el que posibilita la construcción de un esquema corporal, especialmente en el caso de preñero, en donde la práctica, se construye a partir de la repetición. Desde ésta, el cuerpo mide su movimiento y lo que debe realizar en función de una manipulación regulada del tamo que ingresa al aparato, sin que este, arrastre las manos del maquinista hacia su interior. A ello es a lo que don Elio denomina como *la mijia*, o la colocación y el ritmo adecuado que el cuerpo adquiere durante el ingreso de las gavillas a la prensa, en relación con el funcionamiento o como lo dijo este trillador, a *lo que pide la máquina*, para así, tantear la forma en la que debe ingresar la mascada.

Aquella dosificación del movimiento, o el *tanteo* que día a día da forma a los quehaceres y saberes de la trilla, en cierta manera, se vincula con lo tratado por el sociólogo Loïc Wacquant (2006) quién evidenció que solo la experimentación carnal permanente, como complejo de

prácticas de incorporación, permite la adquisición de un control práctico, ya sea, de las reglas del pugilismo en su caso, o del cuerpo y su disposición, en relación a los ritmos de una máquina como la trilladora. Y a pesar de que dicho autor, hace referencia al arte pugilístico, tanto éste, como los saberes de la tierra y la trilla, son la representación de “movimientos del cuerpo que sólo se pueden aprender completamente en la práctica y que se inscriben en la frontera de lo decible e inteligible intelectualmente” (Wacquant, 2006, pág. 66); allí, la teoría no tiene lugar, pues en el golpe asimilado, o en el tanteo con la máquina, es donde se adquiere el ritmo y una *comprehensión del cuerpo* (Wacquant, 2006, pág. 75) en la que este somatizan los saberes y quehaceres a partir de una experiencia corpórea.

Entonces el cuerpo, como primera herramienta del ser humano, es el que conforma las condiciones internas para que surjan prácticas como las llevadas a cabo en los caminos del maíz y el trigo. Ya luego la situación se complejiza, en la medida en que ésta primera herramienta, y las implicaciones que conlleva el dominio de esta, debe entrar en contacto con otros instrumentos, con otras corporalidades, con otros individuos, y como estos deben hallar una comunicación y una sinergia para así entrar en contacto con artefactos de dimensiones mayores, como lo es la trilladora, cuyas lógicas de funcionamiento son disímiles, y a las cuales, deben buscar comprender juntos, los 4 maleteros, a fin de alcanzar, por un lado, el funcionamiento óptimo de dicho artefacto y por otro, la obtención de la simiente del tan esperado cereal. Son estas dos últimas, las principales satisfacciones que resultan tras este proceso; uno del que podemos decir, es la síntesis de un trabajo colectivo, en donde 5 instrumentos, 5 herramientas, entran en contacto, y bajo la lectura de sus propios movimientos y funcionalidades, permiten lo que puede ser *una danza de la trilla*, en la que cada sujeto tiene un lugar, pero que a partir de la simbiosis de sus propias labores, en relación con las de la máquina, permiten el desarrollo del proceso de trillado, del cual surgen finalmente, los costales con el trigo.



Imagen 6. Llevando gavilla. Fotografía: Amanda Barón



Imagen 7. Del corte hacia la prensa. Fotografía: Amanda Barón



Imagen 8. La danza de la trilla. Fotografía: Amanda Barón

Sin embargo, la apropiación de éste proceso y la asimilación corpórea de los movimientos y modos de hacer que lo componen, con el paso de los años, se transforman en marcas, cuyas repeticiones se trazan sobre los cuerpos de quienes participan en esta labor; pues tal como dice Anzola (2017) “los cortes, las manchas, las quemaduras, las uñas partidas, las cicatrices, las picaduras y los cayos dan cuenta del trabajo diario, del roce cotidiano con el monte, con la tierra y con cada herramienta [en un hacer] que va formando sutilmente todo el cuerpo” (pág. 15) y que también, en cierto modo, lo va desgastando.

Como muestra de ello, se evidencian las implicaciones alrededor de la movilización de cada una de las maletas, en las espaldas y al *pretal* de los cuatro individuos que participaban en el ensamblaje y la puesta en marcha de la trilladora. Sobre esto recuerda don Elio que:

“La máquina se arma cuando ya va a trillar uno. Cuando está la trilla, ahí mismo vuelve otra vez y la desarma y se va pa otro lado, la desbarata uno y cargue. Pero imagínese, uno cargando eso varias veces porque eso es pesado, eso pesa por ahí tres, cuatro arrobas. Tres y media, pero por lo grandes, el volumen es lo que más pesa, es lo que más lo cansa a uno... por eso ya la salud de uno ya no deja.”

Y es que aquellas 4 arrobas, que correspondían al peso de cada maleta, eran asumidas por los cuerpos de quienes debían transportar estos instrumentos, no una, sino dos o hasta tres veces durante un día, recorriendo paso a paso, los caminos veredales de Guacamayas o del Cocuy. Ello hacía que, con el pasar del tiempo, fuese más difícil la realización de esta práctica, pues

como dijo don Elio, *la salud de uno ya no deja*. Adicionalmente, según la experiencia de otro maquinista como don Aljemiro, actualmente no son muchos los obreros que prestan su servicio para la labor de la trilla, porque, además de reconocer el impacto que dicha carga puede tener en sus cuerpos, son pocos de las nuevas generaciones, quienes realmente saben el quehacer alrededor del trillar.

Todo esto se ve reflejado en la progresiva desaparición del trigo en el territorio, como resultado de una disrupción entre la reproducción de la trilla con el modo anteriormente descrito, el que *se sabe hacer* y las condiciones actuales que se presentan en el territorio. Pues tal como se expuso con antelación, la trilla es una práctica de trabajo colectivo, en la que se hace necesaria la presencia y sinergia de individuos, quienes encarnen los respectivos roles del aparato; e infortunadamente, mientras desciende la presencia de mano de obra joven, que se encuentre apta para encargarse de las labores de la trilladora, asciende el número de adultos mayores, cuyas corporalidades ya no se encuentran en condiciones para desempeñar los quehaceres de separación del tamo y la semilla.

Entonces, no hay cuerpos dispuestos a habituar sus ritmos en función a los de la máquina, no hay mentes capaces de resistir las largas jornadas para movilizar y ensamblar continuamente las maletas que componen el artefacto; y, por si fuera poco, cada vez son menos las trilladoras disponibles en los municipios de Guacamayas y El Cocuy. Como muestra de ello, se encuentran los testimonios de pobladores como Yeison Barón y don Elio, quienes expresaron respectivamente que:

“Así funcionando, le puedo decir que he visto por ahí dos: una de arriba de la vereda del chiveche y otra de allí por el lado de chichimita. Es que eso antiguamente en cada sector, en cada vereda era una máquina o cada cinco o seis productores tenían su máquina. Y todo esto era de cultivo, yo me acuerdo hace 25 años o más, eso todo lo que sumerce alcance a ver para arriba para abajo, todo eran siembros de trigo y asimismo había máquinas pa trillarlos.” – Yeison

“La última vez que la saque a trillar... uy ya hace tiempo, ya hace por lo menos que... hará casi por ahí que unos, ya va pa unos diez años que la máquina lleva ahí parada. Pues si pa nosotros, pa trillar, si claro se usa, pero ya sacarla a andar ya hace como unos ocho o diez años (...) y la última vez que yo trillé, por lo menos unos diez años. Y pa nosotros, trillamos ahorita en febrero de este año... ahí salió pal solo consumo... eso como por ahí, una carga apenas, unas ocho arrobas, eso no es que...” – don Elio

Este estado en el que se encuentra *la poderosa* de don Elio, es similar al de *la fiera* de don Aljemiro, y al de otras máquinas como las que don Amilcar García o don Pedro González; todas progresivamente arrinconadas, en respuesta a las condiciones actuales en el territorio, a las que también se suman las lógicas de autoconsumo que rigen los procesos de la siembra y la cosecha del trigo y el maíz. Esta lógica que rige el cultivo de ambos cereales, se ha convertido en otros de los elementos de gran influencia para el creciente distanciamiento entre las trilladoras y los campos de la provincia; puesto que, la transición hacia unos cultivos

de pancoger, ha disminuido la cantidad de cosecha que se obtiene en los dos municipios. Al ser para consumo principalmente familiar y de amistad, el volumen de la producción, no es el suficiente como para encender la máquina, por lo cual, vecinos las respectivas veredas, deben juntar sus pequeñas cosechas, y así, unidas, llevarlas, ya sea en camión o con *bestias* o en algunos casos, al hombro, hasta donde se encuentra la trilladora más cercana. Esto me explicó don Elio, a quien acuden, cada enero y febrero, uno que otro sembrador con sus *bojoticos* o pequeños montos de cosecha. En torno a ello él me dijo:

“Yo ya no saco la máquina porque ya la salud de uno no... y la gente ya no siembra también que... por ahí bojoticos y les toca juntarsen y carguen pa donde está la máquina, trilleles ahí... los que siembran por ahí cerquita la traen. Cuando yo trillo el mío, ahí mismo llevan las maletas por ahí cerquita y se trilla también lo de ellos, pero si tiene que ser mínimo unas 3-4 arrobas, pa que valga la prendida.”

Lo mismo ocurre en el caso del molino, el cual, para su puesta en marcha, necesita de mínimo 10 libras a fin de que salga la molienda; pero si es menor la cantidad, el cereal quedará por dentro del aparato hasta recalentarlo, según me aclaró don Juan, el molinero de Guacamayas. Entonces, la lógica de autoconsumo del maíz y el trigo, va en contraposición al funcionamiento mismo de la maquinaria que transforma ambas semillas – tanto la trilladora, como el molino – pues estas fueron diseñadas para funcionar con grandes cantidades de producción; y al no obtener dichos montos en una sola cosecha, los sembradores, deben juntar sus porciones de grano recolectados, hasta alcanzar el volumen mínimo para encender estos artefactos, dificultando la presencia de este cereal en aquel territorio del norte de Boyacá. Como reflejo de ello, se tiene lo que han vivido y percibido habitantes como doña Resurrección, a quien todos conocemos como Resurita, y quien durante un conversar en su casa, en la vereda de Güiragon, me compartió de su experiencia lo siguiente:

“Es que pa el siembro del trigo, para poder cultivar el trigo y a lo último cosecharlo, se necesita de esa trilladora, pero no ve que ahora casi no hay, ya no hay máquinas de esas. Ya no hay máquinas, y cuando uno necesita que le cosechen este pedacito de tierra o a veces uno más que pequeñito, ya no viene la máquina. Entonces ahí que hace uno con el trigo, ¿pa dónde lo lleva? ¿sí? Ese el problema con esa semillita.”

Esto muestra la interconexión entre las distintas fases que componen el sistema alimentario de ambos cereales, en la medida en que un cambio en la lógica productiva, influye en la permanencia o transformación de toda una secuencia de quehaceres y saberes, cuya realización, hace posible la presencia del trigo y el maíz, tanto en los surcos, como en las mesas de la provincia de Gutiérrez.

Todas estas circunstancias, por un lado, la interrupción entre las lógicas actuales de autoconsumo y las que permiten el funcionamiento de las máquinas, y por otro, el modo en que se sabe hacer la práctica de la trilla, en contraposición a las condiciones actuales que se desenvuelven alrededor de ésta, han conllevado a una notable disminución de la presencia del trigo en los campos de la provincia de Gutiérrez y también en los del resto del territorio

colombiano. Muestra de ello es la información que instituciones como la federación nacional de cultivadores de cereales y leguminosas (Fenalce) ha entregado en su último informe sobre la situación del trigo y la cebada en Colombia. Según éste, para el año 2003, entre los tres departamentos productores del grano – Nariño, Boyacá y Cundinamarca – se tenía un total de 26.900 hectáreas sembradas de trigo, y para el 2018, sumando los mismos tres territorios, el total de hectáreas destinadas a éste cultivo fue de 3.538 (Fenalce, 2018). Esto hace evidente la gran disminución de la siembra del trigo a lo largo de la geografía nacional, pues en 15 años de diferencia se dejaron de destinar más de 23.360 hectáreas de tierra para dicho cultivo, lo cual también se expresa en la desaparición del trigo en zonas como el norte de Boyacá.

Adicionalmente, en dicho informe, se exponen aquellos municipios del departamento de Boyacá que figuran como productores de la semilla de trigo. Entre los allí mencionados se encuentran Cucaita, Soraca, Samaca, Chivata e incluso los alrededores de la ciudad de Tunja, todos pertenecientes a la provincia del centro. Sin embargo, en aquel documento no figuran como productores de este cereal ni la provincia de Gutiérrez, ni ninguno de los pueblos que la conforman, debido a la lógica de autoconsumo que rige su producción, en la que el cultivo se da a partir de pequeños sembradíos, de sustento principalmente familiar y de amistad. Como muestra de ello se tiene el caso del Cocuy, en donde más de un 57% de las unidades de producción agropecuaria corresponden a un área menor de una hectárea de extensión; y donde tan solo 0.63% del total de la producción de cultivos en el municipio corresponden al trigo. (DNP,2019)

Entonces son estas condiciones presentes, junto con las marcas del hacer que se trazan en el cuerpo de quienes realizan la acción, las que progresivamente han ido distanciando a los pobladores de Guacamayas y El Cocuy de sus respectivos campos; son aquellas las que van impidiendo la ejecución y continuidad de las prácticas de la trilla y a su vez, como veremos más adelante, son estas mismas las que están transformando de manera gradual, las cocinas de la provincia.

Sobre la molienda, vínculos de un gremio molinero

Ahora que ya hemos profundizado en la trilla, como proceso que atañe únicamente a los trigales de la provincia, podemos ahondar en la siguiente fase que compone el camino no solo de este último cereal, sino también del maíz, la molienda. Este procedimiento, hace parte del entramado de saberes que componen el sistema alimentario de ambas semillas, y sobre el cual, como veremos a continuación, se producen una serie de particularidades de acuerdo al tratamiento de cada grano.

En el caso del maíz, ésta es una fase que viene posterior al secado y recolección de la mazorca. Una vez que el fruto es tomado de la caña en la fase lunar de menguante, toda la producción es acomodada en un lugar específico del hogar del sembrador que se denomina como *el zarzo*. En conversaciones con Custodia y don Pedro, ellos compartían que este

espacio tiene por objeto, la protección del grano de insectos como el gorgojo, el cual, si se posa en la semilla, puede afectar no solo el secado, sino también la molienda. Según esta cocinera y este sembrador, aquella especie de altillo o cielo raso cuya base es tejida normalmente con caña brava y fique y colocada sobre madera, también hace las veces de lugar de almacenamiento puesto que, tras la recolección de la mazorca seca a finales del mes de agosto e inicios de septiembre, ésta:

“Se puede dejar guardada harto tiempo. Con decirle que usted puede tener maíz hasta septiembre del otro año, pero eso si pa que no se le gorgoje, le toca estar removiendo la mazorca cada 15 días. Antes tocaba moverla incluso más seguido, porque se guardaba con todo y butuga, pero se gorgojeaba más rápido entonces ya no se hace.”

Tal como está descrito en estas palabras, así es como el campesino del territorio asegura la tenencia de maíz durante buena parte del año. Y a pesar de que el alimento en la provincia continúa siendo estacional, por medio de la técnica o el uso de métodos heredados de las poblaciones que antecedieron a las presentes, es que se puede extender el tiempo de vida de este cereal.

Igualmente, es importante denotar que el almacenamiento o conservación del maíz en el zarzo es tan solo una de las prácticas que conforman el sistema alimentario. Uno que, como se mencionó previamente, está compuesto por realidades dinámicas, “caracterizadas por su progresiva evolución, a veces de maneras imprevisibles (...) [por lo cual, se puede decir que] en pocas palabras: los sistemas alimentarios evolucionan” (Fischler, 1995, Pág 150). Y como muestra de ello, se encuentra el cambio en la conservación de la mazorca, que anteriormente se realizaba empleando la *butuga*, con la creencia de que ésta prolongaba el tiempo de duración del grano. Sin embargo, gradualmente esta fue dejada a un lado, pues se percataron que atraía más fácilmente a insectos como el gorgojo, transformando la práctica de almacenamiento.

Teniendo en cuenta esto, cuando el cosechero considera que el maíz está listo para ser molido – que casi siempre es pasado un tiempo mínimo de tres meses en el zarzo – selecciona y aparta los mejores granos para la próxima siembra y posteriormente se dispone a desgranar la mazorca. Por un lado, algunos habitantes de la provincia continúan realizando esta práctica de forma manual, como es el caso de uno de los molineros de Guacamayas, don Aljemi, quien independientemente de la cantidad de grano a moler, asegura seleccionar cada maíz con sus propias manos. Sobre ello opina que:

“A mí me gusta hacer todo el proceso a mano. Con la desgranadora se puede ir uno que otro maíz dañado que le baja la calidad y el sabor a la harina, por eso prefiero escoger todos los granos que voy a moler.”

Esto ocurre de manera diferente en el municipio del Cocuy, donde los propietarios de los dos únicos molinos del pueblo, desgranar el cereal con la ayuda de una máquina que separa el

grano de la tusa de manera más rápida. Al estar de visita en el territorio, tuve la oportunidad de emplear aquel artefacto, y efectivamente, éste separaba la semilla sin filtro alguno permitiendo que distintas clases de maíz se juntasen entre sí dentro de lo que doña Graciela, nombraba como *la cliva*. Originalmente éste último utensilio, era empleado para cernir la arena, pero ella, al igual que don Aljemiro, en una suerte de coincidencia entre el gremio molinero, decidió comenzar a utilizarlo para depositar las semillas listas para ser molidas.

Seguido a ello, se debe observar si el grano está lo suficientemente seco, o si requiere de mayor tiempo al sol para antes de ser llevada al molino. Si la semilla aún permanece húmeda, el dueño del aparato o el cosechero, es quien distribuye toda la producción sobre un toldo en un espacio al aire libre, por un tiempo máximo de dos días, a fin de que el cereal se seque por completo y de ahí sí, llevarlo a la molienda, de donde emerge la harina base de múltiples preparaciones producidas en los fogones de aquellos pueblos del norte de Boyacá. Don Pedro, un sembrador del municipio del Cocuy, prefiere realizar el secado por su cuenta, como me compartió durante nuestro encuentro en uno de los molinos de éste territorio:

“Yo mismo las dejo así al sol, en un patio como este, porque las casas de antes venían con eso; o sino en la calle también, pero se le deja sobre un toldo que llamamos, se seca y ahí ya viene y se le trae aquí al molino. De ahí sale la harina para hacer la sopa, la arepa, la borona o se viene y se hacen empanadas de maíz que es la legítima es la propia.”

Como dijo don Pedro, en cuanto a la distribución del espacio de las viviendas, tanto del Cocuy, como de Guacamayas, anteriormente se tenía en cuenta la tenencia de un lugar en el que fuese posible distribuir las semillas para el proceso de secado. Todas las personas con las que conversé llamaron a aquella área como *el patio*, el cual, en algunos casos, es una extensión de piedra o concreto, situada al interior de las viviendas; pero para muchos otros pobladores, *el patio* se trata de un trozo de tierra que yace contiguo a la casa familiar, sobre el cual, se tiende el toldo para asolear el grano, ya sea de maíz o de trigo. Esto corresponde a los quehaceres y saberes del territorio, y a las apropiaciones que los individuos construyen del entorno que les circunda, donde un cuadrado al interior de las viviendas, un terreno próximo a los hogares o la calle misma en los sectores urbanos, se convierten en *el patio*, un lugar propicio para secar la semilla y de allí, llevarla a moler.

En cuanto al camino del trigo y su fase de molienda, ésta no es muy disímil a la que los pobladores del Cocuy y Guacamayas realizan con el maíz. Comienza tras la trilla de la semilla, puesto que, los molineros entrevistados de la provincia, hicieron énfasis en que no se recibe el grano con el tamo, sino solamente hasta que toda la producción haya pasado por el proceso de trillado. Una vez realizado, el sembrador distribuye toda la producción del cereal en unos recipientes hechos con cuero de vaca llamados *zurrones*. Esta especie de graneros de gran tamaño –de 1.50 m a 1.60 m de altura aprox. – cumplen las veces del zarzo en el maíz, puesto que permiten, no solo el almacenamiento de la semilla del trigo, sino también su protección ante eventualidades como el gorgojo. En estos, a diferencia del zarzo,

no se requiere de una continua movilización del producto, ya que una vez guardado, difícilmente es afectado por alguna plaga.



Imagen 9. El zurrón. Fotografía: Guillermo Ramírez²¹

Aquí de nuevo, se evidencia como dentro de la distribución del espacio familiar, tanto el trigo como el maíz, tenían un lugar determinado, puesto que en las casas de la provincia se destinaba un cuarto en específico – o en algunos casos un rincón – para situar *el zurrón* y dejar reposar la semilla del trigo. E igualmente según cuenta don Pedro, en la construcción de la vivienda se tenía en cuenta la realización de aquel cielo raso o *zarzo* para almacenar el maíz y dependiendo del tamaño de la casa, éste incluso se situaba sobre el espacio para dormir de algunas familias guacamayeras, como fue su caso durante algunos años. No obstante, a medida que ha ido cambiando la relación de los habitantes del territorio con ambos cereales, como producto de las realidades dinámicas y los cambios del sistema alimentario, estas herramientas han ido saliendo progresivamente de los hogares de la provincia de Gutiérrez.

Dicho esto, continuando con la fase de molienda del trigo, después de guardado en el zurrón, y de su secado en el patio, aquel es llevado a los respectivos molinos para su procesamiento. En este punto es que, en manos del molinero, se observa si el grano está lo suficientemente seco para ser molido, o si requiere de *asolearse más*, para que sea más fácil de moler la

²¹ Archivo fotográfico del proyecto para el Conocimiento, Salvaguardia y fomento de las cocinas tradicionales del municipio de Guacamayas

semilla y asimismo, salga más suave la harina, como explicó doña Graciela, la propietaria del molino *La cosecha*, del Cocuy, quien sobre éste punto de secado dijo:

“El sembrador debería ser más consciente de secar totalmente la semilla. Porque varias veces la dejan verde y para el momento de moler, sale más agua que harina. Eso se atasca la máquina, y sale mala la harina. Entonces quien pierde más que todo es uno de molino.”

Y es que, en ocasiones, cuando no se deja *sudar* el trigo lo suficiente, tiempo en lo que se denominó en el territorio como el *pasillo*, ni siquiera basta con la distribución del grano sobre el *toldo* al aire libre – como se explicó con el maíz antes de la molienda – para que la semilla alcance el punto exacto de secado. Entonces, esta queda verde y para el momento de moler, la cantidad y la calidad de la harina es mucho menor, lo que a su vez genera pérdidas, principalmente para el dueño del molino. Sin embargo, hay una retribución que se debe realizar a los dueños del molino por parte del sembrador; dicha remuneración se puede hacer de dos maneras, según cuenta don Luciano, un molinero del municipio del Cocuy:

“Aquí se paga con dinero o con producto, lo que llamamos maquila. La maquila es lo que se le encima de ganancia a uno por moler el trigo, entonces ahí uno quita harina, 4 libras por arroba de trigo. Yo acá trabajo así, quitando mis 4 libras.”

Esta forma de pago, a partir de maquila, es la que también se lleva a cabo en el proceso de la trilla, donde, por cada arroba de cosecha trillada, se entregan 4 libras de semilla de trigo. De allí, luego de la pulverización del cereal, la respectiva harina es empacada en costales, los cuales, se entregan al sembrador, quien, debido a las condiciones que hemos tratado con antelación, normalmente la emplea tan solo para el gasto de su casa, junto con el de los seres más cercanos en su círculo vecinal y de amistad.

Hasta este último fragmento del proceso de molienda, es importante denotar las distintas semejanzas que se presentan alrededor de las lógicas de funcionamiento de la trilladora y del molino; puesto que, además del mínimo de volumen requerido v.s las cantidades actuales de producción, hay una concepción por parte de los participantes de este procedimiento, en la que el alimento – en este caso la harina – no es solo entendido como sustentador de procesos físicos y biológicos, sino también como medio de intercambio de servicios y puente de comunicación que establece vínculos o relaciones entre los individuos que se hallan inmersos en aquel contexto sociocultural de la provincia de Gutiérrez.

Como muestra de esos vínculos que se tejen desde el cereal, dentro de los quehaceres del molino, se encuentra don Luciano, y los modos en que continua con el funcionamiento de su máquina en el municipio del Cocuy. Mientras nos encontrábamos al lado de ésta, en espera a pulverizar media arroba de maíz amarillo, él comentó al respecto que:

“Para que esto funcione, yo voy de lado y lado mirando a ver de quien traigo cereal. De Chiscas, yo encargué que me trajeran maíz la vez pasada. Pero a mí más que todo me surten de Chita. Es que tal vez o se condena uno mismo o se salva uno mismo.”

Porque póngale cuidado que un día yo le pregunté a un Señor que ese iba cada 8 días, ahorita ya está yendo cada 15 días pa Chita, don Juaco Buitrago, le dije... porque por aquí no se conseguía nada, “Don Juaco ¿allá en Chita sale Trigo, sale Maíz? Más averigüese también el precio” dijo “Si usted necesita 1 arroba pues 1 arroba se la venden” entonces necesita Trigo y Maíz, entonces yo le dije que si porque por acá no estamos consiguiendo nada. Me dijo “hágame el favor y me da el número de celular”, se llevó el número y se lo dio a un Señor y él me llamo al otro día.

Me llamo, y dijo “Don Luciano, cuanto Trigo necesita”, dijo “habla con Pedro Alvarado”, dije “pues no Señor, yo mandé fue a que preguntarán que precio hay allá, porque de todas maneras yo no mandé plata”, él me dijo “yo no le estoy preguntando de plata sino de cuanto Trigo necesita” dije “pues si no desconfía pues mándeme 5 Bultos”, mire y ahí principiamos y hoy en día le pido 50 Bultos y eso ya hace como unos 10 años.

Y figúrese que, desde ese tiempo para acá, nunca nos hemos visto. Ese Señor así, él no me conoce a mí, personalmente él no me conoce, ni yo tampoco a él, es que no nos conocemos. Yo por allá no voy, ni él viene por aquí; entonces por eso no nos conocemos. Y el Señor es de aquí cocuyano, creo que es de los Alvarados de primavera, la Señora también es de aquí; pero ellos no vienen y nosotros tampoco vamos allá. Pero si he tenido deseos de pegarme un viajecito y conocer al Señor. Pero no ha sido necesario, porque desde la primera vez al señor le dieron buenas referencias de mí y él confió y por eso me sigue mandando hasta acá trigo y maíz. Entonces aquí todavía es así, con las referencias.”

Estos vínculos, que superan la frontera de lo físico, y que se establecen a partir del carácter simbólico de lo que molineros como don Luciano denominan como *la referencia*, determinan la manera en que es perpetuado el quehacer de la molienda en la provincia de Gutiérrez. Doña Graciela, otra molinera del Cocuy, constata estos nexos que se crean entre quienes deciden seguir los caminos del trigo y el maíz:

“Desde mis abuelos, que fueron los que iniciaron con esto, comenzó a existir como ese... como le dijera yo... como ese apoyo entre los molineros en Chita, San Mateo, y El Cocuy; y hoy día, todavía lo hacemos. Más que todo por lo que trigo no se siembra mucho, entonces cuando nos hace falta grano, ahí mismo llamamos y si tienen, pues nos traen un poco.”

Acorde con los testimonios de estos molineros, aquellos enlaces que se han configurado históricamente entre los distintos poseedores de ésta máquina, representan una parte fundamental en la manera en que es llevada a cabo la práctica de la molienda dentro de los caminos del maíz y el trigo. Pues, es a partir de estos nexos que dichos cereales continúan su circulación no solo en los molinos de los municipios de la provincia de Gutiérrez, sino también, en los hogares y especialmente, en las cocinas de sus respectivos habitantes.

Dichas interacciones hacen parte de los quehaceres de la molienda, en los que se desenvuelven vidas como las de don Luciano o doña Graciela y sus predecesores. Esos

recorridos vitales forjan lo que la investigadora Marta Rizo (2006) denomina como “*el mundo de la vida cotidiana*”, o aquella realidad de carácter social en el que se presentan las interacciones entre los sujetos y que además “solo es posible si existe un universo simbólico de sentidos compartidos, construidos socialmente, y que permiten la interacción entre subjetividades diferentes” (Rizo, 2006, pág. 45); por tanto, es el uso de cereales como medios de intercambio, y el establecimiento de vínculos de orden comercial y afectivo, lo que representa el sentido por el cual aún es realizada la práctica del molino. Este último, además del orden afectivo que posee, en el que sembradores y molineros establecen una relación de confianza, sustentada en muchas ocasiones, por décadas de trabajo colectivo, también es la representación del único método en que sigue siendo comercializado el maíz y el trigo, ya sea en grano o en harina. Es el molino, donde habitantes de Guacamayas o El Cocuy, que no lleven a cabo el proceso de la siembra, pueden abastecerse del producto local, el cual, posteriormente convierten en preparaciones características de los fogones de aquellos pueblos.

Debido a ello, a mantener el comercio del trigo y el maíz es que, en el caso de estos dos municipios, molineros como don Luciano, doña Graciela o don Juan, se ven en la tarea de abastecerse del grano sembrado en otros territorios del norte de Boyacá, en una pesquisa por perpetuar esta práctica comercial y también afectiva del molino. A esta situación se refirió don Juan cuando expresó lo siguiente:

“Hace como unos, tal vez unos 4 – 5 años para acá, se quieren como acabar las cosechas. Poco se siembra, poco da, maíz y el trigo y entonces ahorita no hay que hacer en el molino, eso por este tiempo de que era la navidad o la semana santa eso era de trabajo bastante eso sí, se amontonaba por cargas de trigo para moler y ahorita no, eso es pasmado ese trabajo (...)

Con decirle que ahorita nos ha tocado comprar harina de veras, más que haya molino, no hay harina, entonces nos ha tocado cargar de otros lados de por aquí cerquita pero también hemos tenido que comprar esa harina, de esa que traen por allá de la ciudad, yo no sé... dice que de Bucaramanga... esa San Miguel, porque aquí en esa vez no había que comprar harina y ahorita últimamente... toca comprar el maíz.”

Este acontecimiento da cuenta de la manera en que se conectan cada una de las fases que componen el camino del trigo y el maíz; donde los quehaceres de la molienda y la lógica de funcionamiento a gran escala que acompaña a sus máquinas, se ven modificados como respuesta a las condiciones externas que han influido en la transición de los cultivos comerciales de ambos cereales, hacía unos de pancoger o pequeña producción de sustento familiar. De modo que, bajo el sentido de comerciar la semilla, el gremio molinero de ambos municipios, se ha visto en la tarea, ya sea, de abastecerse de cosechas obtenidas principalmente en otras latitudes, o de aguardar largas temporadas hasta que los sembradores de Guacamayas y El Cocuy, logren reunir la suficiente cantidad de producto para la puesta en marcha de sus respectivos artefactos; lo que demuestra nuevamente que hay una

disrupción entre las condiciones actuales del territorio y el sentido que acompaña la ejecución de las prácticas que componen esta segunda fase del sistema alimentario.

Hasta aquí hicimos un recorrido por las primeras etapas que componen el sistema alimentario del trigo y el maíz. A partir de estas, pudimos hacer un acercamiento, de la mano de los pobladores de Guacamayas y El Cocuy, a los quehaceres y saberes de la siembra y la cosecha, así como los presentes en la trilla y la molienda. Ahora, continuando con los caminos de aquellos cereales, ahondaremos en su paso por los fogones y las mesas de los habitantes de la provincia, en donde los vínculos de producción alimenticia se convierten en amalgamas de aromas, sabores y texturas que acompañan las distintas preparaciones de aquellos municipios.

Con lo que haya y con lo que se tiene, las lógicas de la culinaria provincial

Sobre la cocina, una fase de variedad en el sistema

Los fogones de la provincia representan un espacio de tránsito o cambio, en el que el alimento como producto se transforma en ingrediente culinario. Dicha transición es la que, según el historiador Massimo Montanari, permite concebir a la comida como cultura en tanto aquella *se produce*, porque el ser humano no utiliza únicamente lo que halla en la naturaleza, sino que selecciona los alimentos de su preferencia, aspirando crear sus propias preparaciones. Es cultura cuando *se prepara*, ya que una vez adquiridos los productos, el individuo realiza una serie de prácticas para su transformación, empleando los cuatro elementos junto con dispositivos que facilitan la modificación del alimento. E igualmente la comida es cultura cuando *se consume* puesto que las personas no necesariamente realizan su selección a partir de los productos disponibles sino también partiendo de criterios ligados a dimensiones tanto económicas y nutricionales, como de valor simbólico ya sea de carácter individual como colectivo (*cfr.* Montanari, 2004, Pág. 9).

Si bien las dimensiones económicas y simbólicas hacen parte de la configuración de los quehaceres culinarios, en los pueblos al norte de Boyacá, complementario a lo que plantea el historiador, también se suma la disponibilidad de los productos que emergen de la tierra; o como lo enuncian las portadoras de la tradición culinaria en el territorio, se cocina *con lo que haya y con lo que se tiene*. Esta frase que fue empleada por muchas de ellas durante mis recorridos por las cocinas del territorio, corresponde a una relación en la que los alimentos que se cosechan de los suelos son los que posteriormente se convierten en potenciales ingredientes, sazonados y mezclados en las ollas, a manos de pobladoras como Pacha, quien respecto a su cocina y al modo en que la ejecuta enunció que:

“Yo cocino como mi madre... y cuando ella lo hacía, sobre todo cuando hacía las sopas... sí pues ahí, si salía como con lo que hubiera en casa y lo que se tuviese sembrado pa la cosecha porque que más, era lo que había, y así todavía lo hago. Para la sopita, por ejemplo, se prepara por ahí con los chicharrones o de pronto por ahí la carne, si había con que comprarla. Sino pues el solo chicharrón o por ahí el plátano y a veces apio, que crece hartito pa semana santa, entonces se usa si lo tiene pa coger.”

Las palabras compartidas por esta cocinera son el reflejo de lo que se puede denominar como la lógica que caracteriza a la culinaria provincial; una que, como pude evidenciar en el caso de Pacha y otras habitantes de la provincia, está compuesta por los principios de *con lo que haya y con lo que se tiene*, los cuales, a su vez, están relacionados con dos dimensiones de la realidad respectivamente. Una primera dimensión está vinculada con el principio de *con lo*

que se tiene, asociado directamente con la tierra, a través de los alimentos o potenciales ingredientes que son cultivados por aquellas cocineras y sus grupos familiares para el consumo personal y del hogar. Debido a ello, en los alrededores de sus casas, estas mujeres siembran algunas clases de vegetales, tubérculos e incluso cereales, porque “*uno acá siembra cerquita lo que se va a comer*”, como dijo Resurita, mientras me enseñaba las matas de apio o arracacha que tenía sembradas junto a otras semillas, en una pequeña área del terreno de su vivienda. Como ésta, hay muchas otras parcelas destinadas a la emergencia de frutos de temporada, cuyos tiempos de cosecha, no solo representan lo que se tiene disponible de la tierra para la olla, sino que también, son el llamado para llevar a cabo distintas preparaciones, realizadas bajo el aliciente de, *con lo que se tiene* para cosechar; ejemplo de ello es el *tiempo de mazorca*, a partir del cual surgen multiplicidad de amasijos y platos que tienen como base al maíz en su primer, y más fresco, estado de maduración.

Por otro lado, la segunda dimensión que abarca la lógica de la culinaria provincial, tiene que ver con el segundo principio de *con lo que haya*, vinculado inicialmente a la disponibilidad de alimentos que se encuentran en los hogares de los individuos para el momento de realizar los quehaceres y saberes, alrededor del fogón. Lo que haya de alimentos y otros elementos como especias, cuya adquisición no se da directamente en los suelos de parcelas como las de Resurita, doña Alicia y doña Cenaida – otras cocineras de la provincia – está directamente relacionado con factores económicos y comerciales, en la medida en que, como decía Pacha, según los medios que se tengan, se puede acceder o no a un alimento específico, y en caso de que no:

“Tocaba con lo que hubiera en casa porque hay veces no había los medios entonces... Hay veces es más escaso, pues el dinero ¿no? entonces (...) o hay veces que ya no hay lo que uno busca, y ahí si le toca con lo que haya.”

A partir de este último punto, pude observar que, *con lo que haya* de elementos disponibles para los quehaceres de la cocina, va más allá de lo que se encuentre directamente en el hogar, para abarcar la oferta de ingredientes que se hallan en los mercados de ambos territorios. Entonces son esos los lazos económicos y comerciales, los que nos recuerdan que el surgimiento de un ingrediente no es sino el resultado de un sistema alimentario conformado por “un conjunto de actores económicos que contribuyen a la fabricación, distribución y transformación de los productos alimenticios, [donde] los actores domésticos [son quienes] realizan la adquisición y participan de la transformación culinaria y de la organización de las condiciones de consumo” (Poulain, 2002, citado en Contreras y Gracia, 2005, pág. 97). Es decir, aquel principio de la lógica culinaria, si bien parece estar relacionado únicamente al ámbito doméstico, en realidad, se extrapola de la dimensión del hogar, para vincularse con todos los alimentos que provienen, tanto de las nueve veredas que conforman a Guacamayas y El Cocuy, como los que son traídos de otras provincias y regiones del país y que se encuentran disponibles en los mercados o *líchigos* de los dos municipios.

Esto último, corresponde a una dimensión territorial de, *con lo que haya*, asociada a lo que se encuentra disponible en los mercados, y en la cual puede ver que no solo influyen los alimentos presentes, sino también aquellos que se encuentran ausentes, pues muchos de estos, que eran usados en preparaciones especiales, son cada vez menos frecuentes en los mercados y, por tanto, en los hogares de la provincia de Gutiérrez. Es el caso del maíz y el trigo, y la comercialización de los productos provenientes de éstos, como la *harina morena*²² o el maíz amarillo *pa pintar*, usados en preparaciones como las *mestizas*²³ pal puntal o las arepas de borona. Al ser estos cada vez más difíciles de procesar y comerciar, las cocineras del norte de Boyacá han desarrollado la lógica de la culinaria provincial (figura 5), en donde, si no hay un ingrediente disponible en el municipio o si tampoco se tiene sembrado y listo para cosecha, entonces, se adaptan las técnicas, los ingredientes y sus combinaciones, de acuerdo con lo que haya y con lo que se tiene, a fin de realizar las comidas que evocan sensaciones y emociones en quienes las preparan y las prueban. Así que, movilizadas por el gusto de probar y el sentido de realizar un plato en específico – como ocurre con las *mestizas* para las sopas de pan del jueves santo – las pobladoras de la provincia han ido adaptando sus conocimientos y modos de hacer de la cocina, a fin de reproducir experiencias sensoriales y afectivas similares a las que eran producidas por platillos de tradición familiar.

En esa medida, debido a la lógica de la culinaria provincial, no hay preparaciones originales, puesto que, a pesar de que el nombre de un plato sea el mismo, la composición y los métodos para su realización son disímiles, pues las manos que lo crean, se encargan de impregnar de vivencias y saberes tanto subjetivos como familiares, a comidas como las sopas de pan, de la cual, como veremos más adelante, puede encontrar casi que una variante por cada uno de los hogares que visité en mi paso por Guacamayas y El Cocuy.

²² Así es como los habitantes de Guacamayas y El Cocuy llaman a la harina del trigo sembrado en el territorio; que a su vez, no ha sido cernida aún, y que por tanto, todavía cuenta con el *unche* o el salvado de la semilla que la hace integral y que le da unas tonalidades más oscuras que las de la harina industrial o refinada

²³ Este es el nombre que recibe la mogolla hecha en horno de leña a base de harina morena o de trigo integral, con levadura, sal, mantequilla y endulzada con miel de caña. Aquella era preparada en una versión de gran tamaño para el puntal o la última comida en el jornal del obrero, y se acompañaba con guarapo, agua miel o chicha de maíz. Debido a sus dimensiones, normalmente el trabajador guardaba un pedazo al que le llamaban *guía* y que correspondía a la mitad - o un poco menos – de este amasijo, el cual, acostumbraban a conservar para llevar de regreso a casa.

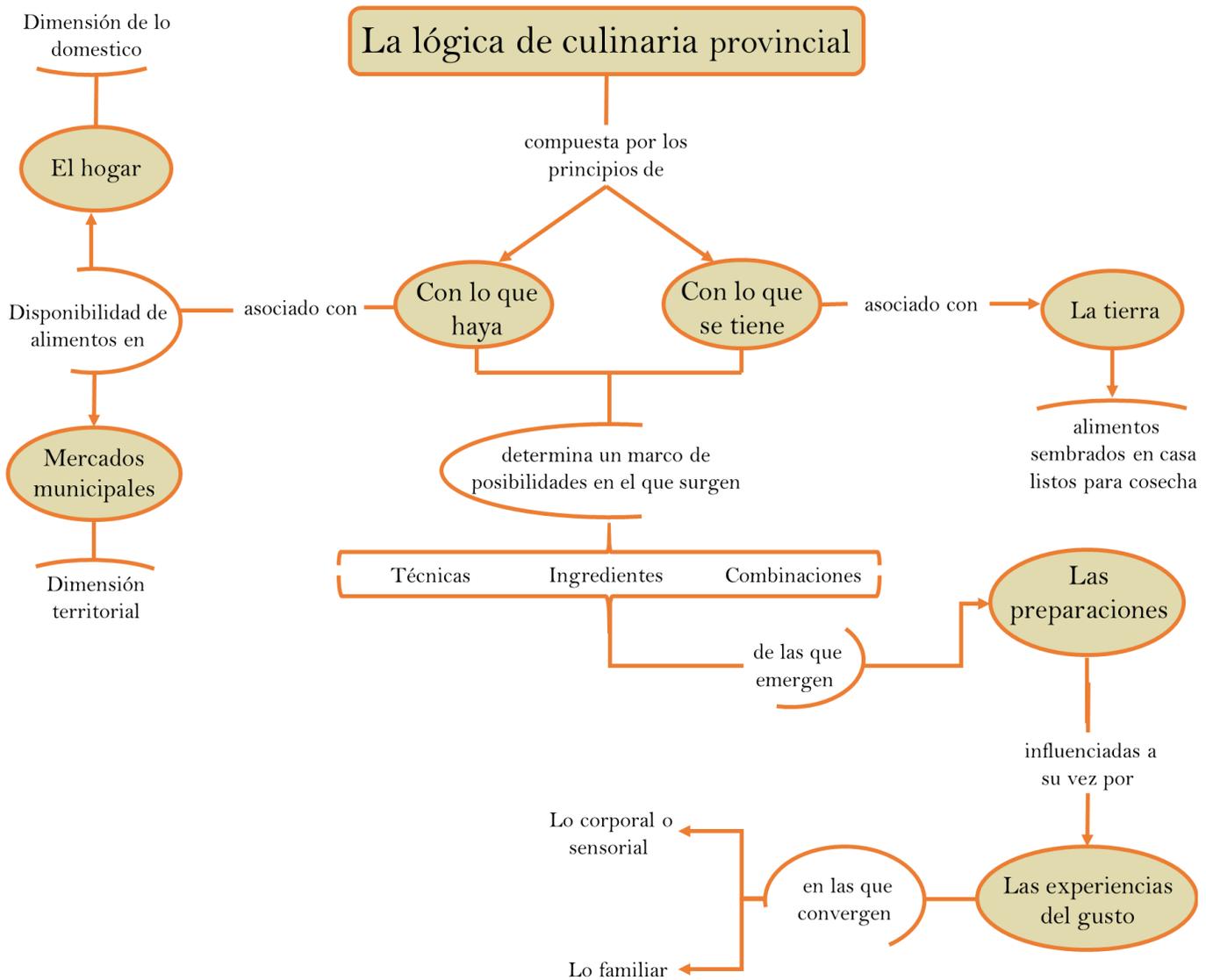


Figura 5. La lógica de la culinaria provincial

Platos familiares, una experiencia subjetiva y del hogar

Como dije anteriormente, en la cocina del norte de Boyacá, no hay preparaciones primigenias, o dicho de otro modo, no hay una única forma de mezclar, sazonar y presentar una comida en específico; en cambio hay platos, cuyos modos de hacer se han instaurado a partir de saberes de tradición familiar y de experiencias individuales, que si bien comparten características socioculturales entre distintos grupos de una misma sociedad – como tiempos de cocción, y momentos en los que son preparados y consumidos – cada uno adquiere particularidades, pequeños detalles que los diferencian a uno de otro – de los chicharrones en las sopas de pan de Pacha, a la changua negra con piscas de cominos en los potajes de Custodia – conformando lo que a partir de las vivencias en el territorio podemos denominar como *platos familiares*, los cuales son la representación de la apropiación de un plato en el

recorrido de vital de un individuo y en el grupo familiar y de amistad que le circunda. Son familiares primeramente por el ámbito en el que son preparados y consumidos, puesto que su configuración y ejecución se da en y para el espacio del hogar²⁴, el cual, desde la experiencia de las cocineras en la provincia, ha sido de gran influencia para la construcción de sus quehaceres culinarios.

Y a su vez, son *familiares* porque el sujeto que los realiza, desde su experiencia subjetiva, se ha apropiado de estas preparaciones, por medio de maneras específicas de combinar, sazonar y presentar aquellas comidas a las que reconoce y siente como propias; pues de manera consciente o inconsciente, ha colocado en ellas una marca o sello personal que se materializa a través de medidas disímiles como *las minchitas* que llama Custodia o los variados tiempos de cocción en el fogón o el uso de distintos ingredientes para preparaciones, que a pesar de ser generalizadas bajo los nombres de sopas de pan y mutes de maíz o de mazorca, en el interior de cada una, se encuentra la representación de marcas y experiencias de vida de quien, o quienes las prepararon y posteriormente consumieron.

A estos platos a los que, desde la experiencia en la provincia de Gutiérrez, he denominado como *platos familiares*, son también los que otros autores como Manuel Calvo ha denominado como «platos-tótem» a los cuales se les atribuye un papel simbólico especial, pues, además de ser marcadores de ocasiones festivas o rituales, también representan “la oportunidad de la rememoración y de la emoción, [y a su vez] se convierten en «marcadores» de la especificidad y de la diferencia. Sirven además para la transmisión de un mismo patrimonio de pertenencia que servirá más tarde, para la rememoración emotiva por parte de la generación siguiente” (Calvo, 1982 citado en Fischler, 1995, pág. 149). Las sopas de pan y los mutes de maíz son una muestra de aquellos platos trasmisores de conocimiento y de la memoria emotiva, los cuales, en el caso de Guacamayas y El Cocuy, son marcadores de singularidad y diferencia no tanto por una construcción identitaria definida a partir de estos, sino por unas particularidades o detalles que se han creado, a partir de la subjetividad de quien entrega sus manos a los quehaceres y saberes del fogón, en relación con el ámbito familiar y de amistad en el que se desenvuelve.

Asimismo, un elemento que cabe destacar alrededor de la realización de estas preparaciones familiares o *platos especiales* como también los denominaron cocineras de la provincia como doña Cenaida, Pacha o Resurita, son los vínculos que se generan entre estas sabedoras, sus familias y los círculos de amistad que les circundan. Según las portadoras de los saberes culinarios con las que compartí, al momento en que son realizados platos como las sopas de pan o los mutes de maíz, se tienen en mente el compadre y la comadre que habitan en la

²⁴ En términos de la socióloga Agnes Heller (1998) el hogar, o como lo denomina en su caso, la casa, es un punto fijo en el espacio del cual se parte y al que se regresa o se vuelve, pues representa ese ámbito en el que se encuentran cosas conocidas, habituales que crean un sentido de familiaridad y de seguridad, donde además se experimentan relaciones afectivas intensas y sólidas: el calor del hogar (pág. 385)

misma vereda, los vecinos a tan solo una o dos casas de distancia y los amigos de confianza con los que se ha habitado y compartido el mismo territorio durante décadas. Es decir que, al ejecutar estas preparaciones, se tiene muy presente que éstas no se hacen exclusivamente para el consumo del hogar y aún menos, para uno individual, pues aquellas se caracterizan por un sentido de colectividad que acompaña tanto el momento del hacer como el instante del comer. Dicho sentido es el que se refleja en las acciones que realizan Resurita y su madre doña María, cuando de la olla emanan los aromas en los que reconocen unas sopas de pan ya listas; es en ese punto, donde lo primero que hacen ambas pobladoras es que:

“Nos gusta compartirlas, entonces, por ejemplo, le llevo allá a comadre Francisca... saben venir unos primos aquí que vecinos que la pasan es en Bogotá o en Sogamoso, si están, en un platico o una ollita, se les lleva, aquí abajo a Don Roso también. Aquí arriba vive mi hermana Luisa, la que me sigue a mí, también se le manda; si alcanza por allá pal hermano de mi mamá, mi tío Luis, también se le manda. Y con el pan lo mismo cuando se hace, también se da. Así como con mi comadre Francisca que nos mandó hoy envueltos y comimos, y así con todo. A veces cuando se mata gallina, también una precita con pechugita y se le empaça en una ollita y también se les da o nos dan, sí señor todo eso es muy bonito.”

Esas son pa reunir, me dijo Cenaida, durante una conversación en la que se refirió a lo que ocurre durante y después de que realizan las sopas de pan, sea en casa de su madre, en la de su hija Dalia o en su propia vivienda, ya que estas tres generaciones de mujeres habitan justamente en una misma vereda del territorio. Sobre aquel plato y los vínculos perpetuados a partir del compartir de este, esta cocinera recordó que:

“Mi mamá cuando sea resulta con sopas de pan y yo también. Preparamos el pan y hacemos unas sopas, así sea junio, julio, agosto o el mes que sea. Y ahí les digo a mis hijos, sobre todo a ella que es la que está más cerquita [refiriéndose a Dalia] le digo “mija voy a hacer sopas de pan ¿viene?” y ella dice “sí mamá y si no voy, me manda”. Entonces eso ya es como una costumbre. Ella hace y me manda o me invita; yo hago, la llamo y le digo “venga” o le llevo si no puede venir, o sino mi mamá o una comadre que vive cerquitica me llaman pa que vayamos todos a comer las sopas. Eso ya es como tradicional, ¿si me entiende? juntarnos las familias y los más cercanos de confianza para hacer algo especial y pues las sopas de pan son algo especial.”

Y este carácter colectivo también fue expuesto por Pacha, al conversar sobre el que ella define como su plato más especial, el mute de maíz. Recordando sobre éste ella expresó lo siguiente:

“Cuando ya estaba el mute uno siempre era “que vaya llévele a fulana de tal, vaya llévele a mi mamá, mi tía, mi comadre, no sé qué” eso se hacía hartito y se mandaba y de allá para acá también venían, entonces eso juntaba mucho. No se perdía nada porque se hacía y se repartía. Y no solo el mute de maíz o la sopa de pan, sino todo, mejor dicho, el almuerzo que se hacía, porque en el tiempo de mi madre ellos compartían a la gente a los vecinos, a los amigos, a los compadres, a los hermanos,

era muy unida la gente. Hoy en día, si tuvieron que comer en su casa, tengan y sino pues sejo... se fregaron y mi mamá hacía eso, ella daba y le compartían también. Yo en cambio ahora casi no. Casi que tampoco me gusta compartir. No de verdad, no... pa el solo gasto, casi no me gusta compartir. Pues yo comparto las cosas, pero si la comida casi no la comparto ahora. Pero pues una comida especial, especial, así como el mute todavía sí, ese sí.”

A partir de estos y otros testimonios que pude oír a lo largo de mi paso por los municipios del norte de Boyacá, fue posible evidenciar como los vínculos del hogar y de amistad – cuyo alcance se mueve entre el ámbito vecinal y veredal – son reforzados por medio de la entrega de aquellas preparaciones consideradas como *platos especiales*, ya sea por sus métodos de ejecución o por los ingredientes que los componen. Pero, tal como dijo Pacha, a pesar de que en las veredas de Guacamayas y El Cocuy se ha aminorado esta práctica de brindar el alimento, son las sopas de pan y los mutes de maíz una muestra de lo contrario, pues aún en la actualidad, hay lazos que se tejen y a su vez se fortalecen a través de estas comidas que se piensan, se transforman y posteriormente, se comparten.

Por ello, a continuación, ahondaremos en la lógica de la culinaria provincial, a través de algunas preparaciones en cuyos métodos de composición, ingredientes que las conforman y vínculos que entablan, se evidencia aquello que hemos llamado – desde las experiencias de sabedoras en cocina del territorio – como, platos familiares.

Sobre las sopas de pan, un plato de fragmentos e historias

Durante el primer viaje que emprendí a la provincia de Gutiérrez, tenía muy presente la idea de explorar la cocina del territorio, aproximarme a los fogones y entender la dinámica de su funcionamiento dentro del sistema alimentario de la zona. Sin embargo, no era muy claro el modo en que realizaría dicho proceso exploratorio, de una forma en la que pudiese entender los quehaceres culinarios y su relación con las vidas de quienes los llevan a cabo. Esta inquietud me acompañó en los primeros acercamientos con las cocineras de Guacamayas y El Cocuy, y no fue sino hasta el contacto con doña Custodia, y lo que ella me compartió de sus vivencias, que pude observar algunos elementos entorno a los saberes de la cocina local y la manera en que ella y otras habitantes de ambos municipios proceden para su ejecución. Una de aquellas apreciaciones fue la siguiente:

“Por decir algo uno en cada municipio, uno es del mismo municipio, pero hay personas que cocinamos diferente. Es que, empezando por las sopas de pan, unas personas le echan una cosa y otros otra, y ahí las preparan distintas. Por eso digo que somos del mismo municipio, pero aquí cuando se pone uno a hablar, mucho totalmente diferente lo de cocinar porque cada persona tiene sus aranceles (...) Hay gente que sazona diferente, que le echan esto, que le echan lo otro, para mí no, muchas gracias, lo hago es así.”

Entonces, desde esta conversación que entablé con Custodia, pude ver evidenciar un indicio que representa una parte fundamental de los quehaceres y saberes de la culinaria provincial, uno que fue manifestado por ella a través de la expresión *cada persona tiene sus aranceles*; cada poblador tiene sus modos de proceder, cada cocinera combina y sazona de forma diferente y, por tanto, cada preparación es la síntesis de un proceso en el que la experiencia del hacer va conformando detalles, o si se quiere, *los aranceles* que la configuran.

Como muestra de este indicio se tiene el caso de las sopas de pan²⁵; una preparación que es ampliamente conocida en los municipios del norte de Boyacá, y aparentemente, sería realizada de forma similar en los hogares de la zona, debido en parte, a las tradiciones culturales que convergen alrededor de ésta. Sin embargo, sucede todo lo contrario, pues como dijo doña Custodia, *unas personas le echan una cosa y otros otra, y ahí las preparan distintas*, siendo entonces una expresión de los *aranceles* y particularidades que componen los saberes del fogón y de la lógica de *con lo que haya* y *con lo que se tiene* como veremos más adelante.

Por ahora, es pertinente destacar algunos elementos sobre esta preparación, iniciando con los momentos específicos a los que habitantes de la provincia destinaban su consumo. Tal como narraron gran parte de aquellos con quienes conversé, las sopas de pan, era un plato cuya realización estaba designada a una fecha fija en el calendario, el jueves de semana santa. *Esas se hacen para el jueves santo* como proclamaban entrevistados de la zona como Yeison Barón, quien sobre las sopas de su madre y su esposa manifestó que:

“Las sopas de pan sí, y en la casa mi mamá y mi esposa son bobitas haciendo sopas de pan todavía, eso es algo... es algo que se conserva mucho. Nosotros en la casa si hacemos cada rato, ¿no? porque debe ser una tradición, sobre todo para semana santa pero cuando hay los ingredientes, pues se hacen (...) Los abuelos decían que, en el tiempo de semana santa, por lo general en esos meses de marzo y en abril, en esos meses todavía estamos en verano. Estaban los abuelos... ya habían preparado tierras y estaban esperando era que cayeran los primeros aguaceros, las primeras lluvias, para poder sembrar. Entonces ellos decían que preparaban sopas de pan como, digámoslo así, aunque no existe, pero digámoslo así como religiosamente, si fuera un sacrificio para que Dios proveyera agua... usted comía sopas de pan en semana santa era como pidiendo, como reclamándole a Dios, como rogándole para que él nos enviara el agua, ¿si me entiende? Osea iniciara las primeras lluvias. Son creencias, eran creencias de ellos ¿sí? Entonces se comían sopas de pan el jueves santo.”

Esta visión del alimento y en particular de las sopas de pan, como una ofrenda a la divinidad durante la semana santa, fue compartida no solamente por Yeison, sino también por antiguos sembradores del municipio de Guacamayas, quienes recalcan la importancia del consumo

²⁵ Esta preparación también es denominada por algunos habitantes del Guacamayas y el Cocuy como *sopas rellenas* o *sopas de novios*, según expresó Amanda Barón, investigadora y gestora cultural de la zona.

de este plato durante la semana mayor, a fin de recibir las primeras lluvias que rociasen los sembradíos de semillas recién puestas bajo la tierra, como la del maíz. No obstante, aquella narración de la creencia sobre el consumo de esta sopa para dicho día en especial iba acompañada, a renglón seguido, por las siguientes palabras:

“Pero eso usted la puede hacer cuando quiera, si uno se antoja, hay el pan y hay la cuajada, ahí mismo puede hacer sus sopas.”

Este comentario expresado por doña Custodia, era el mismo que emitían otros pobladores de la provincia de Gutiérrez, con tan solo la diferencia de cambiar en algunas ocasiones, los ingredientes que conformaban la expresión. Para el caso de ella, son la cuajada y el pan, los alimentos fundamentales, en cambio, en casa de Yeison, el veterinario de la UMATA, los infaltables de la sopa son la carne de cerdo y el pan, que tal como lo explica a continuación, no puede ser cualquier tipo, sino que debe ser una variedad en especial, la mestiza o a la que él se refiere como mogolla, amasada con harina de trigo de la zona:

“La gente aquí por lo general las prepara para semana santa, pero nosotros en la casa sí, no es, sino que “Hoy hay carne de cerdo, compre un pedacito para hacer unas sopas de pan” ... eso sí, toca primero ir y conseguir el pan, la mogolla campesina, la de harina de trigo de acá. Es que toca con ese pan, el pan blanco no se deja; porque es que el pan blanco, se derrite y se desborona y no se... eso queda un... hay si tal cual una sopa, un mazacote, entonces no, toca es conseguir esa mogolla de trigo, que la mogolla esa de trigo, esa mogolla que yo le digo, como que tiene una consistencia y sale... sumerge ve las capitas, sale el pedacito de pan así derretido, pero el pedacito. En cambio, el pan blanco no. Eso sí tiene que haber la mogolla, tiene que haber la carne de cerdo que es lo que... digamos los ingredientes más... porque el resto pues la gente mira que hay.”

Entonces en semana santa aquí se tienen que comer sopas de pan; y sumerge va a el campo y también consigue sopas de pan. Cada persona en el campo, pues la varia o las hace según a los ingredientes que tenga y a la comodidad que ellos tengan de conseguir sus cosas y sus ingredientes pa prepararla.”

Tal como vemos, para él – y para su esposa y su madre, quienes son las que realizan la preparación – lo primordial es la presencia de la mogolla con el tipo de consistencia que brinda. Pero, por el contrario, para muchos otros el plato podía ser realizado inclusive con pan blanco o de *harina flor*²⁶, pues según ellos, este se derrite junto con los demás

²⁶ De este modo se denomina a la harina de trigo blanca, que ha pasado por un proceso de refinamiento, en el cual, se extrae la cascarilla, el salvado y el germen del cereal – lo que en la provincia es conocido como el unche – a fin de obtener un polvillo cada vez más fino y de color más claro. Anteriormente, este proceso se realizaba por medio del uso de implementos como el cedazo, del cual había distintos tipos, pues entre más fina era la harina, más pequeños debían ser los hoyos para cernirla. Por tanto, a fin de obtener la harina flor, el cereal molido debía pasar por tres tipos de cedazo diferentes, hasta alcanzar el color y la textura deseados. Sin embargo, este proceso ya no es llevado a cabo en el territorio y las harinas de esta variedad son traídas de

ingredientes, creando una amalgama de sabores y texturas indescriptible. Entonces, independientemente de lo indispensable que fuese el pan, los huevos, los chicharrones o la cuajada, es relevante observar que, movilizados por el gusto y mientras haya ese algo imprescindible en sus respectivos platos, estos habitantes se dan a la tarea de llevar a cabo las sopas de pan; ya sea como respuesta a la necesidad corpórea del antojo – cuya emergencia puede darse el cualquier momento del año – o al elemento cultural que reproduce su ejecución – y que permite, de forma anual, la presencia de ésta preparación para el día jueves de semana santa.

Es así que comidas como esta continúan siendo realizadas en las ollas de cocineras como doña Custodia, doña Cenaida o doña Isaura – otra concedora de los quehaceres culinarios en Guacamayas – quienes en una suerte de consenso expresaron que las sopas de pan están compuestas de tres grandes pasos, los cuales son denominados en el territorio como *echar a amasar*, la picada - la fritura y la cocción. Si bien estas etapas son compartidas por todas las sabedoras de la cocina provincial, en cada una de sus vivencias pude evidenciar esos *aranceles* de los que hablaba Custodia, o esos detalles que hacían a cada una de sus sopas, una preparación única, distinta a la de las demás, como resultado de las particularidades que componen las prácticas alrededor de la cocina, y que, además – tal como otros quehaceres del sistema alimentario – se forjan solamente a través del ejercicio continuo del hacer y de los saberes que se adquieren únicamente en el transcurso de los días.

El echar a amasar

Sobre el primero de estos pasos, al que se refieren en la provincia de Gutiérrez como *echar a amasar*, se puede decir que es una práctica en la que se busca movilizar continuamente con las manos, un compuesto de la harina de algún cereal con otras sustancias – sea azúcar, panela, mantequilla, sal, levadura entre otras – a fin de fusionarlas hasta crear una masa lo suficientemente manejable para llevar a cabo multiplicidad de preparaciones o elementos necesarios para la conformación de estas, como es el caso de las mestizas para las sopas de pan. En torno a este quehacer, a los momentos en los que era realizado, a los métodos que eran ahí empleados y al amasijo allí conformado, me compartió Amanda Barón el siguiente testimonio, fruto de las vivencias de su tía Emma alrededor de la experiencia de amasar:

“Cada quince días a más tardar tocaba echar amasijo para el diario de los de la casa. En nuestra familia teníamos fama de hacer buen pan, le aprendimos a mi madre, y ella le aprendió a mi tía Raquel Barón que vivía en Panqueba y tenía la tienda más grande en una esquina de la plaza. Cuando nos vinimos para Guacamayas mi madre les enseñó a amasar a sus hermanas Concha, Teresa, Rosario y Ana y cuando ya estábamos en edad de aprender, también nos enseñó a hacer pan aliñado, mogollas chicharronas, mogollas resobadas, mestizas, boronas, galletas, mantecada,

otras zonas del país, principalmente de Bucaramanga y Bogotá, de donde proviene un producto cuyo proceso de refinamiento es de carácter industrial.

almojábanas, rosquetes, pan y calados de maíz, plumeros, buñuelos en almíbar, borrachos y hasta ponqués (...)

El trigo que se necesitaba para el consumo diario se españaba, quitándole la granza y especialmente el hoyo y se mandaba moler; ya molido se cernía en cedazos finos, guardando el unche para preparar la levadura de reciente y para agregarle a las mestizas. Con el trigo se preparaban las colaciones de los refrescos y fiestas y el amasijo con que se tramaban el chocolate y la aguadepanela. Ya para el amasijo, alistábamos los huevos más grandes que íbamos juntando con anticipación para que no se agüeraran²⁷, los echábamos entre el maíz, trigo, cebada o alverja, que quedaran bien tapados. También alistábamos la mantequilla, recién sacada, y la harina fresca y cernida.

Lo primero que se mojaba era las mogollas y enseguida el pan, y ya mojado y amasado se dejaba encima de las artesas, tapado con un paño para que creciera. Mientras tanto se mojaban las almojábanas, galletas, boronas y se empezaba a cremar el azúcar y la mantequilla para la mantecada o ponqué.

Cuando la masa de pan y mogollas había crecido, se pedaceaba y se pesaban los pedazos en el peso de fique que se equilibraba con pastillas de chocolate y con piedras de río. Después de pesado se amoldaba, se le daba la forma que se quería y se ponía en los balayes²⁸ a crecer. En el amasijo lo primero que se horneaba era la mogolla, pero antes se metía al horno un toreador para ver si el horno estaba calentando parejo de suelo y de cielo. Después de las mogollas se horneaba el pan, luego las almojábanas, la mantecada o ponqué y por último las galletas y boronas que no necesitan un horno muy caliente y se pueden dejar en el horno bastante rato. El amasijo se dejaba enfriar en los balayes y ya frío se guardaba en los baúles envuelto en paños limpios para que se conservara por varios días. Y recuerdo que el día que se amasaba se hacía de almuerzo ruyas de pan con hojas de rebancá."

Al escuchar los relatos de Emma Barón sobre los días destinados a los quehaceres de amasar, venía a mi mente la imagen de lo que podía ser una faena culinaria, en la que alrededor de un horno avivado por la leña, se reunían múltiples manos, y distintos saberes, no solo de una cocinera, sino también del grupo de individuos que la acompañaban, en una práctica cuya ejecución era realizada de manera colectiva. No solo se trataba de una, sino que en realidad

²⁷ Según algunos pobladores de la provincia como Amanda Barón, el termino agüerar hace alusión al proceso en el que se comienza a gestar el embrión de un pollo dentro de los huevos, dejando de ser aptos para el consumo en el hogar. Por ello, para evitar que esto ocurriera, las cocineras seleccionaban los de mayor tamaño, para sumergirlos entre las semillas de algunos cereales o granos, cubriéndolos por completo hasta el momento en que fueran a ser empleados para amasar.

²⁸ Es un utensilio hecho a base de caña, similar a un canasto de forma plana, utilizado principalmente para limpiar la semilla del trigo de las partículas que quedan del tamo y la cascarilla, una vez que ha pasado por la trilladora. Sin embargo, al ser parte grupo de implementos o el menaje que era empleado para los quehaceres culinarios, también hacía las veces de soporte para dejar reposar o *dormir* – como dicen en el territorio – las masas de trigo para amasijos como la arepa liuda o las mestizas.

era más el número de corporalidades dispuestas a intervenir, amoldar y transformar las masas de trigo y de maíz en preparaciones como plumeros, boronas, pan aliñado, rosquetes y especialmente, las mestizas, empleadas como base para las capas que conforman las sopas de novios o sopas de pan.

Entonces echar a amasar, hace parte de aquellos acervos de conocimiento a los que se refieren Alfred Schutz y Thomas Luckmann (2001) en donde se suman las experiencias propias de cada cocinera y aquellas que les fueron transmitidas por sus familiares y semejantes – como es el caso de Emma, quien aprendió de su madre, que a su vez adquirió el saber de su tía Raquel – permitiendo la realización de estas prácticas en la cotidianidad de los individuos del norte de Boyacá.

Como parte de los saberes heredados por los antiguos y a su vez, conformados en los quehaceres del día a día, se encuentra el orden o la manera en que se procedía para la formación del amasijo y el ingreso de este al horno de leña. Tal como lo mencionó doña Emma, *primero eran las mogollas, luego las mantecadas y por último, las boronas, que no necesitaban un horno muy caliente*, es decir que había una consecución de cada una de las preparaciones allí realizadas y solo las cocineras del territorio, eran las sabedoras de dicha secuencia, como producto de las continuas ocasiones en las que se echó a amasar. A partir de estas, es que entendieron que cada amasijo requería de ciertos modos para amoldarse – disponiendo su cuerpo, y en especial sus manos, para tratar y transformar la harina – y de un tiempo en específico de exposición al calor, lo cual, permitía la organización de esta práctica en función de las masas que se fuesen a formar y del conocimiento que se tuviese sobre el comportamiento de estas.



Imagen 10. El amasijo. Fotografía: Guillermo Ramírez²⁹

Sin embargo, no solo se requería un orden en la práctica misma de echar a amasar; puesto que la cotidianidad fuera de esta debía ser organizada con antelación en función de estos quehaceres y saberes culinarios. Es decir, que las cocineras y sus familias, en días anteriores, debían acomodar y disponer todas las condiciones necesarias para la conformación de esos amasijos que acompañaban el consumo diario y del hogar, que participaban en las *pionadas* u horas de labriego de la tierra y que, además, tenían un lugar en las celebraciones y ocasiones especiales en la zona.

Seleccionar los mejores huevos para conservarlos entre granos y semillas; asistir el día de mercado para adquirir los ingredientes necesarios – teniendo en cuenta lo que hubiese en el hogar y los alimentos que estuviesen disponibles en el municipio –; preparar la levadura de *recente*³⁰ días antes de echar amasar para que liude la arepa y crezcan las masas de mestiza,

²⁹ Archivo fotográfico del proyecto para el Conocimiento, Salvaguardia y fomento de las cocinas tradicionales del municipio de Guacamayas

³⁰ Esta levadura, utilizada en diferentes preparaciones de la cocina provincial, se hacía a partir del unche extraído de la harina de trigo molinera, el cual, según cuentan sabedoras como Pacha o Amanda Barón, se dejaba al aire libre unos días antes de amasar, rayando un poquito de panela sobre él, sin que le fuera a dar directamente el sol. Y justo antes del día de amasado, se le echaba otro poco de agüita tibia “*Pa que enjuertara y al otro día, pues a lo que creciera ahí estaba lista la levadura, pa mojar ahí mismo. Entonces pues quedaba menos dañosa, porque era más natural, echa en casa*” como expresó Pacha.

y recolectar la leña para juntarla con las cañas, las butugas y tusas de maíz, a fin de que estas en el día de amasado, *calienten el horno parejo de suelo y de cielo*, como expresó doña Emma. Todas estas, son tan solo algunas de las acciones previas a la práctica de amasar que llevaban a cabo las cocineras de Guacamayas y El Cocuy, con las cuales conformaban ese escenario en el que era posible el surgimiento del amasijo, como parte de la experiencia cotidiana de estas pobladoras y los respectivos grupos familiares y de amistad que las circundaban.

Ahora bien, es importante denotar que el echar a amasar era una suerte de alquimia que representaba la transformación de una materia como la harina, en amasijos y otras preparaciones de texturas y formas disímiles. Allí era donde se gestaba el alimento base para el consumo del hogar. La mantecada para *tramar* con el masato, las resobadas para acompañar con agua miel, o las boronas para consumirlas entre la leche, estas y otras más eran las distintas maneras en las que el amasijo tenía lugar en el día a día, tanto de aquellos que las consumían, como por supuesto, de quienes los preparaban. Sin embargo, tal como se ha mencionado anteriormente, el consumo de estos no era exclusivo del hogar, pues para la labranza de la tierra, durante la siembra y la cosecha, se llevaban gran cantidad de amasijos, con el fin de alimentar a los obreros, y que estos, *estuvieran bien alentaos pa el trabajo* como expresó Resurita.

Tanto ella, como demás cocineras de la provincia con las que platiqué, fueron participes en algún momento de sus vidas, de esas largas jornadas de *echar a amasar*, en las que el principal objetivo, era la realización del amasijo que, junto con otras preparaciones, se repartía durante las *pionadas* a cada trabajador a lo largo de uno o varios días de labriego. Eran ellas – a través del amasado y otros quehaceres culinarios – las encargadas de componer lo que podemos denominar como *el ciclo alimenticio del peón*, el cual consta de una serie de fases o tiempos para el comer que “dentro de la vida campesina están vinculados estrechamente con las pausas de la jornada laboral” (González, 1995 citado por Meléndez y Cañez de la fuente, 2008, pág. 277) tal como cuenta doña Alicia Pinto, una sabedora de la cocina y dueña de la panadería *los trigales del Cocuy*:

“Al obrero antes se le daban las comidas del día. Comenzábamos con el desayuno que ese si lo variábamos mucho, luego las medias nueves que eran casi siempre tinto con arepa frita o mogolla de la harina morena. En el almuerzo si nos tocaba hacerles hartas comidas, porque la idea era que no fueran a quedar con hambre; ya en la tarde pa la hora del puntal se les mandaba su guarapo y pa acompañarlo, una arepa liuda o una tiesa. Y, por último, a veces se les daba la cena que casi siempre era sopa dulce o de agrio y una mogolla o cuando había maíz, una moronita.”

Tal como se evidencia en las palabras de doña Alicia, *el ciclo del peón* está compuesto por cuatro o cinco comidas diarias, en las que continuamente el amasijo tiene lugar, ya sea en las horas de la mañana, o en la tarde, *pal puntal*. Es tal la presencia de estos durante el jornal,

que algunas de las preparaciones ya son directamente asociadas por los habitantes del territorio con las faenas de labranza, como es el caso de las tortas de harina molinera. Conocida, bajo el seudónimo de *torta*, se trata de una mestiza o mogolla de gran tamaño, compuesta de harina integral y harina flor, que se elaboraba especialmente para el puntal de los obreros y de la cual, al preguntar sobre ella, todos los pobladores de la provincia me decían *ah sí, las mogollas pal puntal, esas van pa obreros, si usted las encarga dice que son las mogollas pa obrero, de las grandes*. Sobre este tipo de amasijo recordó Yeison Baron lo siguiente:

“Si esas tortas, era una vaina así de grandota, una persona... en ese tiempo, como la gente comía tanto porque asimismo trabajaba, le daban una cosita de esas a los obreros. Y, por ejemplo, cuando molían caña, en las molindas de caña, les daban un platao de miel, era un plato de sopa de sola miel y una mogolla de esas grandototas. Esas eran pa el puntal. Y agarraba la gente y se la comía completa, con la miel, o dejaba un poquito y se la guardaba el señor pa llevarla a su casa, pa la familia”.



Imagen 11. Con la torta en el puntal. Fotografía: Amanda Barón

Sin embargo, el consumo de este amasijo no es destinado únicamente para las pausas en las horas de labranza. Puesto que, es este mismo el que es empleado como base para las capas que componen las sopas de pan del jueves santo, lo cual, no solo evidencia otra de las dimensiones de la realidad en las que son partícipes las preparaciones resultantes de los quehaceres del *echar a amasar*, como son las festividades o celebraciones especiales; sino también muestra la multiplicidad de usos que se le confieren a un mismo alimento a partir de la lógica culinaria de *con lo que haya y con lo que se tiene*, desde la que, cocineras en Guacamayas y El Cocuy, transforman una mogolla pal puntal en las tortas base para las sopas de semana santa.

Entonces, además del día a día y de la dimensión del surco y los quehaceres de la tierra, el amasijo también se sitúa en el ámbito de lo festivo, de lo ocasional, de lo singular, a través de fiestas como las de Corpus Christi – celebradas especialmente el primer jueves del mes de junio – los festejos de la temporada decembrina – desde el día de la virgen hasta las vísperas de año nuevo – y por supuesto, los días correspondientes a la semana mayor. Si bien para cada una se amasan ciertos tipos de alimento, es en la semana santa donde las cocineras de la provincia de Gutiérrez, echaban a amasar multiplicidad de preparaciones, tanto de harina de trigo, como de maíz y en especial, las tortas de harina molinera, que para esa temporada en particular, adquirían ciertas características que las distinguían de la mogolla pal puntal, según expresó Pacha con estas palabras:

“En semana santa era cuando más amasaba y en ese tiempo era que uno más hacía las tortas. Esas, que también son las de las sopas de pan, para ese tiempo, les hacían pajaritos así de la misma masa y con pepitas de tocua los decoraban y se le ponían los ojitos. También se hacían ramos, sí y flores, con unos surcos grandes así, esa era la torta pa semana santa.”

Y esta experiencia de realizar el amasijo, no solo era llevada a cabo por las cocineras, sino también por sus familias, y quienes las acompañaban durante el proceso de echar a amasar. No obstante, para el momento de la decoración, en especial, la de las tortas de semana santa, eran los más pequeños del hogar quienes se sentían atraídos a desempeñar aquella labor, como una forma de ser partícipes de esta experiencia colectiva que, además, era de carácter intergeneracional. Sobre dicha participación, Pacha me compartió algunas anécdotas de lo que vivió en aquellos días en los que sus hijos se aproximaban a los quehaceres del amasado:

“Cuando amasaba uno, mis hijos también hacían que sus panes, sobre todo les gustaba decorarlos; a las tortas de semana santa se ponían y hacían con pepas de tocua que dibujos o las marcaban, cada uno con su nombre, “ese es el pan mío, y el mío es ese” y así. Casi siempre les ponían pepas de tocua, unas negritas, de un árbol, si, por ahí en el monte hay de esas pepitas, entonces eran que corra a buscarlas, y cuando se las ponían al pan, ellos felices y dichosos que esa era su torta para la semana santa (...)

Con la mantecada, mis hijos cogían por ahí la pailita, un pocillo, lo que fuera, una taza y mientras la hacía uno, cada uno cogía su mezclita, la colocaban en lo que

tuvieran y allá echaban su mantecada. Y eso la dejaban medio asar y ya estaba, que se las sacara uno. Casi nunca les dolía el estómago, yo no sé y les decía “Que las dejen que se asen que eso está cruda” “no, no, que así está rica” me decían.”

Ahora, desde la perspectiva de un niño que alcanzó a experimentar las vivencias en torno a la práctica del amasar, en este caso, de la mano de su abuela materna, Yeison Barón, rememoró al respecto que:

“Antiguamente sí, yo recuerdo cuando estaba pequeño, de mi abuela, sobre todo los amasijos de diciembre y de semana santa era una cosa impresionante. A ella, le gustaba hacerlos, pero en cantidad; eso hacía de todo: pan, mogollas, hacía las boronas... de harina de maíz, que se acompañan con leche. Las almojábanas a base de cuajada. Las tortas, que mi abuela les hacía unos cortes así a la masita cuando estaba redonda antes de echarla al horno. Y quedaban todas adornaditas, había gente que les hacía hasta figuritas, hacían palomitas, y las echaban al horno y salía una cosota grande (...)

A mi abuela le gustaba hacer esos amasijos grandes y en ese tiempo a uno de niño lo ponían allá a que ayudara con el rodillo a prepararlos. Uno no era mucho lo que ayudara, pero si me gustaba estar allá. Y fuera de eso, que a uno le gustaba que le hicieran unos muñecos... como si fuera un muñeco ahí de masa y o unas palomas y mi abuela las hacía; y nos mandaba a recoger unas pepitas al monte, que llaman pepitas de tocuá que es una cosita negrita. Esas las utilizaban pa ponerle los ojitos al muñeco y los ojitos a las palomas y también adornaban el pan con esas pepitas y se metían al horno con eso, con la pepa y eso quedaba pegado ahí en el muñequito y pues cuando uno se lo iba a comer, le quitaba las pepitas porque eso era de adorno nada más. Y uno de niño en ese tiempo, veía el muñequito con los ojitos y “venga me le como una pierna, que la patica, la palomita no sé qué...” y eso era bonito, como un juego.”

Al escuchar los testimonios de estos y otros pobladores de la provincia de Gutiérrez pude evidenciar como el *echar a amasar* – al igual que los pasos posteriores que componen la realización de las sopas de pan – es una práctica que por una parte, permitía la unión de múltiples generaciones, cuyas manos adquirirían constantemente alguna función o un modo de participación de aquel proceso en el que la principal recompensa, en especial para los más jóvenes de la casa, era el calor y el aroma que emanaba de los amasijos dispuestos sobre los balayes o las latas, que al enfriarse, estarían listos para el consumo de todo aquel que estuviese dentro y a los alrededores del hogar; aspecto que a la vez representaba un incentivo para seguir siendo partícipes de la jornada por el resto del día, como cuenta Myriam Carreño, una sabedora de la culinaria provincial, quien recordando sobre estos quehaceres, relató que el principal alimento para el que estuviese con la masa y a los alrededores del horno de leña, era el amasijo:

“Eso era de todo el día, llegábamos bien temprano, y por ahí como hasta las 6 o 7 de la noche. Recuerdo que a lo que iba saliendo amasijo, lo dejábamos enfriar y ahí

mismo íbamos repartiendo, eso no era con tacañerías ni que nada, de una íbamos repartiendo a todo el que estuviera en la casa, y tome nuestros mojicones con la chicha, que esa sí que era una delicia, como premio y ahí seguíamos (...) Para ese día también almorzábamos con pan, sí... ese día se almorzaba con pan, por ahí nos comíamos de esos machucados de papa con nuestras mogollas, esas que les echaba uno un poquito de salvado, o alguna sopita con el pan y más tardecito, un pedazo de mantecada fresca con sus 2 vasos de chicha.”

Por otra parte, pude evidenciar, especialmente en las experiencias del decorado, que en el *echar a amasar* también se hacía presente la constante relación, que los habitantes de esta zona, entablan con el medio que les circunda, y que, a partir de ello, se proveen no solo de los ingredientes base para las masas, como el trigo y el maíz, sino también, de los elementos para adornar el amasijo, dotándolo de una connotación especial; una que emerge a partir de los lazos que entrelazan a la tierra con sus pobladores y a estos, con el alimento.

Dichos vínculos con el paisaje rural se materializan en las idas *al monte*, como enuncio Yeison, en búsqueda de semillas; en recolectarlas y llevarlas hasta el lugar del amasado, alistarlas mediante el lavado y el secado al sol para que, una vez lista la masa, fueran posteriormente empleadas por adultos e infantes. En moldear las decoraciones a través de pepitas de tocuá o las figuras hechas a mano, de tal modo que cada participante pudiese fijar sus marcas o si se quiere, imprimir los detalles que permitieran a los individuos, reconocer al amasijo como propio y hallar algo de sí dentro este, así como los hacían explícito los hijos de Pacha, con la expresión *ese es el pan mío, y el mío es ese*, distinguiendo aquel que portaba un sello único, su signo personal.

Esto último corresponde al carácter familiar que acompaña al amasijo, a las tortas de semana santa y, por ende, al plato en que son protagonistas, las sopas de pan. Aquella familiaridad, compuesta por la apropiación de la preparación por parte de quien la ejecuta y por los vínculos que se tejen alrededor de esta, es la que se hace evidente en lo que corresponde al primer paso para realizar la también denominada, sopa de novios.

Sin embargo, la práctica del amasar, que antiguamente era realizada con gran frecuencia en casi todos los hogares de la provincia – cada 15 o 20 días, según la cantidad de amasijo que se consumiera – que incluso era realizada así no se contaba con el menaje necesario, según relatan adultos mayores de Guacamayas como don Eudoro, “*si no se tenía horno, se le decía a los compadres o algún vecino y eso le hacían el favor y uno después les dejaba su amasijo, el todo era tener su harinita y ya con eso*” en la actualidad se da de forma diferente; pues la realización de ésta se ha reducido únicamente para los días de semana santa o como sucede en muchos casos de ambos municipios, ya no se amasa, esperando a ver la oferta que tienen disponible aquellos habitantes que ven en los quehaceres del amasar, un sustento económico. Por tanto, en muchas cocinas, esta fase de *echar a amasar* para la ejecución de las sopas de pan, se ha transformado en la compra de las tortas o mogollas de harina molinera en otras

latitudes, como hace Yeison, quien se dirige hasta Soatá para encontrarlas; o también ese primer paso se ha modificado a la disponibilidad de amasijo que haya en el municipio, es decir, que en casos como los de Pacha, se realizan dichas sopas *con lo que haya* de panes para el consumo, sean de la harina flor – refinada o de la integral – molinera. Sobre esta adaptación en su preparación, esta cocinera expresó:

“Pa las sopas todo no más se compran las torticas. Y pues si no hay tortas porque pues hay veces que no las hacen, de las tortas grandes, pues se hace de pan, del blanco, da la misma. O a veces se le intercala un poquito de unas dos, tres mogollitas con el pan, ese blanquito. Pero mejor las tortas, el panecito así grande. Pero si ya no lo hace, porque la salud, o si no lo hubo, o no lo encargo, pues ahí si hace uno sus sopitas con lo que haya.”

Estas palabras dan cuenta, no solo de esa lógica de la culinaria provincial – en la que a través del principio de *con lo que haya*, se da la realización de los pasos que conforman las sopas de pan – sino también, son muestra de otro de los factores que ha influido en la transformación de los quehaceres y saberes de la cocina local. Se trata del cuerpo y de las prácticas que le son aún posibles de realizar y de aquellas que – como en el caso de Pacha y el *echar amasar* – ya no puede desempeñar. Si bien profundizaremos en este punto posteriormente, es importante mencionar que, en parte debido a la corporalidad, es que ha ido relegando el amasado y el uso de los hornos, de la cotidianidad de las poblaciones en el norte de Boyacá.

La picada – la fritura

Por lo pronto, ahora que ya hemos hecho una aproximación al *echar a amasar*, continuaremos con la segunda de las etapas necesarias para la conformación de las sopas de pan, la picada - la fritura; una en la que también se reflejan las uniones y apropiaciones que hacen de las sopas rellenas un plato familiar, y en la que también hace presencia aquella lógica de las cocinas provinciales.

Sobre este paso, fruto del consenso de las sabedoras de la culinaria provincial con quienes traté, lo primero a esclarecer es, que es lo que se pica y que es lo que se fritu; pues en las sopas de pan, cada cocinera hace uso de múltiples alimentos, que a manera de retazos, son entretejidos por sus manos a fin de conformar una amalgama de sabores y texturas conocidas tanto por sus propios paladares, como por los de sus familiares y allegados. Pero, previo a las combinaciones desarrolladas por ellas y sus antecesoras, es importante denotar que los días en los que tradicionalmente era preparada y consumida la sopa de pan – es decir en el transcurso de la semana mayor – coincidían con los tiempos de la abundancia, o esa época específica del año en la que, según lo que me explicaron algunos mayores del territorio, surgían gran cantidad de cosechas y por tanto, de ingredientes que se encargaban de alimentar tanto los fogones, como los cuerpos de los habitantes de ambos municipios. *En semana santa*

era que usted conseguía de todo, expresaban pobladores como Pacha, quien, sobre la alimentación durante los días santos comentó que:

“Eso dicen que en semana santa el ayuno, pero es cuando uno más come de todo; en la otra época no puede uno hacer todo eso, toda la sopa completa, porque no lo hay. Que no hay carne de res, que no hay carne de cerdo, que no hay genovas que chorizas pues no las hay o el apio... en cambio pa semana santa sí, entonces...”

Adicionalmente, para quienes empleaban el cerdo de dentro de sus preparaciones, ésta y diciembre, eran las épocas en la que se encontraban mayor cantidad de ésta carne disponible, como recuerda Yeison Barón, quien, de pequeño, colaboró a su abuelo para la venta de este producto:

“Principalmente era en semana santa y pa la navidad, sobre todo en esas fechas era que se sacrificaban esos cerdos grandes; llegaba la gente, porque como la carne se vendía era en un toldo allá en la plaza y se vendía cada ocho días nada más. Y como la gente no tenía neveras, compraban la carne pa la semana. Tenían que curarlas con sal, o la envolvían en hojas de helecho y las colgaban allá en un fogón en donde le daba el humo y quedaba la carne ahumada y ahí se preservaba pa la semana santa. Entonces el cuento va a que la gente llevaba ese tocino que llama uno uy y eso se vendía como pan esa vaina, todo pa las sopas. Eso llegaban el día domingo que era de mercado y corte que tres, cuatro, cinco libras y cortaba uno la longita delgadita y de ahí ya salía eso.”

Y esa exuberancia de los alimentos emergentes de la tierra y de los animales dispuestos para el consumo durante esas fechas, se refleja a su vez en el plato, a través de la gran variedad de ingredientes que, a manera de capas o *tandas* como les llaman, son dispuestos por las cocineras – con un orden especial – para configurar las sopas del jueves santo. No obstante, la presencia de estos productos, resultantes de los tiempos de abundancia, y el orden en que eran colocados, no ha sido, ni es el mismo, al interior de las ollas de portadoras de los saberes culinarios; pues el uso de éstos, tienen que ver con dos factores que influyen en la ejecución de las sopas de pan y otras preparaciones de la cocina local, la experiencia familiar y el gusto de quien realiza el plato.

En relación con este último, doña Custodia siempre me decía que *por personas hay diferentes gustos*, pues estos están vinculados inicialmente a la corporalidad de cada individuo, a ese instrumento biológico y organoléptico que les permite percibir las propiedades sensoriales del alimento, cuyos sabores, olores o texturas, pueden generar una sensación de placer, o de aversión en quien los experimenta (Rozin, 2002, pág. 87). Asimismo, el psicólogo Paul Rozin (2002) mencionó que el gusto, es también influenciado por las consecuencias anticipadas que los individuos hayan tenido con las comidas, fuesen positivas a través del deleite de los sentidos o negativas como resultado de náuseas y calambres. Son esos efectos, los que en parte determinan la cercanía o distanciamiento de un ingrediente o preparación de los fogones y las mesas de habitantes de la provincia como Pacha quien, a partir de una mala experiencia,

generó una aversión alimentaria que aún la acompaña hasta el día de hoy; sobre este acontecimiento, ella relató:

“Esas arepas liudas no me gusta hacerlas y tampoco me gusta comerlas... desde niña me dieron una vez agua miel con arepa caliente y de pronto me puse mal y ahí no... la aborrecí. Es como la arepa de mazorca, tampoco no, porque alma bendita, mi suegra hacía arepas y decía “hay coma, que coma, coma” hasta que me aité y ni más volví yo a comer de esa arepa; es muy rica, pero... y no me dio sino una vez, pero me cayó pesada porque le había echado plátano, cuajada, eso tenía una cantidad. Ese día le echo a esas arepas harto plátano, harta cuajada; se le ocurrió a mi suegra que eso quedaba rica, y le hizo unas rodajitas delgaditas y “mire cómasela que está rica” y le dije “no, no quiero más” y ella me dijo “hay que se la coma que mire ya es la última”, entonces yo por obedecerle, la aborrecí, y ni más... y eso ya hace como unos 20 años que no la volví a comer.”

Así como Pacha, que excluyó a la arepa zarapa o de mazorca de sus prácticas culinarias, debido a la mala experiencia, de igual manera, movilizadas por el gusto, otros pobladores también se encargaron de distanciar ciertos ingredientes y de permanecer con otros, a fin de conformar sus procesos alimenticios. Es el caso de las sopas de pan que eran llevadas a cabo en casa de Sixta, una portadora de los saberes culinarios del Cocuy, quien recordó sobre aquella preparación y en especial, de los alimentos que eran empleados en ella que:

“En mi casa la sopa solo se hacía con pan, chicharrón y huevo porque a mi papá y a algunos de mis hermanos no les gustaba que le pusieran más cosas, ni queso ni papa ni nada de eso, entonces mi mamá se las hacía así, y así se comía en la casa. Y por eso es que a mis hermanos ahora no les gusta, se cansaron; usted les llegar a decir que hagamos una sopa de pan y ellos de una le contestan “no se ponga a hacer eso. Eso más feo”, pero a mi si me gusta mucho, y ahora le pongo una que otra cosita, pero la base siempre es la misma, como se hacía en casa.”

La madre de Sixta, dejaba a un lado otros frutos de la tierra que eran empleados en la preparación – cuajada, chorizas, plátano, entre otros – principalmente debido a que la mayoría de los miembros de su familia no gustaban de *que le pusieran tanta cosa*. Entonces, fue desde este y otros testimonios que pude observar que un plato familiar como el de las sopas de pan, también se veía mediado por lo que podemos denominar como *las experiencias del gusto*, o aquellas vivencias en las que convergen, por una parte, las percepciones sensoriales producidas a partir del contacto de la corporalidad de los individuos con el alimento y de los efectos de este último sobre el cuerpo, fueran positivos o negativos – como en el caso de Pacha y su rechazo ante el solo aroma de la arepa zarapa – Y a las que también, por otra parte, se suman los elementos de carácter social y familiar alrededor de los cuales se daba la preparación y su consumo; pues a partir del ámbito del hogar, es que en muchas ocasiones, cocineras de la provincia, configuraron sus maneras de seleccionar, combinar y sazonar los respectivos alimentos en sus comidas – como Sixta, cuya sopa, a pesar de contar con unas pocas variantes, continua siendo la misma que hacía su madre para el grupo familiar.

Por tanto, tal como se expuso con anterioridad en la figura 5 (pág. 69), es bajo la influencia de las experiencias del gusto, y en relación con el marco de posibilidad que representan los principios de *con lo que haya* y *con lo que se tiene* que sabedoras de la culinaria local han desarrollado múltiples técnicas y combinaciones, en este caso, entorno a esos ingredientes que se pican y a aquellos que se fritan para la realización de las sopas rellenas. Desde el pan que se usa para la base de este plato familiar, se evidencian aquellas variaciones en las que el producto inicial podían ser las tortas de harina integral – molinera, el pan blanco de harina flor – refinada, o una combinación de ambos en la que, como dijo Pacha, *se intercala un poquito de mogollitas con el pan, ese blanquito* dependiendo de lo que hubiese disponible de amasijo en los municipios.

Ahora bien, continuando con la conformación del plato, lo siguiente a realizar es disponer los ingredientes que van a acompañar dicha base, que en algunos casos como los de Custodia o doña Pia González, otra portadora de los saberes culinarios de Guacamayas, se tratan únicamente de la cuajada, el huevo y por supuesto, la changua negra. Reservando a esta última para el momento de la cocción, son los dos alimentos anteriores, los que estas cocineras se encargan de organizar, cosiéndolos en agua-sal – en el caso del huevo – y picándolos en tajadas respectivamente, para después sumarlos a la olla como capas que componen las sopas del jueves santo. Es decir que en los fogones de estas y algunas otras mujeres de ambos municipios, si bien había picado, no había fritura alguna, debido a la ausencia de ingredientes que requiriesen este procedimiento; al preguntarles sobre el tema durante una conversación en casa de Custodia se comentaron las siguientes palabras, alusivas a un encuentro organizado por la alcaldía de Guacamayas y que tuvo lugar en las instalaciones de la parroquia:

“Las sopas a mí me las enseñaron así. Por los menos aquí en Guacamayas, eso algunas salen con sus comidas. Lo que le estoy diciendo somos del mismo pueblo, pero todas diferente cocinamos; entonces ese día había otra compañera que ella es de por arriba de Chiviche, entonces estábamos preguntando que las sopas, como las hacían y dice Pia del Carmen que las sopas son tradicionales y que es lo tradicional. Ahí echaron a decir las otras que las sopas, que las hacen con choriza, que le echan plátano frito, que le echan papa frita, que le echan longaniza; que le echan todas esas cositas, que el guiso eso sí. Bueno para mí tengo que para las personas que quieren ser alentadas mejor no coman de eso, porque eso tiene mucha cosa, mucho frito. Entonces como soy la más mayor del grupo, me preguntaron que como eran mis tradiciones y yo pues dije: las sopas son con solo huevo picado y solo pan y sola cuajada; pero eso sí que se vea, eso sí (...)

Entonces dijo Pía lo mismo ¿luego cómo es que hacen las sopas de pan aquí? Pía hace lo mismo que las hago yo. Ella decía ¿luego es que esas no son así? Yo desde que me conozco las sopas son así, entonces unas dijeron que no que eso llevaba carne, que plátano, que papa frita, que chorizas, que le echamos tanto de condimento uy no, que eso es una delicia, se chuparan los labios. Entonces dije “yo en lugar de chuparme los labios me da es como dolor de cabeza” porque la verdad eso trae

mucha cosa; eso antes se pusieron fue como bravas que como así que del mismo pueblo y de diferente cocinado, y yo eso es lo que yo veo que ya le agregaron muchas cosas.”

Estas son muestras de que cada poblador *tiene sus aranceles* o sus modos de proceder, pues a pesar de la extrañeza que cocineras tuvieron ante la respuesta de Custodia y Pía, ellas no hacían uso de la misma cantidad de ingredientes que las demás participes del espacio empleaban en sus preparaciones. E incluso, si hubiesen profundizado en el tema entre ellas, se habrían encontrado con las muchas versiones de aquel plato que como dijo Pía *“se hace cuando uno quiera, no solo en semana santa; mientras haya uno amasado y tenga harto pan y haya la cuajada, entonces las prepara”*.

Muchas habitantes no hicieron parte de ese encuentro en el que se ahondó, no solo en la cocina, sino también en otros temas de la cultura del municipio. Una de las ausentes fue Pacha, quien de haber estado, se habría llevado una gran sorpresa al ver que en las sopas de sus coterráneas, no se encontraban muchos de los ingredientes de los que hace uso para crear su variante de este plato; esa en la que a diferencia de Custodia y doña Pía, si hace presencia el procedimiento de fritura, pues buena parte de lo que se pica, también tiene un paso ulterior por el aceite caliente. Sin embargo, para ésta segunda etapa de las sopas de pan, es importante recalcar que en el caso de esta sabedora – así como en el de muchas otras de la provincia – no solo son sus manos las encargadas de las labores del picado y del fritado, pues también son las de sus hijos y otros familiares, las que encuentran en estos quehaceres, una forma de participación del proceso de gestación de esta comida que es catalogada por Pacha y su familia como una de carácter *especial*. Entonces es la hora de picar y de fritar en donde confluyen buena parte de los cuerpos y de las manos que habitan o que habitaron en algún momento el espacio del hogar, tal como recuerda esta portadora de los saberes culinarios quién al igual que Pía, ejecuta este plato, principalmente movilizada por el antojo, es decir *cuando me provocho* como lo expresó ella; sobre esto relató:

“Mientras la estamos preparando, todos están en la cocina, sí, sobretodo pa cuando empieza uno que a picar y a fritar, ahí vienen a ayudar; pero entonces también es a probar a ver que... que ya el huevito, que ya la cuajada, que ya el plátano, que ya los chicharrones “espere porque si no, no me van a dejar es nada, apenas solo fritando” les digo. Y así es que me ayudan, siempre lo han hecho... cuando pequeñitos pues no lo hacían porque pues como, entonces eso les gustaba que uno estuviera fritando y ellos cogiendo por ahí sus chicharrones comiendo.

Ahora, si pueden, ellos vienen en semana santa, vienen los nietos y vienen ahí veces dos hijos, una hija. La semana santa pasada fue que vinieron tres hijos me parece... no dos hijos. Después fue que vino la otra hija. Y todos ellos son “hay mamita yo quiero sola sopa” pero entonces es lo mismo, a la hora de alistar vienen a la cocina y cuando uno está fritando que las chorizas, que la carne, que los chicharrones y ellos están comiéndoselos, los chicharrones y ya cuando está el almuerzo entonces

ya no les provoca porque ya están llenos con todos los chicharroncitos que se comieron antes, pues son ricos y ellos coja aquí, coja allí (...)

Casi siempre las preparo cuando vienen mis hijos o para semana santa. O hay veces que me provocho y de pronto tengo así por ejemplo la cuajada, el huevo, el plátano y de pronto el tocino o carne, pues no tengo todos los ingredientes, pero pues hago la sopita. Pues no tengo las génovas, no tengo las chorizas, pero tengo aunque sea carne de res, entonces esa es la que uso. Es muy rica, a mí me fascina. Yo si la comiera todos los días, pues todos los días ahí me la comía, pero entonces no tengo todos los ingredientes para cuando la hago... pero pues la hago así, aunque falte algunas cosas.”

De igual manera, otra de las cocineras que destacó la intervención de todos los miembros de su familia al momento de realizar las sopas de pan, fue Cenaida, quien acerca de ello manifestó:

“Mientras dios me dé vida y esto... semana santa será sopa de pan o a cualquier momento que se antoje uno. Así lo hemos hecho siempre y por eso ellos [sus hijos] despertaron la curiosidad por las sopas cuando estaban niños. Luego de pequeñitos “mamá ¿va a hacer sopas de pan?” y allá se amontonaban. Y el uno decía “yo tajo el pan” el otro “yo pelo los huevos” el otro “yo frito la carne de cerdo” como lleva carne de cerdo. O el otro “yo rallo el queso” ¿si me entiende? entonces entre todos la hacíamos. Y cuando se fueron, ya ahí me dejaron, me llaman y me dicen “mamá voy a hacer sopas de pan” en Bogotá. “Yo voy a hacer sopas de pan” ahí un joven que tengo en Florencia y él también me llama “mamá, estoy aquí en la casa. Mi mujer no sabe hacer sopas de pan, pero yo sí le aprendí a usted, pero voy a mirar cómo hacemos porque aquí no hay todos los ingredientes, mamá, ¿qué más necesito? Tengo esto y esto, ¿qué más necesito? Y ahí yo le voy diciendo cómo hacer con lo que haya y él por celular va haciendo las sopas y vamos hablando (...)

También en Bogotá, una niña que tengo allá, me llama y me dice “mamita, voy a hacer sopas de pan” y hace sopas de pan a cualquier momento. Se antojó y dijo “mamá, hoy mi marido quiere sopas de pan, las voy a hacer” y las hace. Y cuando no se acuerda de algo pues me llama y me pregunta.”

A partir de estas y otras historias que Pacha y Cenaida me compartieron, pude observar algunos elementos interesantes que hacen parte tanto de las vivencias al preparar, como de los momentos al comer la también denominada sopa de novios. El primero de estos factores tiene que ver con los instantes destinados a la ingesta, pues tal como se evidenció en los relatos anteriores, la sopa de pan es un plato cuyo consumo no necesariamente se da en las mesas de los hogares de la provincia, debido a que, mientras se alistan los ingredientes que lo conforman – la picada de chorizas, genovas o cuajada, la cocción de los huevos o la changua negra y la fritura de chicharrones, papas o plátanos, entre otros ingredientes – cada uno de los miembros de la familia que intervienen en su ejecución, va tomando pedacitos o pequeñas pruebas de lo que en conjunto será aquel festín final, resultante de la unión de

múltiples retazos. Por tanto, esta lógica fragmentaria que construye este plato por partes *listicas pa comer* como les decía doña Cenaida, es la que hace que los individuos destinen el consumo de la sopa no solo a la mesa, sino también junto al fogón, mientras son cocidos, picados y fritos cada uno de los alimentos; a tal punto que, en muchas ocasiones, cuando la preparación está lista, aquellos que “ayudaron” en la cocina, ya no cuentan con el espacio ni el apetito suficiente para degustarla, como aún les sucede a los hijos de Pacha cuando van de visita al territorio durante la semana santa.

Un segundo factor, emergente de este y otros testimonios alrededor de las sopas de pan, son los vínculos que se forjan y prolongan, a partir del quehacer colectivo que implica tanto el momento de preparar como el instante de consumir esta comida. A ello es a lo que me he referido al nombrar a este plato como familiar, conectándolo, en este caso, a ese ámbito en el que nace y se hace la preparación, el hogar. Nace de este porque, es que allí, donde normalmente las cocineras de los municipios aprenden esta preparación a través de los saberes de los antiguos o predecesores; y a su vez, es ahí donde se hace, porque principalmente es para aquel ámbito familiar que continuamente se reproducen las sopas, como una forma de reafirmar los vínculos que conectan a unos seres con otros al espacio del hogar. Eso es lo que justamente acaece entre Pacha y su familia, quienes en algún momento le expresan a esta cocinera *“hay mamita yo quiero sola sopa”* con motivo de celebrar su reencuentro, a través de unos sabores conocidos y de los aromas ya percibidos de un plato que conecta experiencias pasadas, con espacios determinados y con seres que lo acompañaron.

Y esa reproducción de las sopas de pan, como una manera de gestar el encuentro y la reunión entre miembros del hogar y aquellos seres más allegados a este, no solo es desarrollada por los habitantes que aún permanecen en la provincia de Gutiérrez, sino también por esos que se encuentran lejos del terruño, de esos que estando en otras latitudes, van en búsqueda de lo conocido y lo familiar a través de la ejecución de los quehaceres y saberes culinarios que componen esta preparación. Esto es lo que han hecho los hijos de Pacha, las hermanas de Resurita y las hijas de doña María, quienes habitan desde hace muchos años en la ciudad de Bogotá; acerca de ello, estas cocineras me explicaron que:

“Mis hijas si ellas cuando... por allá en Bogotá se reúnen y hacen su pan, su sopa de pan. Aunque yo creo que debe ser ahí en la familia, pero también hay veces que eso todos se reúnen, en la casa de alguno... Y a veces pasan tiempos sin verse, hasta que por ahí se encuentran pa lo de las sopas. Un día por ahí me llamó una nuera “hay suegra que nos vamos a reunir y voy a hacer la sopa de pan, cómo es que se hace, que aquí yo no sé cómo será” entonces “no pues haga tal cosa y ya” y ahí por el celular dictándole. Ya después “hay que ya hice la sopa, estamos acá todos y ya nos la vamos a comer” a bueno, les digo. “Ay eso están ricas” me dicen contentos.”
– Pacha

“Como estamos todos acostumbrados a... mis hermanas allá en Bogotá ellas también las hacen. Se reúnen y las hacen, las preparan. No todo el tiempo, pero eso lo hacen seguido. O sino cada uno con su familia, como tienen, las mujeres, tienen marido e hijos y los hombres tienen mujer, su mujer y sus hijos, ahí también preparan; hacen, hacen todo eso, rico.” – Resurita

“Cuando estaban acá, mis hijas me ayudaban y hacíamos juntas la sopa. Ahora esas también la cocinan, por ahí se reúnen 6 en Bogotá pa cocinar las sopas rellenas. Disque pa la semana santa se reúnen a hacerlas, pero por ahí cuando alguna se provoca también las preparan, como están enseñadas a comer todo eso, entonces les gusta.” – doña María

Allí los olores, las texturas y los sabores, se convierten en lo que Ramiro Delgado (2018) denomina como *los detonantes de la memoria*, donde las preparaciones son la representación de cápsulas que permiten a los individuos hacer conexiones espacio-temporales con un pasado cargado de vivencias, emociones y personas que las produjeron; es a través del plato que se hace posible un viaje para los pobladores, uno en el que a través de la remembranza y si se quiere, también de la añoranza, se traen al presente, todas aquellas experiencias, afectivas y sensoriales que acompañaron los instantes de preparar o degustar ingredientes y platos característicos del trigo y el maíz

Entonces ya sea por las vivencias sensoriales o por las remembranzas o añoranzas que estas evocan, que los pobladores del territorio – tanto aquellos que lo habitan, como los que están fuera de él – continúan ejecutando los quehaceres y saberes culinarios alrededor de las sopas de pan, cuyas capas, además de pan, huevo o chorizas, contienen en sí mismas vínculos, nexos y especialmente sabores al pasado, sabores de hogar.

Por otro lado, de lo que relataron los habitantes de la provincia sobre el segundo paso de la picada – la fritura en las sopas rellenas, pude observar un tercer factor importante a mencionar, que tiene que ver con las apropiaciones o *los aranceles* que cada portadora de la tradición culinaria posee en el momento de picar y fritar sus respectivos ingredientes. No más en el picado, ya se establecen algunas distinciones puesto que, en casos como los de la madre de Yeison Barón o los de doña Alicia, prefieren picar de tal forma en que los trozos – en especial las rebanadas de las tortas – queden lo suficientemente anchos a fin de que cada alimento, no se desate, revolviéndose durante la cocción. Todo lo contrario, es lo que buscan Cenaída y Resurita, quienes realizan cortes muy finos para que, como ellas lo expresan:

“Se revuelva y quede pegao todo con todo y al servir usted ve y ya está todo juntico; todo no más por lo delgaditico de las rebanadas.” – Resurita

“Hay gente que les gusta sequita, a mí me gusta que quede más bien mojadita la sopa ¿si me entiende? que no se vea el pan, que no se vea la tajada del pan, sino que el pan absorba la agüita, con todos los otros ingredientes, que quede como blanditico, sí, como mojadito todo, eso así me gusta a mí. Porque yo he comido en otras partes

y como que sale ahí, como la tajadita de pan por lo ancha y no, entonces no. Quiero es que como que todo se compacte allá y al resto se le echa como bastante quesito, así quedan ricas.” – Cenaida

Asimismo, muchas de ellas hacen sus cortes en tajadas, pero algunas otras lo hacen en cuadritos, pues tienen la creencia de que así se cosen mejor los alimentos y *le queda la sopa de mejor sabor*, como me decían algunas cocineras de la zona. Pacha recordó que una de las habitantes que tenía esta convicción era su cuñada, quien estando en Bogotá, se encargaba de preparar aquel plato familiar a partir de cuadritos en lugar de rebanadas; sobre ella narró:

“Yo viví casi como diez años en Bogotá, allá mi cuñada la hacía para semana santa, la sopa de pan. Ella fritaba la papa, fritaba el plátano, todo en cuadritos, la cuajada, el huevo todo en cuadritos, ella lo hacía en cuadritos, la papa en cuadritos, el plátano en cuadritos, la cuajada, el huevo, todo era en cuadritos. Ella siempre la hacía así, que porque quedaba más rica. Yo si lo hago todo redondito, porque la fritada y hasta pa servir me parece más difícil a cuadritos... pero en tajaditas, en cuadritos, eso es como quiera, al final es como le provoque más.”

Por tanto, es desde eso que *les provoca*, en relación con aquello que les fue enseñado que se van presentando aquellas variaciones de un plato con características aparentemente similares pero que toman rumbos disimiles, como el caso de la fritura dentro del proceso de preparación. Tal como hemos visto con anterioridad, algunas cocineras, en el interior de sus sopas, no hacen uso de alimentos que requieran de este procedimiento; en cambio para otras, la presencia de la paila y el aceite caliente es imprescindible en la conformación de sus respectivos platos. Si no hay lugar para papas, plátano, chorizas, chicharrones o carne de marrano, como en las sopas de Custodia y doña Pía, entonces se pasa del picado a la cocción *“y así le quedan menos dañosas, para las personas que quieren ser alentadas mejor, porque lo otro eso tiene mucha cosa, mucho frito”*, como manifestó Custodia, quien al igual que la otra sabedora de la cocina, considera innecesario el uso del aceite. No obstante, desde otras experiencias, la concepción es distinta pues en el caso de Pacha, la fritada corresponde a uno de sus pasos esenciales para alistar todo *el argumento* que lleva la sopa, porque según ella, cada capa brinda un sabor especial, y de este modo:

“Queda de un sabor delicioso. Hay algunos que no les gusta, pues como cada quien tiene su gusto, pero hay gente pues que de pronto que no les gusta que lleve plátano, que no les gusta que lleve papa o chicharrones que por lo de la fritada. Pero hay gustos de gustos. A mí me criaron así y a mí me gusta que lleve todo eso, quien sabe. Hay otros que les echan más o menos cosas, pero mientras haya el argumento, pues uno se lo echa.”

Capas de tortas, huevos y cuajada, a las que se suman, papas, plátano, chorizas, genovas, chicharrones de marrano y también de res – porque *si los hay pues allá se echan*, como enunció esta cocinera – todos hacen parte del argumento o los ingredientes que configurados por sus experiencias del gusto y seleccionados bajo la lógica de *con lo que haya y con lo que*

se tenga de la culinaria local, es que ésta sabedora y su grupo familiar llevan a cabo las sopas de pan, durante y después de la semana mayor.

Es decir que, en este plato, tenemos tanto las presencias, como las ausencias de distintos alimentos, combinados y sazonados de formas disímiles por las pobladoras de la provincia de Gutiérrez. Tal es el caso de la papa, la cual era omitida en las sopas de la suegra de Pacha y que en cambio, en los fogones de doña Myriam o doña Alicia, eran picadas finamente en forma de ostias *sobre todo para las de semana santa*, como manifestó esta última portadora. Del mismo modo sucede con el plátano, puesto que en las sopas de estas dos habitantes, aquel ingrediente no tienen lugar; distinto a las preparaciones de Amanda y Cenaida en las que a modo de tajadas, este alimento se adiciona como una de las capas que conforman el plato. Entorno a dicha participación, Cenaida, ésta sabedora de la cocina expresó:

“A mí me gusta echarle platanito maduro, hay gente que no les gusta, a mis hijos les gusta. Si yo les digo bueno les gusta con... y ellos dicen que sí, entonces se coloca la tajadita. Uno frita el plátano que no esté muy maduro, que no quede muy maduro o sea pa que no quede como dulce, tiene que estar como medio verdocito. Pero si es rico como medio picantico y dulce en la sopa, entonces le frita con plátano y se les hace con plátano, sí, sí, queda muy rico.”

Hay presencias poco frecuentes como las de los chicharrones de res en las sopas de Pacha o las del apio o arracacha en las de Resurita, las cuales responden especialmente *a lo que haya* en casa, como ocurre en el primer caso y *a lo que se tenga sembrado* y listo para cosecha, como sucede en el segundo, teniendo en cuenta que es semana santa la temporada del aquel tubérculo. A su vez, también se encuentran abstinencias a ciertos ingredientes como el chicharrón, reemplazado en algunos platos por más carne pulpa de marrano, pues en los cuerpos de algunos pobladores *“cae como pesadito el chicharrón, entonces yo prefiero la sola carne, la sola carne pulpa ¿sí? La frita y usted le echa más capas de carne de cerdo”* como expresó Cenaida, a quién su cuerpo ya no le permite el consumo de aquel ingrediente; lo cual es una muestra de la influencia que tiene la corporalidad en las distintas dimensiones que conforman los quehaceres y saberes culinarios, en este caso vinculada con el momento del consumo y las variantes que adquiere una preparación, a partir de los indicios o sensaciones que emergen del cuerpo de cada individuo tras los instantes de degustar un plato como las sopas de pan.

Otra de las presencias o ausencias de alimentos, asociadas a los efectos que estos ejercen en la preparación y en el cuerpo de quien las ingiere, tienen que ver con los condimentos, cuyo uso dota de ciertas características a las comidas, las cuales son infaltables para el proceso de elaboración de las sopas de pan de algunas pobladoras. Es el caso de Resurita, y Custodia, quienes me confesaban – en voz muy tenue, además – que era esencial la utilización de *un poquitico o una minchita de comino y color* para que les dieran sabor a sus respectivas sopas; en torno a ello, esto fue lo que revelaron:

“Yo le hecho un poquitico de cominito a cada tandada que se pone, se le echa un trisitico no más, pero eso sí a cada tanda o sino no le queda bueno. Y a la changua, como se pone a hervir la changua bien guisada con cebolla y un tris de ajito y perejil, se le echa un trisitico de comino también, pa mojar y ponerlo a cocinar al baño maría, al baño maría. Bien tapado, que no salga el vapor en la brasa o en la estufa de gas, bajitico, pa que le impregne de sabor a toda la sopa.” – Resurita

“Entonces con las sopas que pasa, eso sí le echo una minchita de cominos, pero poquitico porque si se pasa es dañoso y un poquitín de color a toda la ollada del caldo; yo dejo esa olla así preparada y sazonada, pero mire... y les da un sabor...” – Custodia

En cambio, en otros fogones como los de Cenaida o Pacha, *los aranceles* y creencias entorno al uso de condimentos son dispares, pues además de que no hay presencia alguna de perejil, – a diferencia de las apropiaciones culinarias de Resurita, en las que sí tiene lugar – y tampoco de comino, empleando únicamente – en pocas cantidades – el color, pues este se concibe como un ingrediente que no tiene repercusiones negativas para la salud, según las palabras de ambas cocineras, quienes declararon al respecto que:

“Yo a mis sopas no les echo comino no, no, no; porque a mí eso no...no. Otras personas les gustan los aliños, los cominos, triguisar, pero yo no uso eso porque a mí me hace daño y de hecho eso sí es dañino pa la salud. Uy y eso hace rato que yo no como comino, de pronto uso medio el color, pero como por darle un colorcito medio a la... pero el resto no. Un poquito como de colorcito, eso sí lo utilizo más bien, pero es que el colorcito no hace daño, ese no.” – Cenaida

“Mi suegra por ejemplo, ella compraba por allá genovas, chorizas, quesos, la manteca, el plátano, pero no le echaba papa y llegaba y fritaba todo eso y hacía la sopita de pan los domingos. Pero después que tenía todo eso listo ella si le echaba harto comino, color y todo eso, pero entonces a mí no me gustan los condimentos porque es que son dañosos esos cominos y color. Queda muy atractivo pero dañoso, sí. Entonces, de ahí prefiero lo natural, sin colores ni nada de eso, porque no me gustan, por ahí en la pasta le echo una pisquita, pero muy suavcita, pero en mis sopas no.” – Pacha

Por tanto, cada una de las presencias y ausencias ya mencionadas, son muestra de las apropiaciones que las diferentes cocineras de la provincia poseen entorno a sus quehaceres y saberes culinarios; esos que conforman las sopas de modo en que estas respondan a sus gustos personales, al bienestar de su propia corporalidad, a las pocas o muchas cantidades usadas de un ingrediente – de minchitas de comino de Custodia a la repartición de esta especia en cada capa con Resurita – a los tipos de picado en relación a las creencias del proceso culinario, y en fin, a cada uno de esos factores que hacen de las sopas de pan un plato familiar, en este caso, para aquel que la ejecuta y que es capaz de distinguir algo de sí al momento de observar, oler y finalmente, saborear el plato. Esto nos lleva a ahondar en el tercero de los pasos que –

consensuados por todas las sabedoras de la culinaria con las que compartí – hacen posible el surgimiento de la también llamada, sopa de novios.

La cocción

En esta última fase del plato, cada pobladora inicia con la preparación de un elemento que en el territorio es conocido como *la changua negra*. Custodia, bien lo describió como un *caldo guisadito*, en cuyo interior no solo yacen ingredientes, sino también, las finuras resultantes de una práctica continua del quehacer culinario, realizado en la provincia de Gutiérrez, principalmente por las manos de mujeres como esta cocinera, quien expresó los detalles sobre su propio proceso de cocción de la siguiente manera:

“Para las sopas de pan no se les echa leche, se le agrega un agua; por decir algo se deja hervir el agua, pero también con el guiso con cebolla picada y una gótica de aceite. Entonces queda como un caldito guisado ahí con sal al gusto, a eso es a lo que le llamamos una changua negra, que pa la sopa si la deajo hervir. Entonces con las sopas que pasa, eso sí le echo una minchita de cominos, pero poquitico porque si se pasa es dañoso y un poquitín de color a toda la ollada del caldo; yo deajo esa olla así preparada y sazonada pero mire... y les da un sabor... Y en otra vasija estoy arreglando las tandas se dice, le enseñaron a uno a decir así, las tandas. Una tanda de pan así cortado, del pan integral de uno, del que amasó que ahora siempre hago mis sopas con el pan hecho en casa, así quedan una delicia. Y después de la tanda de pan, ya tengo huevo cocido picado y la cuajada; entonces los colocó, pero eso sí que se vea, harto huevo y harta cuajada. Y vamos por la otra tanda de pan, así por capas, como quien dice una hamburguesa de echarle cositas.

Ya cuando termino de echar todo, de la cantidad que uno quiera; entonces que pasa, tengo todo ese pan seco y cuajada y huevo; entonces cojo esa changua negra que tenía y ahí si se le echo toda a las tandas para colocarlas a puro vapor, a puro fuego bajitico pa que no se me quemem y la tapo bien; la deajo un ratico pa que se ablande el pan y se ablande la cuajada y todo quede con el mismo sabor y ahí estuvo la sopita.”

Estos secretos o formas de proceder de Custodia para la cocción de sus sopas no son ejecutados de la misma manera por otras pobladoras de la provincia; ya que si bien hay generalidades o tendencias que comparten – como el uso de agua sal a hervor con cebolla larga salteada – cada una ha desarrollado una serie de detalles o particularidades que hacen del plato y su proceso de realización, algo personal que también responde a sus propias subjetividades. Es el caso de doña Gloria Fuentes, otra cocinera del municipio de Guacamayas, quien en su versión de la changua negra, combina aguasal con leche, pues según su experiencia, aquel ingrediente hace que las sopas *“estén más blanditas y queden como más dulcecitas, más cremosas, bien ricas sí”*; lo cual se diferencia de las demás variantes que observé en el territorio, en las que el único lácteo que se hace presente al interior de las sopas, es la cuajada. Por otro lado, hay tipos de changuas como la de doña Myriam, en

las que *el toque especial*, como ella le llama, está en guisar la cebolla larga con la grasa que sueltan los chicharrones de cerdo, sin adicionarlos a la chagua porque “*la sopa no lleva chicharrones, solo se usa la grasita para la cebolla y esa es la que le da el sabor a la chagua*” según sus vivencias.

Otro rasgo particular conformado por los quehaceres del día a día de la culinaria local, está asociado al modo en que se adiciona la chagua negra a la olla de las sopas rellenas; ya que para Cenaida, este punto determina que el plato quede como a ella y a su familia les gusta, *blandito y como mojadito*. Para ello, esta cocinera se encarga de formar una primera tanda con todos los ingredientes de la sopa, y una vez que están situados, aplica la chagua “*de a poquitos para que todo se vaya mojando, pero toca suavcito*” y así hace con la segunda y hasta con una tercera tanda de ingredientes, a fin de que cuenten con la suficiente chagua para que en el momento de cocción, todos se junten y combinen hasta crear la textura ideal de la preparación, esa que responde a los gustos de esta habitante en particular.

Adicionalmente, Cenaida no hace uso de cualquier olla para las sopas, sino que emplea una en especial, que, en unión con el modo de distribución de la chagua, le permiten contar con la certeza de que su preparación alcanzará la apariencia, el aroma y el sabor propio de sus sopas de pan. Refiriéndose a aquel instrumento, esta cocinera enunció que:

“Yo hago mis sopas de pan en un perol, en un perolito de esos gruesitos, como de esos de freír empanadas, esos bien gruesos. Sí, en un perol, porque eso ahí no se pega, en cambio en una olla se pueden estar pegando, se queman las sopitas, y en ese perolito ahí me tiene que eso no pasa. Además que las sopas quedan como más mojaditas, yo no sé, como más... pero por eso es que lo uso siempre.”

Pacha es otra de las portadoras de la culinaria local, que compartió conmigo unos de esos elementos que hace de sus sopas, un plato especial. Este tiene lugar una vez que ha adicionado la chagua negra a las tandas previamente distribuidas; cuando ha realizado esta acción, se dispone a colocar una hoja de plátano sobre la olla, tapando su superficie por completo “*pa que la sopa sude y quede como sueltica porque si no le pone la hoja eso le queda todo seco*” tal como expuso ella. Entonces, si bien se puede utilizar una tapa de cualquier otro material, incluso bolsas de plástico – porque es con lo que hay en caso de Resurita, *pa que la sopa cocine a baño maría* – siempre, debajo de ésta, tiene que hallarse una hoja de plátano y si es fuego lento mucho mejor, “*pa que la hoja haga sudar harto a la sopa y no se vaya a ahumar*” según los saberes de Pacha.

En cuanto a las sopas de Resurita, son múltiples los detalles que distinguen a su preparación de las de otras pobladoras del territorio; pues, además del apio, de la distribución de comino a cada capa de ingredientes y del uso de “*las garras del marrano que también se sofritan pa las tandas*” en la tercera fase de cocción, el protagonista para ésta sabedora de la culinaria es el perejil. No solo se vale de este en forma de rama, para acompañar al ajo y la cebolla en el

guiso de la changua negra, sino que además *“El perejil también se meneste pa dentro de la sopa, se le pica tantico a cada tanda y eche pa mojar y póngalo a cocinar al baño maría, pa que liude el pan y se revuelva con todo ese sabor.”* brindándole ese sello o marca particular a las que reconoce como sus sopas de pan.

Sumado a ello, otro elemento propio de las sopas de Resurita nace en el momento en que, del fogón, emanan toda una gama de aromas que impregnan cada uno de los espacios del hogar, anunciándole a esta cocinera que, en efecto, las sopas ya están en su punto, ya *están listas pa comer*. Habiendo percibido dichos olores, Resurrección se aproxima hacia el fogón, retira la bolsa, o cualquier otra tapa que haya habido para cubrir la olla, y se dispone a realizar lo que ella denomina como *santiguar las sopas*, un paso esencial de esos quehaceres y saberes culinarios que lleva a cabo al momento de repartir las sopas del jueves santo. Ilustrando sobre esto, Resurita me aclaró que:

“Eso es pa cuando uno va a servir las sopas. Para eso hay mantengo con una cuchara especial en el platero, limpia, es pandita. Con esa, de arriba abajo se empieza, se le hace la cruz pa partir, de arriba abajo, que siempre está uno con Dios y que Dios le socorre el pan de cada día (...) Siempre le hago la cruz a mis sopas antes de repartirlas porque el que está con Dios se santigua, entonces cada vez que se tienen sopitas de pan, siempre hay que santiguarlas pa que dios nos socorra el pan de cada día.”

El santiguado de las sopas es una práctica que no puede faltar en las ocasiones en que aquella cocinera o su madre, sienten antojo de degustar los olores y sabores propios de sus sopas de pan. Entonces, una vez santiguada las sopas, el plato ya está listo para repartir y consumir o como ella misma expresó *“Ya con todo pegado, el pan al plátano, a la papa, a la arracacha, al huevo, a la cuajada... se reparte de arriba abajo, se saca y que le salga de bueno y malo pa cada plato y a comer”*.

Hasta ahora hemos visto de la mano de las portadoras de los saberes culinarios, que la changua negra o ese tercer paso en el que se da el cocimiento y la amalgama de múltiples alimentos, es una muestra más de las apropiaciones que se presentan en las cocinas de la provincia de Gutiérrez; donde además de los saberes heredados por generaciones anteriores, también se suman las vivencias, concepciones y emociones de cada una de esas mujeres, quienes entregan algo de sí a través del alimento, y de los quehaceres que convergen alrededor de éste; por tanto, de manera inconsciente – y en algunos casos consciente – las pobladoras de ambos municipios, han convertido a la cocina en un modo de expresión de su cotidianidad y su subjetividad, tal como lo manifiesta Sixta, cuyas palabras dan cuenta de esta premisa de la culinaria local:

“Yo creo que en la cocina cada quien le pone algo suyo, por ejemplo, mi mamá con la papa chorreada que le queda tan deliciosa. Yo he hecho varios intentos, pero no sé porque nunca me quedan igual. Y eso que hemos estado juntas y la he visto como

las prepara, pero cuando las hago no saben igual. Incluso haciéndolas con los mismos ingredientes, pero no es lo mismo. Es que cada quien tiene sus vainas y le pone algo, yo no sé qué.”

A partir de estas palabras y recordando las experiencias culinarias que viví junto a aquellas mujeres de la provincia de Gutiérrez, pude percatarme de nuevo de esa unión entre el quehacer y el saber o el vínculo entre la acción material y el conocimiento; donde el primero es entendido como un hacer constituido por técnicas o modos, desarrollados en el ejercicio cotidiano y la ejecución constante, en los que el individuo dispone su corporalidad a un fin determinado. Es allí donde se configura el saber, como la apropiación de dichas disposiciones corporales y mentales que permiten la transformación de un ámbito de la realidad en el que estos pobladores se ven inmersos. A esto se suma Agnes Heller (1998) y su concepción sobre el saber en la que estableció que “significa que el particular se apropia de las opiniones (doxa) presentes, incorpora en ellas su propia experiencia, y adquiere así la capacidad de llevar a cabo los heterogéneos tipos de acciones cotidianas. Wittgenstein lo señala justamente como “yo sé”, “yo comprendo”, “soy capaz”, (“puedo”) formando una única familia.” (pág. 347), una en la que la provincia de Gutiérrez se suma con la expresión “uno sabe”.

Y al estar inmiscuido en los fogones del territorio, entendí que la cocina, es justamente uno de aquellos escenarios en los que se presenta la fusión entre ambos elementos; donde el saber, se encarna a través del cuerpo, cuyas sensaciones permite a las cocineras reconocer los diferentes estados de una preparación, a partir de lo que hemos denominado las medidas sensoriales. En ellas el ojo, el tacto, el olor y el sabor son los principales determinantes; factores que constaté al interior de varias cocinas de la zona en las que frecuentemente escuché expresiones como “no mijo, yo no sé decirle tiempos” “uno sabe cuándo ya está porque huele a sopas de pan” “eso al verla no más se da cuenta que se coció todo” “pa eso mete una cuchara, saca una minchita, y a la prueba es que es – ah estás son mis sopas – así es que yo sé” “pa el pan, usted sabe cuando ya quedo la masa, porque quedó con más... la siente como más durita, como le dijera yo... se siente como más macita, así... y ahí ya está pa trocear”. Esta y otras palabras fueron el reflejo de que, en la culinaria local, la exactitud no está predeterminada por tiempos medidos, o por pesos y porciones cuantificadas, sino por el ejercicio y la reproducción continua del hacer en el que se construye otra forma especial de precisión, una que es solo adquirida a través de la experiencia y del transcurrir de los días ejecutando un quehacer. Por tanto, aquellos saberes se también materializan a través del uso de ingredientes, de sus respectivas combinaciones y cantidades, junto con aquellos momentos precisos en los que son empelados y transformados dichos alimentos para gestar platos como el que hemos tratado a lo largo de estas páginas. Entonces, la simbiosis del quehacer y el saber, se expresan también en la fase culinaria de este sistema alimentario, y especialmente, en esos tres pasos que permiten la conformación de un plato familiar como las sopas de pan.

Ahora que hemos visto la forma en la que quehaceres y saberes se juntan para conformar la cocina del territorio – una en la que la lógica de *con lo que haya* y *con lo que se tiene*, como

se plasmó en el figura 5 (pág. 69), determina el marco de posibilidades del que surgen multiplicidad de ingredientes y combinaciones, influenciadas a su vez por las experiencias del gusto – es momento de profundizar en los cambios que se han presentado dentro de esta fase culinaria del sistema alimentario, observando cuáles han sido los principales determinantes en dicha transformación y la influencia que han tenido las modificaciones de aquel entramado de etapas del sistema, en las prácticas realizadas alrededor de los fogones de la provincia.



Imagen 12. La cocción. Fotografía: Guillermo Ramírez³¹

³¹ Archivo fotográfico del proyecto para el Conocimiento, Salvaguardia y fomento de las cocinas tradicionales del municipio de Guacamayas

La temporalidad en la cocina, sobre tiempos de cocción en ritmos cotidianos

“Las cosas acá no se miden en plata ni en lujos, sino se miden en tiempo. El tiempo que usted dedique a hacer algo, que es el que está dejando de invertir pa producir otra cosa (...) y la gente, como se ha vuelto más perezosa, prefieren quedarse con lo que les lleva menos tiempo.”

– Yeison Barón

Esta frase expresada por el veterinario de la UMATA, en el municipio de Guacamayas, es la síntesis de una situación que acontece en diferentes ámbitos de la realidad del territorio y que, a su vez, también se refleja en el de la culinaria provincial, a través de los tiempos que destinan sus habitantes a la ejecución de los quehaceres y saberes que la conforman.

Anteriormente, hemos indagado en el concepto de plato familiar, en sus respectivas características y métodos de composición; hemos visto que algunos de estos – como la sopa de pan – son realizados con relativa frecuencia, dependiendo del antojo y de la disponibilidad, o si se quiere, de los ingredientes que haya para prepararlas. Sin embargo, este no es el caso de otras de las preparaciones que hacen parte de aquel grupo de comidas también denominadas *platos especiales*.

Ejemplo de ello son los mutes de maíz o de mazorca, una preparación, que a pesar de, no llevar todos los ingredientes que contienen dentro de sí las sopas de novios, debido a otras características que la componen, ha disminuido su presencia en las ollas de los municipios de Guacamayas y El Cocuy. Para explorar dichas particularidades, Amanda Barón me compartió el siguiente escrito³², en alusión a la conformación de este platillo; sobre este enunció:

“Según la época del año, el mute se prepara con los ingredientes que se tengan a mano, ya sea mazorca tierna, “maíz pelao³³”, “maíz camiseto³⁴” sin pelar o una variedad de granos que incluyen cebada, trigo y alverjas para el mute “buchepaloma”. Las diferentes clases de mute reciben su nombre del ingrediente principal que se utiliza en su preparación: mute camiseto, mute de maíz pelao, mute de mazorca tierna o mute buchepaloma (...)

Todo comienza con el convite para alistar los ingredientes ya sea pelar el maíz o coger la mazorca y desgranarla; limpiar los frijoles de chígaros, granza y hoyo; pelar las patas, cabeza y menudo que le van a dar la substancia al mute y hacer el recorrido por las peñas secas buscando las óchicas.

En una olla grande se ponen a hervir todos los ingredientes con agua suficiente [menos la carne que se echa al día siguiente]. La olla se va cuidando, atizando la

³² Este fragmento hace parte de un texto inédito presentado por Barón como parte del grupo SARA (2016 – inédito) para el premio nacional en gastronomía y se titula *El mute: fiesta, convite y tradición en el norte de Boyacá*

³³ Tipo de maíz que al cocerlo con lejía – mezcla de ceniza y agua – pierde una cascarilla que recubre el grano, dejándolo propicio para su uso en arepas y mutes

³⁴ Así es como se denomina a la semilla de maíz amarillo que está sin pelar

candela para mantener el fogón prendido procurando que el fuego no quede muy bravo. Así los ingredientes se van ablandando y le van dando el espeso al mute sin necesidad de rebullir la olla porque se pega y no rinde. La olla se deja hirviendo toda la noche y se cuida hasta muy tarde.

Al acercarse la medianoche las personas ya cansadas se van a dormir, pero antes, dejan al pie de la olla las contras para espantar a las brujas que rondan la olla del mute: un plato con sal, dos cuchillos cruzados o unas tijeras abiertas (...) Al día siguiente, como el mute se cocina sin sal para que los granos ablanden fácilmente, se le pone un poco a la olla cuando está por terminar la cocción y a cada plato se le echa un picadillo fino de cebolla, cilantro y óchicas³⁵. Cuando se sirve al desayuno se acompaña de chocolate calentano sin leche, y de trama puede ser arepa o “mestiza”; al almuerzo se sirve acompañado de curo paisano³⁶ y de arepa de mazorca tierna o de maíz según la época del año.” – Amanda

A partir de los relatos expresados por esta cocinera y gestora cultural, se hace evidente que el mute de maíz, en sus múltiples variantes – al igual que muchas de las preparaciones de la cocina local – requiere de un proceso de largo aliento, es decir, que exige un tiempo prolongado de realización, con métodos de cocción lentos y extensos, donde quién lo ejecuta, debe exponer su cuerpo a arduas jornadas de trabajo, alimentando, atizando y cuidando la olla hasta altas horas de la noche, y provisionándola de nuevos ingredientes en la mañana siguiente hasta completar la preparación. Por tanto, además de la temporalidad, hay unas implicaciones en la corporalidad, aspecto que, si bien abordaremos más adelante, es importante de mencionar, pues hace parte de aquellos factores que han desencadenado una transformación en los quehaceres y saberes del fogón, en los que lo prolongado, lo pausado y lo laborioso, son cualidades que de forma progresiva han perdido su lugar.

En cambio, lo inmediato, lo simple y lo cómodo, son caracteres que actualmente predominan en la culinaria provincial, como respuesta a un cambio en el uso del tiempo, tal como lo manifestó Resurita, quién al preguntarle sobre el mute de maíz, me explicó que:

“Ya llevo 3 años que no... y no me pongo a bregar con el mute, eso lleva mucho trabajo, queda uno muy cansado. Eso sí quedaba rico, pero no hay ya tiempo, poco tiempo. Vea por lo menos ahorita estoy que me voy a ver de mis vacas (...) Cuando lo hacíamos alistábamos todo, se dejaban animales asegurados, cabras y camuros en la cama y las vacas ya aseguradas donde coman y duerman y ahí sí se prendía el fogón, empezaba uno a armar y deje la olla toda la noche cocinando.”

Fue con este y otros testimonios que pude ver cómo principalmente las mujeres de estos territorios, debían distribuir sus días entre los tiempos agrícolas y los tiempos culinarios, dotando de igual importancia a las prácticas de ambos ámbitos, pues como lo decía esta habitante “*eso le tocaba a uno hacer de todo*”. Entonces, estas sabedoras de la cocina, moldeaban su cotidianidad a fin de que, una vez hechas las labores de la tierra y del cuidado de animales, pudiesen destinar el tiempo necesario para llevar a cabo los quehaceres del

³⁵ Planta que antiguamente era utilizada como especia para acompañar múltiples preparaciones de la zona, entre ellas, el mute de mazorca; sin embargo, en la actualidad, su presencia a disminuido notablemente

³⁶ Variedad de aguacate de la región

fogón, cuya ejecución representaba la perpetuidad no solo de preparaciones familiares como los mutes de maíz, sino también, de todo un entramado de prácticas que eran realizadas durante y después de finalizado el plato. Ir en convite por las óchicas, preparar el maíz con lejía, desgranar las mazorcas de manera colectiva o atizar en conjunto el calor de la olla hasta entrada la media noche, eran algunos de aquellos modos hacer que formaban parte de ese compendio de saberes culinarios efectuados cada vez menos en la provincia de Gutiérrez.

Pacha fue una de esas cocineras que dijo tener una fascinación por el mute de maíz, a tal punto de considerarlo como *su plato especial*; uno que, sin embargo, realiza cada vez con menor frecuencia, como respuesta a los tiempos culinarios que este requiere. Hablando sobre él, durante una conversación en el patio de su casa, esta habitante expresó lo siguiente:

“Eso del mute... mmm eso es de espera, entonces ya casi no... porque hay veces se estresa uno y todo lo más le toca a uno. A mí me tocaba hacerlo siempre por la tarde, cuando ya sacaba animales o los dejaba acostaos y todo, porque en el resto del día que una cosa que otra, entonces pues no puede uno estar pendiente ahí (...) Me tocaba era por la tarde, así... para estar más quieta ahí. No y se acalora uno, ya sale uno y se va a uno a acostar, no sale uno al frío.”

A causa de estas y otras palabras expuestas por Pacha y otras pobladoras, pude percatarme de una disrupción que se presenta entre sus respectivos ritmos cotidianos y sus tiempos culinarios, en los que platos familiares como el mute de maíz, pasaron de tener un carácter especial y regular, a uno ocasional e incluso, ausente; dando primacía a preparaciones más ágiles, sucintas y *sin tanto argumento* como dice Pacha, que les permitan seguir desarrollando el resto de tareas que componen su día a día.

Es decir, que en el mundo de la vida cotidiana de la provincia de Gutiérrez también se presenta un tipo de aceleración en raizada en los estilos de vida de sus habitantes que, a pesar de no ser comparable con la experimentada en las grandes urbes, ciertamente si se inmiscuye al interior de distintos quehaceres realizados en la zona, entre ellos, los del tizón y el cucharón. Esto demuestra que dicha celeridad en los ritmos cotidianos transforma la vida de los seres humanos, reordenándola constantemente para dar paso a nuevas situaciones que reestructuran el contenido anterior (Heller, 1998, pág. 390) como aquel asociado a las prácticas de la culinaria local, cuya ejecución demanda una inversión considerable de lo que es un elemento vital para estas sociedades, el tiempo.

Y es que muchas pobladoras del territorio destinan actualmente dicho factor a la ejecución de prácticas que puedan desempeñar durante los tiempos agrícolas, tal como lo ha presenciado Yesión Barón, quien en sus múltiples recorridos por las nueve veredas de Guacamayas, ha visto en repetidas oportunidades la siguiente escena:

“He conocido varias señoras, sobre todo del chiveche, que por ejemplo... se levantan a las 5 de la mañana, como a las 6 o antes están desayunando; terminan y ahí mismo agarran un costal, llevan su cantina, cogen sus artesanías, fique, paja, sus agujas y se van a ver de sus vacas. Llegan y ta... le ponen pasto a la vaca y mientras ella va comiendo, allá ellas debajo de un arbolito, le van dando a la aguja, dos, tres horas, hasta que ordeñan la vaca. Ahí si se devuelven pa su casa, hacen la cuajada y también el

almuercito, eso si algo rapidito porque si les queda más tiempo, más aguja. Almuerzan y otra vez dele a la artesanía o se tienen que ir a darle de beber a sus animales o a sombrearlos y mientras los cuidan otro rato, dele a la aguja otra vez hasta la tarde, lo que les dé el sol, y así me he encontrado a varias. Entonces pasan el tiempo entre esas dos actividades, porque pues de la una obtienen la cuajada y la leche y de la otra sale la artesanía, y con eso se ayudan para hacer su mercado el día domingo.”

En todo caso, esta forma de distribución del tiempo, de la vida y la cotidianidad de los individuos también es un reflejo del sustento económico por el que han optado buena parte de las habitantes del norte de Boyacá con las que compartí. En este se expresa de nuevo aquella transición de lo agrícola a lo pecuario y también se suma otro elemento que en los últimos años se ha hecho parte importante de la economía rural del territorio, la artesanía (Rodríguez, 2017). Si bien no profundizaremos en este factor, es pertinente su mención, pues hace parte de esas cosas que deben ser hechas cada día, de esas labores que son ejecutadas más rápidamente como respuesta a unas exigencias tanto internas como externas (Heller, 1998, pág. 389); internas por la necesidad de abarcar un mayor número de tareas y externas, por las repercusiones materiales y especialmente, económicas que conlleva dicho rendimiento.

No obstante, aquella prevalencia de la ganadería doble propósito – enunciada en páginas anteriores – si bien fomenta procesos de siembra y cosecha en pequeña escala, no necesariamente favorece a la transformación de los productos emergentes de los cultivos de pancoger, o si se quiere, a los quehaceres y saberes de la culinaria local, especialmente aquellos que permiten la presencia de platos familiares como los mutes de maíz en los hogares y fogones de esta zona del país, demostrando de nuevo aquella disrupción entre los tiempos agrícolas – principalmente a lo pecuario – los destinados a la artesanía, y por supuesto, la temporalidad culinaria asociada a esas preparaciones de carácter *especial*.

Sin embargo, considero importante aclarar que esto no quiere decir que dichos platos no se estén llevando a cabo, pues lo que ocurre es que ha disminuido su frecuencia de ejecución, como consecuencia de los factores asociados al tiempo, los cuales han determinado que muchas de las sabedoras de la cocina local, conviertan a los olores, sabores y texturas del *mute buchepaloma*, de *pelao* o el *camiseto*, en experiencias cada menos frecuentes en las ollas y las mesas de sus respectivos hogares.

Ahora bien, el tiempo, no es el único factor que ha determinado una transformación en los quehaceres y saberes culinarios, pues hay otro aspecto que incluso, se puede decir, es de mayor influencia en aquellos modos de hacer la cocina local; con este nos referimos al cuerpo, ese primer instrumento que hace posible la modificación de los alimentos en ingredientes, y de los ingredientes en preparaciones, síntesis de sazones y vivencias de quienes han dispuesto sus manos para la ejecución. Es por ello que a continuación, veremos de qué manera esta herramienta físico - simbólica afecta los procesos de la fase culinaria de este sistema alimentario creando una posibilidad de perpetuidad o del cambio de esta.

El cuerpo en el fogón, un factor de perpetuidad o cambio

“Los de antes déjeme decirle así, eran muy guapos. Eso hacían una cosa, otra y ya los de ahora les da como más miedo con el cuerpo. Que a cuidarse más, entonces si hacen esto se pueden lastimar que si hacen lo otro también. Entonces se pierde la tradición y se dejan de hacer las cosas. Pero también en parte eso es por pereza, ya como que la gente le gusta tener todo más fácil, lo más sencillo. En cambio, los de antes si se ponían a hacer lo más trabajoso, todo pa que salieran bien las cosas.”

– doña Nubia

Durante mis días recorriendo los caminos del maíz y el trigo, explorando los quehaceres y saberes que permiten el surgimiento de estos cereales, y compartiendo con aquellos seres que relataron sus experiencias alrededor de la transformación de las semillas y sus derivados – en chichas, sopas, amasijos y otra gran variedad de preparaciones – pude percatarme que una vez que relataban con gusto aquellos momentos de elaboración y consumo, de manera casi inmediata sumaban a su relato palabras como “sí, era muy rico pero ya no lo hago porque ya la salud no deja” o “no mijo, ahorita ya no, la salud no permite” entre muchas otras expresiones; todas provenientes de distintas fuentes, pero que finalmente daban cuenta de una misma situación que acaece alrededor de los fogones de la provincia, una que tiene que ver con la disminución en la ejecución de platos familiares – junto con otras preparaciones de la cocina local – debido a ese elemento que las sabedoras culinarias del territorio denominan como *la salud*, haciendo alusión a sus propias corporalidades, al estado en que éstas se encuentran y a los cambios de los que han sido objeto, los cuales se manifiestan a través de molestias, incomodidades y dolores que progresivamente les han impedido algunas calidades de movimiento y por tanto, el desarrollo de ciertas prácticas que los exigen, como es el caso de los quehaceres del tizón.

Si bien era evidente la participación de este instrumento a lo largo de la fase culinaria, no había dimensionado su verdadera contribución en los modos de hacer de la cocina y en la configuración de los *aranceles*, *detallitos* o apropiaciones que convertían platos aparentemente genéricos en *las sopas de Custodia*, *los mutes de Alicia* o *las arepas de Resurita*, todos propios de cada pobladora, en los que las marcas o sellos de sus comidas no eran sino el fruto de procesos en los que, indiscutiblemente, tenía participación el cuerpo y su respectiva disposición.

Es el caso de los mutes de doña Alicia, una preparación muy reconocida por sus familiares y allegados debido al sabor y en especial a la textura característica que alcanza este plato en su proceso de cocción. “Es que le queda especita, y eso es lo que me gusta; porque he probado otros y no esos son mera agua, yo no sé, parecen un caldo con poquito de cilantro, y no... nada como los mutes de mi madre” me contaba una de sus hijas, quien consideraba al mute de maíz pelao como una de sus comidas predilectas. Para conocer cuál era el motivo de dicho espesor, uno de esos días que abordé los fogones de doña Alicia, le pregunté por ésta preparación y las razones por las cuales quedara tan *espesito*; y ella, con una ligera sonrisa

en su rostro, contestó que era necesario estar al pie de la olla con el cucharón, moviendo el maíz y el frijol una y otra vez, sin que se fueran a desatar pero tampoco a ahumar *“tenía uno que estar ahí de pie, dele y dele, revolviendo, y ahí iba espesando, pero a mi me llegaba lo oscuro mezclando todo eso”*, pasando muchas horas de pie junto al fogón hasta que los ingredientes estuviesen en su punto.

Esta práctica, que a partir de un movimiento constante, permitía el amalgama del maíz y el frijol, y el despertar de sus sabores en relación con otros ingredientes, posteriormente con el pasar de los días y la reproducción continua, se convirtió en ciertas patologías asociadas al sistema circulatorio y a dolencias articulares, concentradas especialmente en los talones y tobillos de esta cocinera, impidiéndole progresivamente las largas jornadas de pie, y por tanto, la realización de los métodos que doña Alicia utilizaba para combinar y sazonar los alimentos, creando sus platos, de la forma en que le eran propios. *“Ahorita de vez en cuando lo hago, por ahí pa cuando vienen los hijos, pa tenerles, porque ya eso no... mucho tiempo de pie y ya la salud le impide a uno esas cosas”* reiterando que continuaba perpetuando los saberes culinarios del mute, pero también enfatizando en que, en los últimos años, su cuerpo le había hecho más difícil la labor.

Otros de los quehaceres culinarios que se han dificultado para algunas de las habitantes de Guacamayas y El Cocuy, son los que tienen que ver con el proceso de realización del amasijo y en especial de ciertas variedades de arepa como la borona, la liuda o la caritiesa, provenientes de la harina de maíz o de la molinera de trigo integral y que en sus métodos de ejecución requieren de un tiempo y un modo de asadura particulares, todo para alcanzar la cocción en su interior y un cierto matiz al exterior *“porque la idea es que le queden doraditas por lao y lao, sino que gracia, todas pálidas, no... eso no”* como narró Resurita.

En lo que respecta al hogar de esta portadora y su madre, doña María, la realización de estos manjares del maíz o el trigo inicia con la preparación de la leña, para mantener la candela o como dijo Resurita *“primero se prepara el fogón y cuando son muchas arepas, también la parrilla y aviéntele fuego, échele la leña; áticele de abajo cuando es el fogón y de pa arriba con la parrilla”*; transportando los maderos desde el lugar de recolección con la ayuda de las bestias – en su caso de burros o caballos – o como ocurre en la mayoría de ocasiones, a manos y espalda de Resurrección, a quién, doña María acompañó durante algunos años, hasta que *su salud* se lo permitió.

Una vez movilizada la leña *sobre las espaldas* – como manifestó Resurita – estas mujeres se disponen a la ubicación de los maderos de tal modo que queden contiguos al espacio de preparación, ya sea hacia el fogón o también hacia la parrilla, pues en este hogar ambos implementos se encuentran en lugares separados. A continuación, toman un tiesto o una laja³⁷

³⁷ Tipo de piedra gruesa, de superficie llana o lisa que se pone a curar, o como llamaron algunas pobladoras en el territorio, *a amansar detrasito del fogón de leña*, por un tiempo determinado – de 12 semanas a 6 meses, dependiendo del hogar – para posteriormente ser usada directa sobre la candela, en los quehaceres culinarios

– dependiendo de la arepa que vayan a realizar – y los dejan calentar sobre la llama, a fuego muy bajo en cuanto al primero y *a buena candela* en caso de la segunda, para que de manera inmediata, con todo y manos acaloradas, puedan movilizar los ingredientes a la respectiva mesa de trabajo. Allí es donde, a partir del movimiento de sus manos – esas que se calentaron para atizar el fogón y que se enfriaron para ir en búsqueda de los ingredientes – dan forma al respectivo amasijo o arepa que en algunos casos distribuyen sobre una mesa para que la masa *duerma y se liude*, o en otros, las llevan directamente sobre la laja o el tiesto caliente.

Ahora no nos detendremos en el contenido de cada una y en los detalles que se sitúan en su interior, pues son en ciertas generalidades de estas preparaciones en las que se evidencia aquella exposición del cuerpo y sus condiciones, a los asares de la piedra y de la leña; como ocurre durante el procedimiento de asar las masas, pues como dijo doña María, es ahí donde más sale el humo “*y como uno está cerca, que amasando, que dándoles vuelta, que poniendo arepitas sobre la laja, pues ahí se va uno comiendo todo ese humo*”. Entonces que “*muévalas pa aquí, muévalas pa allá, que no se vayan a quemar porque, sí le echó mucha leña, le quedó fue carbón, si le bajó mucha, no hay cuando se asen, por eso una tiene que estar ahí de narices*” y esta expresión verbalizada por Resurita, es la misma que materializa a través de su cuerpo, en su cercanía a las brasas del fogón, al movimiento constante de las masas de trigo o de maíz a mano limpia, a la selección de la arepita lista para disponer de forma vertical, a la colocación de está – también a mano – delante de la brasa, a la verificación continua de sus respectivas coloraturas, y todo mientras se forman nuevas masas y se alimentan de nuevo las llamas.

Para este punto, una estela de humo brota del fogón y recorre el espacio de creación culinaria, mientras ambas cocineras, próximas a la llama, continúan amasando, tosiendo de vez en cuando, inhalando y exhalando de *los calores* que emanan de la quemazón de la madera. Ambas se miran de vez en cuando, se detienen unos instantes por la tos y luego prosiguen en los quehaceres del amasado. Sumado a ello, únicamente doña María es quien permanece sentada durante la formación del amasijo, puesto que en lo que concierne a Resurita, ella no concibe el uso de una silla hasta que todas las masas hayan pasado por el tiesto o laja y que queden unas cuantas por asar frente a la brasa, *pa que cojan color*, dándoles continuas vueltas por cara y cara porque “*así sí le quedan suavecíticas, ese es el secreto*”. Solo hasta allí, es que esta habitante descansa unos instantes, para luego seguir con el hacer, hasta finalizar el proceso y *llenar la canasta*.

Entrada la noche termina la faena, y una vez listas y cubiertas las arepas, ambas sabedoras esperan *el descalore*; para ello se resguardan en el calor de la cocina, en lo que debería ser una jornada de al menos media hora, como tiempo suficiente para descender su temperatura corporal. Sin embargo, ésta en verdad dura tan solo unos minutos, pues siempre surgen otras

de arepas como la corrida, la borona, la caritiesa o la luida, en los que cada una adquiere un color y un sabor característicos, distinto al que obtendrían de haberse hecho sobre el tiesto.

labores que las hacen abandonar el recinto, cambiando abruptamente de temperatura; lo cual luego perciben en sus músculos, huesos y especialmente, en zonas articulares.

“Yo me doy cuenta como quedo de esos pies, y con esa humareda, viera la tos que nos da, que ni a mi madre y a mí nos deja descansar, pero las sigue uno haciendo porque son tradición y pa la gana de uno de comer porque de algún lao le llega el antojo.”

Esto fue lo que expresó Resurita, quien dijo sentirse *alentada pal trabajo*, pero que, sin embargo, debido a la progresiva aparición de dolencias físicas, localizadas especialmente en sus codos y manos, y por las continuas afecciones respiratorias de su madre – como también las propias – ha tenido que aminorar la práctica del amasar. Y si bien hace algunos años – 15 exactamente – que la arepa borona no era elaborada en este hogar – por el azúcar de doña María – según su hija, anteriormente si realizaban con frecuencia toda la variedad de arepas de harina molinera, ya fuese *pa los obreros*, para suplir las necesidades del pan o para dar gusto al antojo de una arepa en la mañana. No obstante, debido a dichas molestias corporales, producto – en parte – de las intensas jornadas agrícolas y culinarias, es que han disminuido la frecuencia de preparación del grupo de amasijos – especialmente de arepas – cuya base es la harina de trigo integral, ya sea del territorio, o el de otras latitudes.



Imagen 13. Las liudas y caritiesas. Fotografía: Guillermo Ramírez³⁸

Como este caso, pude encontrar muchos otros de la misma índole que fueron compartidos por esas habitantes que, en algún momento de su recorrido vital, dedicaron buena parte de sus días a las prácticas de la cocina, a partir de las cuales, de forma consciente o inconsciente, fueron desarrollando una serie de técnicas o modos de hacer que, como hemos visto anteriormente, requerían de un cierto uso e intervención de ese primer instrumento que representa su propia corporalidad.

Sin embargo, con el pasar de los días, y la reproducción continua de una secuencia de movimientos, aquel artefacto primigenio, fue deteriorando sus funciones, y con ello, ha reducido la posibilidad de perpetuar aquellos sellos o detalles que conforman los saberes culinarios de cada una de las pobladoras con las que compartí.

³⁸ Archivo fotográfico del proyecto para el Conocimiento, Salvaguardia y fomento de las cocinas tradicionales del municipio de Guacamayas

Esto expresa la relación entre el cuerpo y el fogón, en la que, en un primer ámbito, se encuentra ese cuerpo que transforma; aquel que a partir de sus medios y condiciones físicas, permite a las cocineras seleccionar, combinar y modificar el alimento de la manera en que le es propio, disponiendo su cuerpo ya sea para *revolver el recaó* o curtiendo sus manos con el pasar de los días, para aproximarlas a la candela y dar vuelta a la masa caliente sobre la laja. Pero, además, hay un segundo ámbito que se presenta al interior de dicho vínculo de la corporalidad y el fogón, y se trata del cuerpo que consume, asociado en este caso a los factores biológicos y nutricionales que, en muchas ocasiones, impiden o restringen a ciertos pobladores el consumo de algunos ingredientes en sus preparaciones.

Vimos anteriormente el caso de doña María y el azúcar, en el que hubo una prohibición total del consumo de maíz debido al impacto que éste podía tener en su cuerpo y especialmente, en su índice glicémico, por lo cual *“desde hace como unos 15 años que no pruebo maíz porque me afecta el azúcar y es que esa azúcar es muy dañosa, entonces por eso me prohibieron que la borona, que la zarapa, el angú y todo eso y va vusted a ver y ya en la casa ni se come maíz”*. Así manifestó ésta antigua cocinera, cuya restricción alimentaria implicó el abandono del cereal y de todo el compendio de quehaceres y saberes de la cocina que giraban en torno a la ejecución de los platos derivados del grano, evidenciando esa relación del cuerpo y el fogón, en la que aquello que se consume, determina aquello que se va a hacer; o para verlo en otros términos, cuando se deja de degustar, se comienza a relegar e incluso olvidar todo un grupo de prácticas culinarias que permitían la conformación de las comidas o platos asociados a un ingrediente, en este caso en particular, a la semilla de maíz y sus derivados.

Algo similar le ocurrió a Pacha a quien, por prescripción médica, le recomendaron la disminución del consumo de carbohidratos, especialmente de harinas y por tanto, de las preparaciones derivadas de estas. Ello le implicaba dejar a un lado las mantecadas, los mojicones, algunas sopas y en especial sus favoritas, las arepas fritas. Estas, que ella realizaba con la harina que hubiese en casa *“fuera de la blanca o de la morena”*, eran las que más disfrutaba al hacer y eran a su vez, con las que más deleitaba al probar. Sin embargo, ante esta eventualidad y al cambio que se le exigía, la respuesta de esta cocinera de la provincia fue la siguiente:

“Cuando me dijeron lo de la salud y que me quitaban lo que era harinas, dije yo “pero me fascinan las arepas fritas, que hago”. Además, me pusieron a comer mucha avena, entonces dije “pues le puedo echar a la arepa avena” y ahora las hago así como arepas, le echo avena, le echo más avena que harina, la harina como pa que compacte y las frito; esas no hace mucho las hago y no me hacen daño, porque va la avena ahí. Entonces cuando me provocho de arepa frita, ya hago mis arepitas con harina de la que haya, de la blanca o de la morena, y avenita... y le echo más avena que harina como pa que el organismo trabaje (...) A mi marido no le gusta la avena, la sopa de avena, pero entonces hago las arepitas y le echo la avena y ni se da cuenta.”

Aquí se hizo evidente la forma en la que ésta y otras sabedoras culinarias, responden en el fogón a las limitantes del cuerpo que consume, donde las condiciones de este, en relación con el antojo y las experiencias del gusto que se tengan, se convierten en detonantes para ir en búsqueda de alternativas o variantes que se aproximen a un aroma y un sabor ya conocidos. Es así como, bajo la primicia de *una comida que funcione pa que el organismo trabaje*, esta cocinera se ha encargado de seleccionar, juntar y especialmente, crear nuevas combinaciones de sabores semejantes a las preparaciones anteriores, pero que contengan en su interior ingredientes factibles de consumir que respondan a sus respectivas necesidades corporales.

Por tanto, a partir de este ámbito del cuerpo que consume y de la relación que pobladoras como Pacha entablan con el fogón, es que se evidencia otro elemento de los quehaceres y saberes culinarios, el cual se refiere a que la cocina, no es solo una fase en la que se reproduce y se perpetúa, sino también es una en la que se inventa, y especialmente, se crea. Se crean sopas con los ingredientes que haya o se crean arepas rellenas, asadas o fritas cuyas bases son de gran variedad, pues las hay de avena, de centeno, de plátano, de cebada e incluso algunas que vienen con bienestarina, todo en función de *la salud* y de los requerimientos del cuerpo *pa que el organismo trabaje*. Por ello podemos decir que la creatividad, es un aspecto inherente a las cocinas provinciales, que en algunas ocasiones despierta a partir de las condiciones del entorno o de lo que haya disponible *pal consumo*; y en otras se presenta como una respuesta a los cambios en las condiciones del cuerpo, a lo que le es o no posible de consumir, y que conlleva a la configuración de nuevas rutas gustativas que permiten a los individuos, conectar con sus antiguas experiencias del gusto.

Pero finalmente, sea el cuerpo que transforma o el cuerpo que consume, cualquier de estos ámbitos en los que se presenta esta relación de la corporalidad y el fogón, son la muestra de que el deterioro de ese primer instrumento en cualquiera de éstas dos vertientes, implica la transformación de los quehaceres y saberes culinarios, bien sea, desarrollando preparaciones de menor impacto corporal y de jornadas menos extenuantes, o combinando nuevos ingredientes para crear alternativas posibles de consumir y gustosas de probar.

El regreso – de vuelta de los caminos provinciales, consideraciones finales

Los caminos del trigo y el maíz, como vimos a lo largo de estas páginas, no son una serie de sucesos aislados e independientes, pues en la realidad de la provincia de Gutiérrez, se trata de un entramado de fases que se hallan interconectadas, que funcionan de manera sinérgica y que son reproducidas por una serie de individuos poseedores de conocimientos y vivencias, las cuales han influido en el proceso de ejecución de cada etapa y especialmente, en los quehaceres y saberes que la conforman.

En este recorrido – en el que los protagonistas o carbohidratos angulares fueron dichos cereales – convergen un conjunto de prácticas, cuyos métodos o formas de proceder funcionan bajo la premisa de aprenderse haciendo. Aquí, la teoría se construye a partir de los días y no necesariamente se racionaliza, pues en el ejercicio cotidiano del hacer, el conocimiento principalmente se *corporaliza*; es decir que a través del cuerpo, como primer instrumento, es que los habitantes de Guacamayas y El Cocuy, encarnan aquellos quehaceres y saberes, apropiándose de estos hasta conformar esa suerte de técnicas o modos de hacer en los que se reconocen – como en el caso del que prepara en el fogón y entrega algo de sí al plato que ejecuta – y se perciben en relación a otros cuerpos y herramientas – como en las pionadas de siembra y cosecha y las jornadas de la trilla y la molienda.

Aquellos saberes que se corporalizan, se desenvuelven bajo una propia lógica de funcionamiento, que – como se ha buscado demostrar a lo largo de este escrito – no es la misma en cada una de las fases del sistema, pues en el caso de la siembra y la cosecha, movilizadas por el sentido de lo que se sabe hacer, y bajo la influencia del cambio en el uso de la tierra o la disminución de la mano de obra, prima una lógica de autoconsumo, que mantiene el cultivo de maíz y trigo con *semilla aclimatada* u oriunda del territorio; una que prolonga los saberes de los ciclos agrícolas con relación a los tiempos de cada simiente y que a su vez, permite la conservación de prácticas en torno a las labores de la tierra como ganarse al obrero, la hora del *barbecho* o el convite pal *voleo*. Entonces, por todo lo anterior, podemos decir que en esta primera fase los habitantes de la provincia perpetúan las vivencias y destrezas de *los antiguos*, a las que finalmente, suman sus propias experiencias con el azadón, para continuar con la labranza de los suelos del modo en que les es conocido, del modo en que *se sabe hacer*.

Asimismo, este último sentido es el que acompaña a los pobladores participes de la trilla y la molienda, pues tal como se evidenció en aquellos municipios, ambas etapas continúan su funcionamiento a partir de la ejecución de los métodos tradicionales que incluyen la utilización de una maquinaria especializada – de volúmenes o cantidades preestablecidas –, la suma de un trabajo colectivo que requiere una continua comunicación entre las corporalidades de sus participantes, así como el constante contacto de estas con los respectivos artefactos, en un proceso que representa una simbiosis de labores de las que emergen los costales de trigo en semilla o las cargas de maíz en harina. Sin embargo, estas

fases – a diferencia de las anteriores – funcionan bajo una lógica fundamentalmente comercial, en las que ambos cereales se conciben como puentes o medios de intercambio de servicios, capaces de establecer vínculos de orden económico y afectivo entre aquellos individuos que se hallan inmersos en estas dimensiones del sistema.

Otro es el caso de los saberes corporalizados en el fogón, en los que prima la lógica de *con lo que haya y con lo que se tiene*, dos principios de esta fase culinaria que han hecho factible que especialmente las mujeres del territorio, en lugar de perpetuar, se encarguen de adaptar sus prácticas constantemente en función de los ingredientes disponibles en el municipio, de lo que se tenga sembrado para el consumo, del estado del cuerpo con relación al alimento o de mermar el impacto de sus quehaceres sobre sus propias corporalidades, disminuyendo largas horas de espera y los continuos cambios de temperatura a los que se veían expuestas; todo a partir de dicha lógica, la cual más allá de un modo de llevar a cabo los conocimientos y formas de hacer de la cocina, es también la representación de una posición ante la vida que es asumida por todas las portadoras de la tradición culinaria y que les permite a cada una, adaptar sus propias cotidianidades de acuerdo a los acontecimientos que se les presenten y a las modificaciones que van ejerciendo los azares del tiempo sobre ese primer instrumento que es su cuerpo.

Entonces, tal como se hizo evidente en este proceso de investigación, cada etapa es poseedora de una lógica de funcionamiento, que no necesariamente es de un carácter similar al de la ulterior o al de la que le precede; sin embargo, a pesar de sus divergencias, en el día a día de los municipios del norte de Boyacá cada una de las fases se entrelazan de tal modo que permiten la presencia de semillas como el trigo o el maíz en los campos y fogones de esta zona del país. Presencia que en los últimos años ha ido disminuyendo, especialmente las prácticas concernientes a los caminos del trigo, pues la provincia de Gutiérrez es un territorio cuyas tierras, al igual que muchas otras de la geografía nacional, están prestas para recibir las semillas y continuar con el proceso de germinación, crecimiento y producción; pero si no hay cuerpos y seres disponibles para vincularse con esta o con el alimento emergente de ella – a través de los quehaceres y saberes descritos con anterioridad – ocurre justamente lo acontecido en los municipios de Guacamayas y El Cocuy, donde hay un progresivo abandono de los campos, de sus respectivas maquinarias, de las formas de distribución o intercambio de productos y de la transformación de estos en ingredientes propicios para crear ciertas preparaciones. Esto como resultado de una exigencia en fuerza y resistencia que requieren los quehaceres de este sistema sobre los cuerpos de quienes los ejecutan, dos factores que actualmente ya no se encuentran en muchas de las corporalidades de los individuos que habitan esta zona del país, quienes optan por perpetuar la práctica *hasta que la salud aguante* – como en el caso de las labores de la tierra – o de adaptarla a fin de obtener un resultado similar al anterior – como acontece en el hacer de la culinaria provincial.

No obstante, dichas lógicas que hasta ahora han hecho pervivir este sistema en el tiempo, no son suficientes para mantener ambos cereales en la zona pues debido a las condiciones

actuales del territorio, a la población ascendente de adultos mayores en los municipios y a las interrupciones que acaecen especialmente al interior de los métodos de la trilla y la molienda – con artefactos de gran tamaño, pero sin mano de obra que los trabaje, ni productos suficientes que los abastezcan – se evidencia una progresiva e inminente desaparición de estos alimentos locales y de los modos de vida que convergen a su alrededor.

Por otro lado, en ese mundo de la vida cotidiana en el que lo natural y lo sociocultural se juntan para configurar los distintos ámbitos de la realidad en los que estos seres humanos son partícipes, allí mismo es donde surgen aquellas comidas a las que hemos denominado como *platos familiares*, contruidos a partir de las vivencias en el hogar y de las subjetividades de cada pobladora que interviene con sus manos y su cuerpo en el proceso culinario de crear. Preparaciones como las sopas de pan o los mutes de maíz, son una muestra de esa sumatoria de ingredientes, experiencias y temporalidades que incluso van en contra de los ritmos cotidianos actuales y que significan un hacer en conjunto, del cual emergen sabores, olores y texturas que traen consigo afectos, vínculos y lugares conocidos, tanto para aquel que las realiza como para aquel que las degusta.

A través de estos platos también se manifiesta esa noción del paisaje rural, como síntesis de las relaciones físico – simbólicas que los habitantes de esta región, entablan con su entorno circundante. Ir *al monte* en búsqueda de pepitas de tocuá que adornen el amasijo en semana santa, caminar entre el maizal para seleccionar las cañas verdes sin mazorca “y *sentarse uno a comerlas pa sacarles todo el jugo, mientras mi papá nos contaba historias a mi hermanita y a mí*” según cuenta doña Myriam; tomar las butugas o el amero para envolver las masas de mazorca con cuajada o recolectar las tusas y *el chiquero* para avivar la candela y alimentar las llamas del mute. En estos y otros quehaceres se expresan aquellas formas en las que los pobladores de la zona experimentan y viven con el espacio que les circunda, en una relación que permite aún vincularlos con la tierra que pisan, que labran, que conocen y de la cual emergen aquellos alimentos que transforman, sienten y especialmente, comparten.

Ahora bien, algunos aspectos quedaron pendientes por abordar en este primer recorrido por los caminos del maíz y el trigo, entre ellos la perspectiva generacional en la construcción de las experiencias del gusto y la manera en que el factor etario se asocia con la aversión o cercanía a ciertos alimentos y preparaciones, elemento que se manifestó en varias de las conversaciones con habitantes de la región como sucedió con Pacha, quien al respecto comentó que:

“A mi esposo si le gusta, mmm a él y a mí si nos gustan las sopas, sí. A veces son los niños los que casi no... porque ellos son “ahí a mí no me gustan esos revueltos”, dicen “no, no me gusta eso, esos revueltos ahí tan feos” y como no se ve como una sopa pues no están acostumbrados.”

Otra circunstancia relevante de abordar en recorridos posteriores, es la situación del adulto mayor en ambos municipios, y las alternativas económicas y socioculturales que ellos mismos han establecido en sus cotidianidades como una respuesta a las necesidades que se

les presentan en el día a día. A esto se suma el papel de ciertas instituciones como el SENA, las alcaldías de Guacamayas y El Cocuy o la gobernación de Boyacá, para brindar y acompañar estas iniciativas – relacionadas con el turismo y la artesanía – y que no son más que una respuesta ante la ausencia de condiciones óptimas que les permitan suplir unos requerimientos básicos en alimentación, salud y vivienda.

Y en relación con esto se encuentra un elemento al que tuve un leve acercamiento durante mi estancia junto a los fogones provinciales y que Custodia denominó como *la cocina sanativa* o *comer para estar uno alentado*, la cual representa una tendencia que han adoptado esta y otras cocineras del territorio para hacer mayor uso del producto local, dejando a un lado alimentos refinados, *con mucha soda y dañosos pa la salud* como enunció Pacha, a fin de optar por lo que algunas nombran como *las comidas integrales*, o preparaciones que responden a una preocupación por la calidad de aquellos ingredientes que son llevados a las ollas y los platos de sus respectivos hogares.

Por ahora, para finalizar, considero relevante seguir andando estos caminos, no solo para perpetuar las prácticas que convergen alrededor del trigo y el maíz, sino por continuar con estos modos de vida, estas formas de hacer que confluyen alrededor de los campos, las máquinas y los fogones de la provincia de Gutiérrez y que permiten aún la presencia de dichas semillas locales en ambos territorios. Seguir caminando estos andares, implica acompañar el funcionamiento de un sistema que en ocasiones parece detenido en el tiempo y que a pesar de las difíciles condiciones que requieren su desenvolvimiento, continua su reproducción a través de las vidas de aquellos individuos que entregan su día a día tanto a los quehaceres y saberes de la tierra, como a los concernientes a las ollas y cocinas del norte de Boyacá.

Palabras y expresiones en la provincia de Gutiérrez

Los términos

- **Agüerar:** hace alusión al proceso en el que se comienza a gestar el embrión de un pollo dentro de los huevos, dejando de ser aptos para el consumo en el hogar.
- **Agua miel:** agua de panela.
- **Angú:** sopa a base de harina de maíz conocida por ser de consistencia espesa.
- **Antiguos:** forma en la que los habitantes del territorio se refieren a sus antepasados.
- **Amogue:** que se dañe alguna semilla.
- **Apio:** arracacha.
- **Aporcar:** remover el suelo con un poco de abono y tierra fresca una vez que la planta de maíz está un poco crecida.
- **Arepa liuda:** amasijo de harina molinera que lleva agua miel, sal y levadura de reciente, para que la masa crezca o liude; se asa en tiesto o en laja y después se coloca *paradita* frente al fogón para que coja color.
- **Argumento:** la cantidad de ingredientes que lleva una preparación.
- **Atizar:** práctica en la que se avivaba la llama del fogón con tizones para obtener luz durante las noches en el espacio del hogar.
- **Bestias:** animales que intervienen en el proceso productivo de los campos; principalmente hace alusión a caballos o bueyes.
- **Bagazo:** abono orgánico en el que se usan toda clase de residuos procedentes del hogar y de anteriores cosechas.
- **Balay:** utensilio hecho a base de caña, similar a un canasto de forma plana, utilizado principalmente para limpiar la semilla del trigo de las partículas que quedan del tamo y la cascarilla, una vez que ha pasado por la trilladora.
- **Boronas:** arepas de harina de maíz, con agua miel y sal, asadas en tiesto o laja y que son acompañadas con leche y hierbabuena.
- **Borrasca:** las lluvias, en especial las del mes de marzo.
- **Bojotico:** pequeños montos de cosecha.
- **Butugas:** las hojas que recubren la mazorca.
- **Camiseto:** semilla de maíz amarillo sin pelar.
- **Camuro:** variedad de ovino presente en la región.
- **Carga:** unidad de medida que equivale a dos costales o 10 arrobas de algún producto, especialmente de cereales.
- **Caritiesa:** tipo de arepa de harina de trigo molinera, que lleva agua miel y sal y es asada en tiesto en laja.
- **Cascabilla:** cascaras o envoltura que recubre la semilla de los algunos cereales como el trigo o la cebada.

- **Cedazo:** artefacto utilizado para cernir la harina de trigo; los hay de tres variedades con hoyos de distintos tamaños, a fin de obtener un polvillo del cereal cada vez más fino.
- **Changua negra:** caldo guisado con ingredientes que varían de acuerdo a cada poblador y con el que se cosen todas las tandas de la sopa de pan.
- **Chiquero:** la maleza.
- **Cliva:** utensilio de madera utilizado para cernir arena o para depositar las semillas de maíz listas para moler.
- **Coco:** animal que se alimenta del maíz y el fríjol.
- **Cogollero:** variedad de gusano que se encuentra en los cultivos de maíz y que afecta el crecimiento de las plantas.
- **Corte:** cosecha de trigo.
- **Desyerbar:** retirar a mano o con azadón la maleza y hojas secas de las matas de maíz y antiguamente, también de las del trigo.
- **Escobillado:** movimiento con el pie en el que sembradores tapan con tierra a la semilla de maíz depositada en el surco.
- **Españar:** limpiar.
- **Fierro:** el arado.
- **Gañan:** persona que maneja los bueyes para el arado con yunta.
- **Gavilla:** montículo de espigas de trigo armadas con el fin de secar el grano y así facilitar el proceso posterior de la trilla.
- **Gecho:** maduro.
- **Guapo:** fuerte.
- **Guía:** corresponde a la porción – sea la mitad o un poco menos – de algún amasijo entregado a los obreros a la hora del puntal y que acostumbraban a llevar de regreso a sus casas para compartir de con la familia.
- **Harina flor:** la harina de trigo blanca, que ha pasado por un proceso de refinamiento, en el cual, se extrae la cascarilla, el salvado y el germen del cereal a fin de obtener un polvillo cada vez más fino y de color más claro.
- **Harina morena o molinera:** harina de trigo sembrado en el territorio que conserva aún su salvado o unche, dándole unas tonalidades más oscuras que la harina refinada.
- **Hortelano:** el sembrador.
- **Hoz:** cuchilla metálica en forma de luna empleada principalmente para el segado de trigo.
- **La corrida:** tipo de arepa de contextura delgada, cuya base es harina molinera mezclada con mantequilla, huevos y en algunos casos queso; asada en un tiesto o laja caliente.
- **La granza y el hoyo:** partes del trigo que deben ser retiradas antes de llevarlo a moler, pues se tiene la creencia que éstas afectan el cuerpo al momento del consumo.
- **Laja:** Tipo de piedra gruesa, de superficie llana o lisa que se pone a curar de 12 semanas a 6 meses, para luego ser usada directamente sobre la candela, en los quehaceres culinarios.
- **La trama:** el amasijo que acompaña a una bebida.

- **Levadura de reciente:** levadura hecha a partir del unche extraído de la harina de trigo molinera con ralladura de panela y agua tibia para que ésta fermente.
- **Liudar:** dejar en reposo algo para que crezca; normalmente este término es usado con la tierra, para crezcan los suelos o con el trigo en la cocina, para que se eleve la masa.
- **Líchigo:** pequeñas tiendas de viveres.
- **Maleta:** parte de madera y metal que compone a la trilladora
- **Maquila:** forma de pago empelada por trilladores y molineros donde, por cada arroba de producto procesado, se toman 4 libras de semilla o harina.
- **Maíz pelao:** Tipo de maíz cocido con lejía – mezcla de ceniza y agua – que pierde una cascarilla que recubre el grano, dejándolo propicio para la preparación de arepas y mutes.
- **Mazorquero:** cultivo de maíz para el consumo del hogar.
- **Mestiza:** mogolla hecha en horno de leña a base de harina morena o de trigo integral, con levadura, sal, mantequilla y endulzada con miel de caña.
- **Mijja:** la colocación y el ritmo del cuerpo que exige una máquina como la trilladora para su funcionamiento.
- **Minchita:** poquito.
- **Moronita:** galleta de harina de maíz recubierta en azúcar blanca.
- **Óchicas:** Planta que antiguamente era utilizada como especia para acompañar múltiples preparaciones de la zona.
- **Pan aliñado:** a base de harina flor con *aliños* de mantequilla y huevos.
- **Paisano:** variedad de aguacate de la provincia de Gutiérrez.
- **Pedacear:** repartir una masa en trozos.
- **Peón:** otra forma de denominar a los obreros o trabajadores del campo
- **Pepitas de tocua:** semillas provenientes de un árbol que crece en las partes altas del territorio, y que, por su color intenso, son empleadas en la decoración de disfraces o amasijos preparados durante la semana mayor.
- **Pionada:** reunión de múltiples trabajadores u obreros para la labranza de la tierra.
- **Presero:** persona encargada de llevar el tamo del trigo al interior de la trilladora.
- **Pretal:** cinto o banda que hace parte de las maletas que conforman la trilladora; esta se coloca sobre la cabeza y junto con dos tirantes más permite a los trabajadores movilizar cada maleta por los caminos veredales.
- **Potaje:** comida.
- **Potajear:** encuentro para realizar distintas preparaciones de la cocina local.
- **Puntal:** última comida del jornal del obrero en la que se le da una bebida junto con algún amasijo para acompañar.
- **Rebanca:** planta del territorio usada como especia para acompañar algunas preparaciones locales.
- **Segar:** cortar el trigo una vez que la espiga se encuentra lo suficientemente seca.
- **Sopa de novios o rellenas:** son otros de los nombres que recibe la sopa de pan.

- **Tamo:** tallo de semillas como la del frijol o la del trigo; y en el caso de este último, una vez separado de la simiente, es que se convierte en paja para apilar.
- **Tanda:** capas de ingredientes al interior de la sopa de pan.
- **Tizones:** Palos de madera quemados que yacen en el fogón.
- **Toreador:** trozo de pan que se lanza al horno durante el proceso de amasar para medir su temperatura y así corroborar que esté calentando de forma uniforme.
- **Torta:** se trata de una mestiza o mogolla de gran tamaño, compuesta de harina integral y harina flor, que se elaboraba especialmente para el puntal de los obreros y para las sopas de semana santa.
- **Trozador:** variedad de gusano que se alimenta del cultivo de maíz.
- **Unche:** el salvado y el germen de trigo.
- **Volumoso:** grande.
- **Yugo de rabiso y yugo de punta:** variedad de artefactos para el arado con bueyes.
- **Zarazo:** se refiere a uno de los estados de maduración de la mazorca, en el que el grano se endurece sin haberse secado por completo conservando aún algo de humedad.
- **Zarapa:** arepa de mazorca con cuajada.
- **Zarzo:** especie de altillo o cielo raso cuya base es tejida normalmente con caña brava y fique y colocada sobre madera y que tiene por función el almacenamiento de la mazorca seca.
- **Zurrón:** bolsa de gran tamaño elaborada con cuero de vaca y que tiene por función el almacenamiento, por largos periodos, de semillas como la del trigo.

Las expresiones

- **“A amansar”:** hace alusión al proceso de curar una laja detrás del fogón de leña por un tiempo determinado, a fin de que esta esté apta para su uso en la culinaria local.
- **“Abrigir la cosecha”:** se refiere al proceso de secar las cosechas al sol hasta que las semillas estén completamente duras y sin humedad.
- **“A sembrar al voleo”:** técnica de siembra en la que se avienta la semilla al aire, cubriendo la mayor cantidad posible de terreno.
- **“Cada persona tiene sus aranceles”:** cada habitante tiene sus maneras de proceder, en especial, en las labores culinarias.
- **“Como estamos enseñaos”:** la manera en que los pobladores acostumbran a realizar las labores heredadas por sus predecesores.
- **“Cuando eché a conocerme” o “cuando me conocí”:** hace referencia a los tiempos más remotos de la infancia de cada poblador de los que aún poseen algún recuerdo o memoria.
- **“Cultivo de amistad”:** convite para labrar la tierra gestado a partir del intercambio de mano de obra.
- **“Echar a amasar”:** práctica en la que se realizan gran variedad de amasijos.

- **“Eche pa mojar”**: distribuir los ingredientes en la olla para luego rosearlos con la changua negra.
- **“Échele más fierros”**: arar en repetidas ocasiones un terreno.
- **“Esas son pa reunir”**: en alusión a las comidas que son preparadas en ocasiones especiales y que sirven de excusa para reunir a los miembros de un círculo familiar y de amistad.
- **“Estar alentao”**: tener energía suficiente para el trabajo.
- **“Ganarse al obrero”**: hacer un convite ya sea pago o por medio de un intercambio de labor.
- **“La hora de barbechar”**: arar la parcela mezclando la tierra con distintos abonos.
- **“La salud”**: el cuerpo.
- **“La San Miguel”**: harina de trigo refinada traída de Bucaramanga.
- **“Los de antes si eran bien guapos”**: se refiere a que los antiguos habitantes de la zona realizaban prácticas que requerían de gran esfuerzo físico y mucha paciencia.
- **“Los meses del hambre”**: así son denominados los meses de mayo y junio, en los que se aguardan las cosechas de los productos sembrados, siendo pocos alimentos listos para el consumo.
- **“Los medios”**: el dinero.
- **“Más ligero se da la cosecha”**: cuando emerge con mayor velocidad los productos de un sembradío.
- **“Mirar el tiesto”**: ir a mirar artefactos en desuso; especialmente cuando se trata de ver la trilladora o el horno de leña.
- **“Me ahité”**: me indigesté.
- **“Meterle uno las manos”**: participar en procedimientos como los del trillado del trigo o la preparación de alimentos.
- **“Mucho rendir la cosecha”**: cuando de pocas semillas emerge gran cantidad de producto.
- **“Pa la pruebita”**: sembrar un producto en poca cantidad y cuya cosecha alcanza netamente para el consumo del hogar.
- **“Pa que enjuerte”**: para que algo se fermente.
- **“Pa que la sopa sude”**: para cuando se coloca sobre la olla una hoja de plátano u otra tapa, a fin de que la preparación suelte su sabor y los ingredientes – en el caso de las sopas de pan – queden blanditos y mezclados.
- **“Pa que el organismo trabaje”**: dar al cuerpo alimento saludable.
- **“Picar en ostias”**: picar en rebanadas redondas.
- **“Pintar el maíz”**: tostar los granos del cereal en fogón de leña para consumirlos con panela o para emplearlos en preparaciones como la sopa de pinto.
- **“Ponerlas a dormir”**: se refiere a la práctica de dejar reposar las masas de trigo que fueron amasadas con levadura de reciente, cubriéndolas con paños limpios para que éstas liuden o crezcan. Este procedimiento es realizado normalmente para preparaciones como la arepa liuda o las mestizas.

- **“Que cojan color”**: dorar el amasijo de trigo o de maíz ya sea sobre una laja o tiesto, o adicionalmente, colocando las masas delante de las brasas por lado y lado.
- **“Que la semilla sude”**: sacar por completo la humedad de la simiente hasta que esta se encuentre seca.
- **“Que le salga de bueno y malo”**: se refiere al momento de servir alguna comida para que en el plato salgan todos los ingredientes que fueron utilizados en la olla.
- **“Regar el trigo”**: distribuir la semilla a lo largo de un lote.
- **“Revolver el recaó”**: mover los ingredientes al interior de una sopa, con el propósito de que ésta espese y no se vaya a ahumar.
- **“Santiguar las sopas”**: hacer la cruz sobre la sopa de pan antes de partirla y servirla en cada plato.
- **“Se atoto el maíz”**: cuando la cosecha de éste cereal sale en poca cantidad y sus mazorcas son delgadas y de tamaño reducido.
- **“Semillas aclimatadas”**: hace referencia a la variedad de semilla oriunda del territorio.
- **“Se meneste”**: se necesita.
- **“Se gorgojeó”**: cuando el gorgojo afecta ya sea la madera o las mazorcas secas ubicadas en el zarzo.
- **“Solos totes”**: cuando la mazorca sale pequeña.
- **“Tiempo de mazorca”**: temporada de cosecha de maíz en la que se llevan a cabo gran variedad de preparaciones o amasijos usando como base dicho cereal en sus diferentes estados de maduración.

Bibliografía

Alcaldía municipal (2016) Plan de desarrollo municipal de Guacamayas – Boyacá. Periodo 2016 - 2019. Recuperado de:
http://guacamayasboyaca.micolombiadigital.gov.co/sites/guacamayasboyaca/content/files/00043/2129_plandedesarrolloguacamayas20162019.pdf

Anzola Juan Sebastián (2017) “Uno hace la finca y la finca lo hace a uno” trabajo, conocimiento y organización campesina en Sucre, Cauca. Tesis, Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.

Barón Amanda; Delgado Mariana; Fuentes Paula (2016) El mute: fiesta, convite y tradición en el norte de Boyacá. Inédito

Braudel Fernand (1984) Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible. Tomo I de civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII. Madrid, España: Alianza editorial.

Calvo Manuel (1982) Migration et alimentation. En: Social Science Information. Paris, Francia. Vol. 21, N° 3

Contreras Jesús y Gracia Mabel (2005) Alimentación y cultura, perspectivas antropológicas. Barcelona, España: Editorial Ariel.

Correal Gonzálo y van der Hammen Thomas (1990) Isotopos estables y dieta del hombre prehistórico en la sabana de Bogotá. En Boletín de Arqueología. Bogotá, Colombia. N° 2, pp. 3-9.

Correa, Hernán (2012) Soberanía alimentaria, biodiversidad y cocinas andinas. En el libro Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura – Dirección de Patrimonio Bogotá, pp. 259 – 270.

Delgado Ramiro (2018) Saborear pensando y pensar sazizando, cocinas, comidas, lenguajes, sazones, memorias e identidades. Catedra de antropología regional, Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.

Delgado S. Ramiro y Delgado G. Miguel (2010) De gustemas y tecnomas, identidades culinarias de sabores y saberes. En revista Maguaré. Universidad Nacional de Colombia, sede Bogotá. núm. 24, pp. 123-135.

DNP - Departamento Nacional de Planeación (2019) Ficha técnica del municipio de El Cocuy, Boyacá. Recuperado de: <https://terridata.dnp.gov.co/#/perfiles/15244>

DNP - Departamento Nacional de Planeación (2019) Ficha técnica del municipio de Guacamayas, Boyacá. Recuperado de: <https://terridata.dnp.gov.co/#/perfiles>

Fenalce (2018) Situación del trigo y la cebada, informe de junio 2018. Recuperado de: <http://www.fenalce.org/alfa/index.php>

Fischler, C. (1995) El (h)omnívoro, el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, España: Editorial Anagrama.

Giard Luce (1999) La invención de lo cotidiano. II Habitar, cocinar. México, D.F: Universidad Iberoamericana. Biblioteca Francisco Xavier Clavigero.

Grande David y Orozco Brigitte (2012) Producción y procesamiento del maíz en Colombia. En revista científica Guillermo de Ockham, Cali, Colombia. vol. 11, núm. 1, pp. 97-110.

Guber, R. (2001) La etnografía, método, campo y reflexividad. Bogotá, Colombia: Grupo editorial Norma.

Heller Agnes (1998) Sociología de la vida cotidiana. Barcelona, España: Ediciones Península.

La Espiral de Servicio (2010) Usos y recetas del maíz tradicionales de Guacamayas. Tomo V. Colombia: Fundación la Espiral de Servicio – ONG.

Londoño Natalia (2015) Paisajes afrocaucanos: la caña de azúcar, la finca tradicional y los afectos alimentarios. Tesis, Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana

Mauss Marcel (1971) Sociología y Antropología. VI parte. Técnicas y movimientos corporales. Madrid, España: Editorial TECNOS, S. A.

Meléndez Juana y Cañez de la fuente Gloria (2008) Cambios en la vida rural y en la cultura alimentaria campesina: San Pedro El Saucito, Sonora, México. En: Cultura y seguridad alimentaria. Madrid, España: Plaza y Valdés S.A. pp. 263-300

Meléndez Juana y Cañez de la fuente Gloria (2009) La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. Recuperado de: <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>

Mintz Sidney (2003) Sabor a comida, sabor a libertad, incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México D.F: Ediciones de la Reina Roja.

Monsalve Dora Nelly (2006) La humanidad de las semillas sembradas en la santa tierra, la economía campesina en el valle de tenza. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá: Ediciones encuentros, Recuperado de: <http://bdigital.unal.edu.co/1432/8/07CAPI06.pdf>

Montanari Massimo (2004) La comida como cultura. Asturias, España: Ediciones Trea.

Patiño Victor (1969) Plantas cultivadas y animales domésticos en América Equinoccial (IV). Colombia: Imprenta Departamental.

Ramírez, V, Luis A. (2010) Comidas y etnicidades: africanos e indígenas en la olla del Misionero, en Cátedra Abierta Universidad, cultura y sociedad ciclo 11: Cocinando en el fogón de las identidades, comidas saberes y regiones. Universidad de Antioquia

Restrepo Cecilia (2012) Historia del maíz y las arepas de choclo en Colombia. Recuperado de: <https://www.historiacocina.com/es/arepa>

Restrepo, E. (2016). Etnografía: alcances, técnicas y éticas. Popayán, Colombia: Envión editores. Departamento de Estudios Culturales. Pontificia Universidad Javeriana.

Rizo Marta (2006) George Simmel, Sociabilidad e Interacción. Aportes a la Ciencia de la Comunicación. Cinta de Moebio. En: Revista de Epistemología de Ciencias Sociales. Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Sociales. N° 27, pp. 43-60.

Rodríguez María Alejandra (2017) Valorar la trama, entrelazar la artesanía. Los saberes-haceres artesanales del proyecto textil lanaclara en el espino, Boyacá. Tesis, Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.

Rozin Paul (2002) Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias. En: Alimentación y cultura, necesidades, gustos y costumbres. México, D.F: Universitat de Barcelona y Alfaomega. pp. 85-110

Saldarriaga Gregorio (2010) Mestizaje en el universo alimentario en el Nuevo reino de Granada, siglos XVI y XVII en Cátedra Abierta Universidad, cultura y sociedad Ciclo 11: cocinando en el fogón de las identidades, comidas saberes y regiones. Universidad de Antioquia.

Salgar, Lina María (2004) El cultivo de maíz en Colombia. En Semillas en la economía campesina. Colombia: Grupo Semillas. N° 22/23, pp. 2-8.

Schutz Alfred y Luckmann Thomas (2001) Las estructuras del mundo de la vida. Buenos Aires, Argentina: Amorrortu editores.

Tercer Censo Nacional Agropecuario – CNA (2014) 3er Censo Nacional Agropecuario. Recuperado de: http://microdatos.dane.gov.co/index.php/catalog/513/get_microdata

Wacquant Loïc (2006) Entre las cuerdas, cuadernos de un aprendiz de boxeador. Argentina: Siglo veintiuno editores.