

MAESTROS DE LA TIERRA

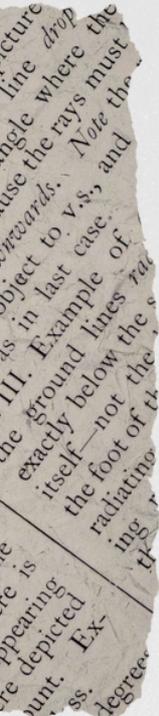
**Custodios de la tradición
agropecuaria en el mundo rural**



Eduin Arias Ruiz

Proyecto ganador de los Estímulos al Talento Artístico y Cultural

"Juntos Creamos 2022"

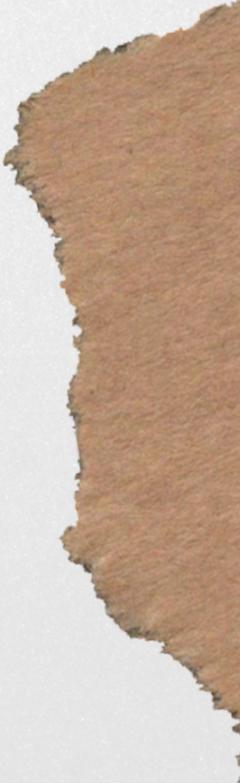


MAESTROS DE LA TIERRA

**Custodios de la tradición
agropecuaria en el mundo rural**

Eduin Arias Ruiz

**Proyecto ganador de los Estímulos al Talento
Artístico y Cultural
"Juntos Creamos 2022"**





Primera Edición, 2022

Eduin de Jesús Arias Ruiz

maestrosdelatierra@gmail.com

Proyecto Ganador Estímulos al talento artístico y cultural “Juntos Creamos 2022” Rionegro-Antioquia

Edición

Eduin de Jesús Arias Ruiz

Diseño y Diagramación

Alejandra Gómez

ISBN: 978-958-49-7643-7

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS

PRESENTACION

ESTAMOS EN LA TIERRA DE LAS MARAVILLAS Y NO LAS HEMOS VISTO

DOÑA ALBA LOPEZ DE MORENO	10
EL CAMPO ERA MUY PRODUCTIVO. NOSOTROS VIVIAMOS DE LO QUE COSECHABAMOS Y VIVIAMOS MUY BIEN.....	11
EL CAMPO PARA MI ERA LA DELICIA, POR ESO YO NO LO PUEDO OLVIDAR...	14
SAN ANTONIO REGALEME UNA CASA.....	16
DON ALFREDO SERNA SERNA.....	20
LA MEJOR ENSEÑANZA: SIGA PA LANTE QUE PA LANTE ES PA ALLA.....	21
LA CIENCIA SE APRENDE LEYENDO, OBSERVANDO, PRACTICANDO Y CONVERSANDO.....	22
CONOCIMIENTO FAMILIAR, SABER TRADICIONAL Y EXPERIMENTACION.....	24
DEL CABALLO Y LA MULA A LA YIPETA, EL CHIVERO Y EL BUS.....	27
TODO OFICIO QUE SE PIERDE ES UN ARCHIVO RURAL QUE DESAPARECE.....	28
DON ALDEMAR GOMEZ VALENCIA (DON LALO)	30
DE COMO APRENDI A TRABAJAR LA CABUYA.....	31
TRABAJANDO, VIENDO Y ESCUCHANDO FUE QUE YO APRENDÍ TODO LO QUE HE HECHO EN LA VIDA.....	32
Y COMO CULTIVABAMOS LA TIERRA.....	33
SOBRE EL GANADO.....	35
DONDE VENDIAMOS LO QUE HACIAMOS.....	36
BARRIGA LLENA CORAZON CONTENTO.....	36
DON JULIO CESAR SEPULVEDA.....	39
YO FUI UN ANDARIEGO, PERO EN LAS CORRERIAS SE APRENDEN MUCHAS COSAS.	40
ME REGRESO AL CAMPO A TRABAJAR EN LO MIO.....	43
PRODUCIENDO ALIMENTOS CON LAS MANOS EN LA TIERRA.....	45
DOÑA MARGARITA SERNA.....	46



EN TIEMPOS DIFICILES SE AGUANTABAN NECESIDADES, PERO LUEGO TODO MEJORO.....	47
SABERES, TRADICIONES Y CREENCIAS SOBRE LA AGRICULTURA.....	50
SOLTANDO LA "TONGA" DE BARRER PARA IMPULSAR EL EMPRENDIMIENTO. EL SABER LO APRENDI DE MI MADRE, A DIOS GRACIAS TODO LO APRENDI CON ELLA.....	53
DON ARNULFO DE JESUS MONSALVE	57
TODOS TENEMOS RECUERDOS DEL PASADO.....	58
EL SABER AGROPECUARIO FUE EL LEGADO FAMILIAR Y ME HA SERVIDO PARA TODA LA VIDA.....	59
EL RELEVO GENERACIONAL EN AGRICULTURA SOLO REQUIERE INCULCAR AMOR AL TRABAJO.	64
ACERCA DE LOS CAMBIOS Y TRANSFORMACIONES DEL MUNDO RURAL.....	65
DOÑA OFELIA GUARIN GARZON	67
EL APRENDIZAJE EN UNA FAMILIA CAMPESINA TRADICIONAL.....	68
GANADO VIENE DE GANAR, SE GANA CON LA VACA, CON LA LECHE Y SUS PRODUCTOS.....	70
JALONANDO PROCESOS Y LIDERANDO A LAS COMUNIDADES LOCALES.....	71
HACIENDO HISTORIA.....	73
OTEANDO EL HORIZONTE Y MIRANDO AL FUTURO.....	75
DOÑA MARIA DEL ROSARIO MONSALVE DE MONSALVE.....	77
SIEMBRO AQUI DE TODO LO QUE CONSIGO Y LO HAGO EN CUALQUIER EPOCA DEL AÑO.....	78
COMO SEMBRADORA DE VIDA CULTIVA PLANTAS DE DISTINTAS ESPECIES Y PROPOSITOS.....	80
DOÑA DIANA MARIA SEPULVEDA RAMIREZ.....	84
QUE TIEMPOS AQUELLOS DE ANTES.....	85
LAS TRAGEDIAS SON LAS OPORTUNIDADES QUE NOS PRESENTA LA VIDA PARA DESARROLLARNOS.....	86
LA PRIMERA CERDA ME DIO CERDITOS Y CON ESTOS CERDITOS FUI CRECIENDO. TODOS MIS DIAS SON UN CORRE CORRE PERO AL FINAL ME SIENTO MUY FELIZ. DE CULTIVAR EN GRANDE PARA VENDER A CULTIVAR PARA EL ENTRETENIMIENTO.....	92



DOÑA ADRIANA GARCIA GARCIA	93
TODA MI VIDA HE ESTADO EN ESTA CASA, AQUI NACI, CRECI, Y AQUI SIGO...95	
LA INFLUENCIA DE MAMA ME LLEVO A EMPRENDER ESTE NEGOCIO.....96	
CUIDADOS, MANTENIMIENTO Y TRUCOS PARA CRIAR LOS POLLOS DE ENGORDE.	
UN SACRIFICIO CON SABOR A POLLO.....99	
EMPALME GENERACIONAL EN LA AGRICULTURA: ES MUY BONITO VER AL NIÑO	
AL LADO DEL ABUELO, EL NIÑO LE AYUDA CON LAS SEMILLITAS.....100	
PALABRA FINALES.....103	
MARAVILLAS HAY DE MUCHAS CLASES PERO ESTA ES ESPECIAL.....103	
GLOSARIO DE TERMINOS.....105	





AGRADECIMIENTOS

A los maestros y maestras de la tierra, que
me recibieron con el azadón
en la mano en sus tongas y tajos.
A los que me enseñaron sus faenas,
a los que se sentaron conmigo
a recordar y degustar la mazamorra,
a los que me llevaron a ordeñar,
a todos aquellos,
por sus aportes, saberes y paciencia.
A ellos, que han logrado convencerme
de seguir viviendo
y disfrutando de la ruralidad.
Pero también por supuesto,
a todos los pobladores
del campo y neorrurales que siguen
con la labor del trabajo de la tierra.



MAESTROS DE LA TIERRA CUSTODIOS DE LA TRADICION AGROPECUARIA EN EL MUNDO RURAL

PRESENTACION

ESTAMOS EN LA TIERRA DE LAS MARAVILLAS Y NO LAS HEMOS VISTO

Cualquiera que hoy en día, se aventure, por las actuales carreteras y caminos que conducen a las veredas del municipio de Rionegro, Antioquia, Colombia, no se imaginara ni por un momento, como eran estas vías en tiempos de antaño. Al recorrer los espacios rurales nos damos cuenta hoy, de los cambios y transformaciones tan significativos que han ocurrido en el último medio siglo. Pero sin lugar a dudas, el caminante, no quedara defraudado por todos los hallazgos sorpresivos, los paisajes y los personajes que se encuentra.

En mi quehacer profesional y como persona dedicada a indagar las cosas y actividades del campo, cada vez me sorprende más al encontrar tantas riquezas, no solo naturales, sino también de tipo cultural, en mis continuos recorridos a través de la ruralidad.

Recuerdo bien que hace 9 años, cuando recién estaba asentándome en el espacio rural de esta localidad, observaba los paisajes conformados por el trabajo de los campesinos, tan distintos de los que regularmente veía en los contornos del Occidente Cercano de Antioquia, región donde nací y pase toda mi juventud. De todo esto, me llamaba la atención, el buen hacer de los habitantes del Oriente: madrugadores, laboriosos, cumplidores de su deber y colaborativos.

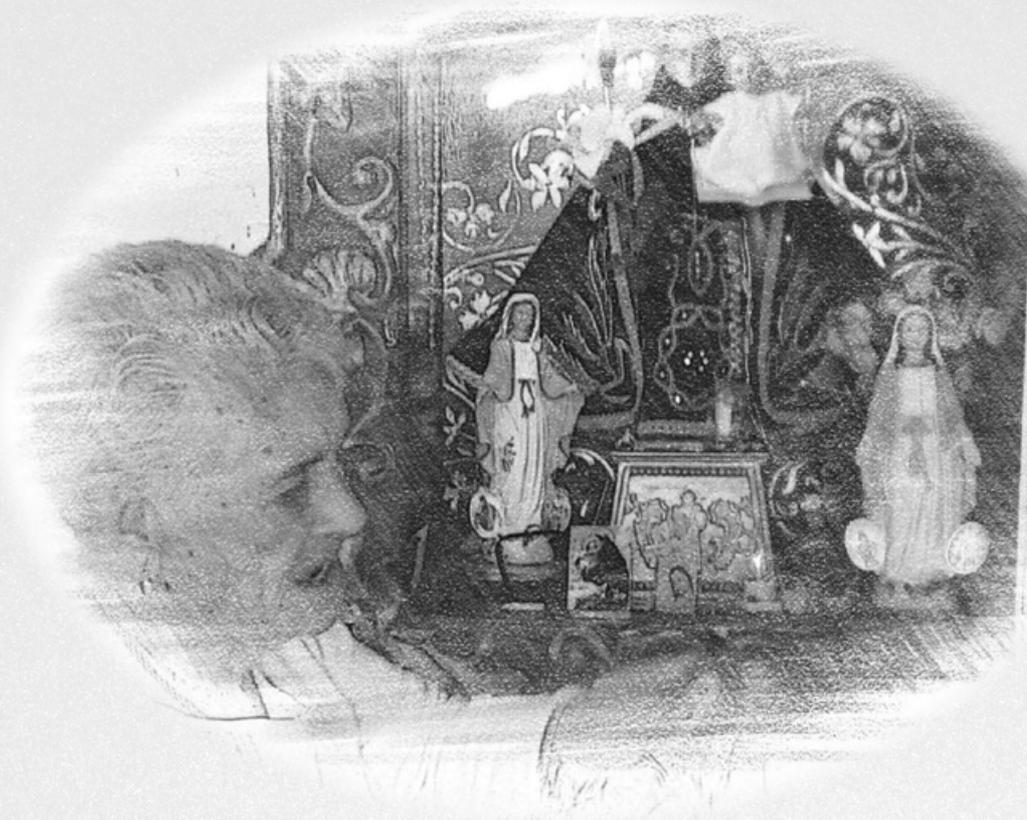
Estas impresiones anteriores, no estaban lejos, de lo que años más tarde pude comprobar, a través de la indagación etnográfica, de las conversaciones con los actores rurales y la observación participante. Era que estaba caminando a través de una tierra llena de potencialidades, habitada por personas echadas pa' delante que se negaban a quedar rezagadas por la modernidad. Fue así como desde mis profesiones, quise conocer un poco más acerca del quehacer cotidiano del mundo rural, de sus saberes, tradiciones y conocimientos aplicados al trabajo de la tierra, para luego difundir y poner en valor, este valioso patrimonio colectivo de la gente antes que desaparezca.

Con este texto de narración colectiva se pretende mostrar un poco, acerca de la cultura campesina, relatada a través de la oralidad cultural, desde los recuerdos de la infancia de los propios protagonistas. Para ello se estableció un dialogo de saberes con algunos actores claves, mayores de 50 años, que apelando a su memoria, me llevaron de la mano, a través del tiempo y la distancia, contando sus vivencias asociadas al corpus de saberes implicados en las actividades agropecuarias.

Son diez personajes inolvidables, diez actores de la ruralidad que van narrando sus vivencias, como si de una réplica de la realidad se tratara, con el propósito colectivo de reconstruir episodios de la historia que han vivido alrededor de sus trabajos con el agro. Estos diez protagonistas del mundo rural, aquí se les denomina maestros de la tierra, porque sus acciones han dejado improntas en el tiempo. Maestros de la tierra, hace alusión a todos aquellos que aran el suelo, hacen los surcos, seleccionan la semilla, siembran, cuidan, cosechan, comercian los frutos de su labor, procesan los productos y les dan valor agregado. Además, son los que mantienen y transforman continuamente los saberes acumulados desde generaciones.



DOÑA ALBA LOPEZ DE MORENO



Tengo una relación muy especial con Doña Alba. Desde el mismo momento que la conocí supe que era una mujer a carta cabal, seria, persistente, trabajadora, noble, sincera y ante todo, cumplidora de su palabra. Este tipo de cualidades hoy en día, son difíciles de encontrar todas juntas en una persona. Ella las reúne y le sobra todavía ánimo para superar las adversidades de la vida.

Para la edad que tiene es una persona muy lucida y entendida del acontecer local y regional. Tiene visión de negocio, debate con argumentos y es creyente. Precisamente esa fe inquebrantable la ha llenado de esperanza, le ha dado seguridad y le ha mostrado siempre el norte.

Doña Alba es un ejemplo vivo de la superación de las adversidades. Madre dedicada, persistente y colaboradora. Maestra de la tierra que ha sabido ver las oportunidades, donde otros solo ven senderos con escollos.



EL CAMPO ERA MUY PRODUCTIVO. NOSOTROS VIVIAMOS DE LO QUE COSECHABAMOS Y VIVIAMOS MUY BIEN.

Doña Alba posee una excelente memoria. Es como si estuviese leyendo en un libro acontecimientos del pasado. Su relato es muy entretenido. Con su voz recia, fuerte, autoritaria nos introduce sin darnos cuenta en épocas históricas ya casi olvidadas.

Demuestra talante cuando narra, de manera coloquial y simpática va describiendo hechos que nos conectan con los tiempos de antaño, reforzando eventos con anécdotas e historia familiares.

"Yo nací en una vereda del Carmen de Viboral llamada Quirama, por los lados donde es ahora el llamado Recinto de Quirama. Yo nací en 1931, en una finca que era de mi abuelo y que después le toco a mi papá de herencia. Mi papá Luis Eduardo López Vergara y mi mama María Rendón Rincón. Fuimos catorce hijos pero nos criamos nueve. Yo vengo siendo la sexta. Mi abuelo se llamaba Máximo López, un viejito bajito caratejito, yo lo conocí estando muy pequeñita. En ese tiempo se utilizaban los riales como monedas, a mí me toco conocerlos en manos de mi papá, un rial, medio rial, dos riales, después empezaron los centavos, un centavo, medio centavo, dos, tres, cuatro 5 centavitos....y mire donde vamos ahora".

A su padre le toco prestar servicio militar en la guerra de los mil días. La guerra de los mil días fue la antesala del siglo XX. Este fue un conflicto bélico bipartidista que se desarrolló entre el día diez y siete de Octubre de 1899 y el veintiuno de noviembre de 1902. Dicha confrontación dejo una grave crisis económica, la definitiva separación de Panamá y la lamentable pérdida de más de cien mil personas fallecidas.

"En ese tiempo mi papá ya estaba casado con dos hijos. Los soldados pasaban por las casas haciéndole entregar a la gente las joyitas y cosas de valor, dizque que pa' financiar la guerra. Todos los hombres tenían que estar listos para enfilarse. Claro que aquí en Antioquia no ascendió a mucho esta guerra".

De su padre cuenta, que fue arriero, con otros dos hermanos antes de tener las finquitas. El arriaba pa' Salamina, Medellín, Manizales, Santa Rosa, desde aquí salía y se iba por un camino que había por el Tablazo, en el que transitaban por los puros montes para salir a Buenos Aires cerca de Medellín. En cierto tiempo la familia se fue a vivir a Pereira estando ella muy pequeña.

"Ahí conocí yo las casas de paja y las vagonetas. A mí y a mi hermana nos echaron en unos cajones de madera amarrados de las bestias, llorábamos y berreábamos eso era muy horrible, hasta que llegamos a la primera posada a las 3 de la tarde. Pasábamos dizque por el cañón de Armas, íbamos a Salamina-Caldas. Luego al otro día a las 4 de la mañana volvían a cargar las mulas y prácticamente se hacían la travesía en dos días. La travesía de ellos eran prácticamente Pereira y Manizales".

Dice también que su papá fue por muchos años mayordomo, pero que realmente vino a conseguir alguna cosa, cuando heredo de su abuelito. Su papá era muy juicioso, él ni siquiera bebía.

Al preguntarle por la vida cotidiana de esa época, va relatando el contexto local donde creció, así indica que en ese entonces todo eran fincas, arados y montes. Todos esos

parajes, los recorrían, disfrutando de lo que daba la tierra. Menciona algunos de los productos que se veían por doquier: maíz, frijol, naranjas, chirimoyas, aguacate, papa, cidras y muchas otras plantas más.

"Nosotros íbamos a la escuela, pero nos tocaba ir muy lejos, era en la escuela de Vilachuaga, esa fue la primera a la que nos tocó ir. Íbamos caminando por "arados" y "mangas". También veníamos a misa a San Antonio, todos los primeros viernes no faltábamos. Salíamos a las tres de la mañana pa' llegar a las 6 de la mañana hora de la celebración.

Papá salía de la casa pal trabajo muy temprano, madrugaba. Nosotros así "chiquitas"- porque cuando estábamos grandecitas estudiando era distinto- íbamos a llevarle el desayuno. Él comía muy bien, pero así como comía trabajaba, figúrese que se hacía una cuadra de deshierba en el día. Después se le llevaba la media mañana, luego íbamos y le llevábamos el almuerzo al "tajo" que así se llamaba ahora años. El volvía del tajo por ahí a las 6 o 7 de la noche y nos sentábamos a rezar el rosario con la luz del día porque no había luz, ni nada".

En la infancia de doña Alba, se vivían tiempos difíciles por la falta de servicios públicos. Esta falencia requería del trabajo de toda la familia para dotar de ciertas comodidades a la vivienda, en cuestiones principalmente de agua y luz.

"Uno se alumbraba a punta de velita y lamparitas de petróleo inmundas, que le iban dejando a uno la nariz negra de todo ese humo. No había luz eléctrica, tampoco servicio de agua, uno tenía que ir al charco o a la quebrada a bañarse y a subir el agua desde allá, en "calabazo" o de las cocas que salían al sacar la pulpa de las vitorias. Por ahí dicen, que el calabazo y la vitoria se comían, pero que Judas, cuando vendió al Señor, se orino sobre la calabacera y por eso la calabacera quedo maldita y no se puede comer. La calabacera, solamente da "coyabras" pa' lavar, por eso le abre la boca y se hacían calabazos para subir el agua".

Mi papá casi siempre trabajaba solo, algunas veces se llevaba los muchachos cuando estaban chiquitos y muy de vez en cuando, a un trabajador. En este caso, por ejemplo, cuando le tocaba la cogida del maíz y de frijol. De eso vivíamos y vivíamos bien, el campo era muy productivo".



En la finca no faltaban las herramientas. En el cuarto de aperos y herramientas, estaban por ejemplo, el azadón, el machete o la peinilla, el recatón chiquito pa' sembrar el maicito y uno grande pa' desaguar las aguas, el pico pa' picar, las barras, el serrucho que mantenían por ahí y mucha herramientica. Eso sí le digo, yunta para el arado con bueyes mi papá no tuvo, eso era muy caro. Si había en esa época, bueyes que eran los que picaban las mangas, sobre todo cuando era un

terreno nuevo que iban a abrir. Papá tuvo caballos y carros de bestia con esas ruedas grandes mastodontas, porque carros como ahora, no existían, no habían carreteras solo trochas y caminos de herradura.

La preparación de los terrenos era como un ritual. Su padre por ejemplo, primero desyerbaba, en la Candelaria, el 2 de Febrero, sembraban el maíz. Existía la creencia de que todo lo que se sembraba en esa semana, era un producto vigoroso y sano, era mejor, en el caso del maíz. Esa creencia aún persiste, pues, hay gente que sigue haciendo la siembra por la época de La Candelaria.

También decía, que al maíz no le daban mayor mantenimiento. Cuando nacía, se le desyerbaba, luego al poco tiempo se aporcaba, y finalmente, le regaban alrededor la tierra del aporque y ya no le hacían más labores, pues al poco tiempo al cumplir unos 6 meses, venía la cosecha.

Recordaba “que cuando el maíz estaba “rodillero”, se le sembraba al lado de la mata, el frisol, mientras que las calabazas, las vitorias y las cidras, estaban por todos lados, "rumbaban por todas partes", en las orillas, en los márgenes, todo eso era tirado, precisamente, eso era lo que más usaban las madres para los frijoles”.

En cuanto a las especies cultivadas, va haciendo una pequeña relación de los cultivos que conoció y que hoy en día brillan algunos por su escasez y ausencia. Esto, sin lugar a dudas, habla de la pérdida de biodiversidad en nuestros campos, del poco cuidado que en nuestro medio se ha tenido por preservar semillas del pasado que fueron apreciadas y que fueron en su momento, especies valiosas por su rendimiento y productividad. Nos muestra la erosión genética que se ha venido presentado en los cultivos básicos y de la desaparición de variedades que quizá nunca más volvamos a apreciar.

"El maíz que más sembraba mi papá era maíz blanco y maíz capio, El maíz capio ya está muy acabado, rara vez se ve en la plaza. Papá también sembraba el maíz amarillo pero le gustaba más el blanco porque era más pegador. El frisol que sembraba era el que llamábamos revoltura. Había uno que llamaba morito, que ya no existe tampoco. Otro que era blanco, rosadito, que llamaban liborino, casi no se ve. Había frisoles de todos los colores y variedades, ya ahora no se ven. El frisol vida, no se sembraba, eso se nacía por cualesquier parte, por todo lado, a ese le llamábamos también frisol petaco”.



Foto: Turegas de maíz

En cuanto a los abonos, igual, cuenta, que se elaboraba en la propia finca. Esto parece que era la generalidad en la región. Aunque expresa que no era muy común el uso de fertilizantes. Cuando se requerían, su papá sacaba material de las zanjas y de las quebradas.

"Sacaba la arena, le echaba tierra, luego le echaban encima todas las cañas del “millo”, al

maíz, como ella lo llama, y hacían las pilas y las prendían –ahora años prendían candelas- ya cuando estaba todo eso prendido echaban hojas, echaban ramas y todo eso, más ceniza y tapaban con la tierra. También utilizaban la boñiga de la res, porque el cagajón es más resecador. El cagajón del caballo es mejor abono, pero para las cebollas. También el cagajón, se utilizaba para empañetar las casas".



Foto: Totumas

Doña Alba dice que se trabajaban muchas cosas de manera artesanal. Por ejemplo, para preparar los calabazos, su papá cogía un serrucho y lo partía a la mitad, botaba todo lo de adentro, la pulpa y las frutas y lo llenaban de agua. Ahí lo dejaban 8 días, pasado ese tiempo lo raspaban bien por dentro y ya quedaba la "coyabra" que así se denominaba, lista para lavar trastos, la ropa, todo. Estas luego se reemplazaron por poncheras y baldes.

"La vajilla de nosotros eran totumas. A nosotros nos daba rabia esas totumas y las quebrábamos, así podíamos utilizar las tazas de lata".

Muchas creencias e imaginarios que han llegado hasta nosotros, se tenían en alta estima en esa época. La observación de la naturaleza y de sus ciclos, las influencias cósmicas y otras muchas prácticas, aún son vigentes en las zonas rurales.

Como en ese tiempo no había relojes, su papá miraba para el cielo y de acuerdo con la posición del sol, sabía la hora de acuerdo al firmamento. También seguía las fases de la luna para sembrar. También tenía en cuenta las cabañuelas.

El procedimiento de las cabañuelas, descrito por doña Alba empieza el primer día de enero. Según afirma, "del primero al doce, son los doce meses del año, entonces si llueve mucho, o llueve poquito o no llueve, va a ser verano, o invierno. Las cabañuelitas, son las que siguen a los otros doce días y es más fija la cabañuelita que la cabañuela. Esto se puede ver en el Almanaque Bristol".

También había recursos que hoy ni siquiera se les presta atención. Un caso particular era el cagajón del caballo, este mezclado con barro y agua, se usaba para empañetar las casas. Esta mezcla se utilizaba para hacer un recubrimiento de los muros de las casas para hacerlas más presentables. También se utilizaba la mezcla de boñiga, barro, cagajón, agua y algo de paja.

"Las casitas eran acá en el pueblo de madera y teja de barro, pues muy al estilo de esta de tapia, eran de bahareque y como le digo emboñigadas. Como esta casa es muy antigua, por algunas partes es empañetada. Antes no se usaba eso del cemento".

EL CAMPO PARA MI ERA LA DELICIA, POR ESO YO NO LO PUEDO OLVIDAR

De esos viejos recuerdos que le vienen a la mente a doña Alba surgen especies vegetales ya olvidadas, unas porque eran silvestres y otras porque su valor económico y comercial no fue atractivo para los mercados.

"En el campo comíamos muchos frutos que aparecían por esa zona, por ejemplo, unas granadillitas de monte pequeñas y guayabas. También habían las maravillas, que algunos comían de eso cuando no había papa y otra cosa que llamaban mafafa. Cuando no había "revueltico" las mamas se iban y arrancaban de eso y le echaban a la comida, y si no

había nada más, cogían el palito y hojas de vitoriera y lo picaban y se lo echaban a los frisolitos, solo el palito no la hoja. También había plátano y guineo, el dominico chiquito daba bien”.

Doña Alba repite que "Ahora años la comida era muy abundante, pues, no era como ahora. En esa época, sobraba que repollo, coles, frisoles verdes, frisoles secos, alverja. Cuando se salía a la huerta, cogían que la zanahoria, la cebolla. Todo eso se comía en la casa”

Quizá cuando doña Alba hace alusión a la abundancia de alimentos, se refiere a muchos años antes de que en nuestro medio, se sintiera el coletazo de la segunda guerra mundial, que afecto de manera dramática la economía global. La generalidad entre los interlocutores más jóvenes, nos muestra un panorama diferente, especialmente, cuando describen las condiciones sociales, económicas y políticas de los entornos donde les correspondió vivir.

"En mi casa el desayuno era chocolate con arepa, quesito y mantequilla, las arepas eran grandes, de mote. Después del desayuno, nos daban la media mañana, una aguapanelita con arepa o un vaso de leche con arepa, porque la leche no faltaba siempre habían una o dos vaquitas. El almuerzo era sancocho, le echaban batata, papa, guineo y a veces, mama, hacia una sopita de bolo y papa con carnita picada...más rica.

Continua diciendo, en la casa de Quirama siempre hubo carne y cuando no, papá mataba guacharacas. Papá mataba las guacharacas con una pistola grande que ellos mismos hacían, con un tubo de agua hacían eso. Iba al monte y cazaba. También comíamos "gurre". La verdad es que no había pa ´estar comprando carne de res porque era muy cara. Por eso esperábamos el día sábado que mi papá llegara a las 2 o 3 con la carnita pa fritar pal almuerzo. Llevaba hígado, la asadura pal almuerzo, me acuerdo como si fuera ahora. Y también cuando amanecíamos sin carne, mama "desguachaba" una gallina. Nosotros hambre no pasamos, fuimos levantados a punta de maíz.

En la finca con mi papá también tuvimos ganado, en la casa no faltaba la leche, el queso, la mantequilla. Eso no faltaba diario, todo era para el consumo de la familia, si sobraba vendía mama mantequilla pero no más. También teníamos gallinas, los huevos si se vendían mucho, porque todos no alcanzábamos a comérmolos. Mama tenía las gallinas sueltas, ellas no estaban amarradas. Ponían en los montes y aparecían con las nidadas de pollitos. El campo para mí era la delicia, por eso yo el campo no lo puedo olvidar".

Mucho tiempo después, se vende la finca de Quirama y se compra en Llano grande. En Llano grande era muy bueno, nosotros salíamos a bañarnos y a lavar a la quebrada, eso era limpiecita, le hablo de Llano grande por los lados de San Antonio. Lo que pasa es que ahora las floristerías acabaron con las quebradas. Ahora años nosotros subíamos "chapuciando" por todas esas quebradas, era todo una belleza. Solo las mujeres nos íbamos a lavar la ropa en las quebradas, los hombres se dedicaban a trabajar la tierra y manejar el ganado. Papá tenía lechería y nosotros trabajábamos con él la leche, le ayudábamos a ordeñar y a cuidar las vacas". Aprendimos, esa fue una etapa de aprendizajes en familia”

Doña Alba termino de estudiar la primaria en la escuela de San Antonio. Luego paso a la Normal donde termino. Al poco tiempo, se casó, pero en ese tiempo era difícil que una mujer casada encontrara trabajo como educadora.



"Mis profesoras en la en la escuela de San Antonio fueron Candelaria Sosa y Margarita Mejía, eran muy queridas. Recuerdo que nos daban el almuerzo escolar y el algo, que consistía en leche con panela. Nosotros hacíamos primero, segundo y tercero, de ahí pasábamos a la Normal a hacer la preparatoria y luego a hacer primero- normal. Se graduaba uno a los tres años. Esa institución se llamaba Escuela Normal de Rurales de Antioquia. De eso ya no existe ni el nombre. La Escuela Normal completa se quemó.

De su permanencia en la Normal, doña Alba recuerda una manifestación artística tradicional denominada sainete, que por ese tiempo se realizaba en muchas zonas rurales del departamento de Antioquia. Vale la pena precisar, que sería interesante desarrollar investigaciones etnográficas que apunten a comprender el porqué de esta tradición, de su continuidad y del análisis de la comunicación simbólica que lleva implícita.

"Yo venía a estudiar ya becada y almorzaba donde la abuelita. Yo tendría 13 o 14 años. Eso por allá abajo lo llamaban El Puerto, eso era un comedero ahí donde amarraban los caballos, eso eran puras pesebreras. No había carros. De esos tiempos me acuerdo mucho que a la gente le gustaba bailar mucho. Bailaban eso que se llamaba los sainetes. Ellos bailaban con un poncho, con unas cintas, envolviéndolas en unas varas...esa gente era muy verraca pa´ bailar.

Esos sainetes los conformaban varios grupos, la mayoría eran hombres y eso era una vara largotota llena de unas cintas, y yo no sé cómo cogían eso o lo hincaban en una cosa con arena y comenzaban a bailar y trenzaban esas cintas la cosa más hermosa. Ellos se metían por debajo por encima, por un lado por el otro, bailaban esas rumbas y marchas que era lo de ese tiempo. La gente era muy elegante. Los hombres eran de ponchos y las mujeres se ponían unas faldas grandes, largas y almidonadas. Yo no tengo fotos de esa época, que pesar, en ese tiempo casi no se tomaban fotos".

SAN ANTONIO REGALEME UNA CASA

Doña Alba es una persona creyente cuya fe, fuerza de voluntad y trabajo le ha permitido obtener lo que desea. San Antonio de Padua es una advocación religiosa que la acompaña a todos partes. En su hogar mantiene una imagen suya que le da fuerza y entereza permanentemente.



Foto: Imagen de San Antonio de Padua

De la memoria de doña Alba van surgiendo hechos de trascendencia histórica. Como ella misma cuenta su matrimonio se desarrolló en 1948, el mismo año que una de las figuras más emblemática del partido liberal colombiano, Jorge Eliécer Gaitán, es asesinado. Este hecho desencadenó la furia de los liberales y propició el llamado "Bogotazo" del 9 de abril de 1948, momento a partir del cual se desencadenó en el país una violencia política que sobrepasó los límites rurales y llegó hasta las ciudades.

La violencia se acrecentó en el campo lo que obligó a grandes porciones de la población rural a migrar a las ciudades, con lo que se fueron acrecentando los problemas sociales. En este periodo es cuando se dan las condiciones para el ascenso de Gustavo Rojas Pinilla al poder.

Como dice Doña Alba, "fue en el mandato de Gustavo Rojas Pinilla, que se le dio la cedula a la mujer casada y creo las condiciones favorables para que obtuviera trabajo.

Cuando Rojas Pinilla llego al poder yo ya tenía 2 hijos. Para mí Rojas Pinilla hizo mucho por la mujer, pudimos tener la cedula, trabajar y dejar de ser esclavas de los maridos.

"Yo me case en el 48...cuando mataron a Gaitán". Cuando yo me case ya existían los lecheros, ya pasaban los carros a recoger la leche por las carreteras destapadas. Esos lecheros al mismo tiempo también llevaban gente, eran parecidos a los carros de escalera, de pura madera todo eso, pero más rústicos. Imagínese que se demoraban para ir a Medellín más de cuatro horas. Se usaban para ir hasta Medellín, cuando había alguna emergencia".

Doña Alba se queda un momento pensando y luego comenta, que Rionegro ya lleva en su historia dos grandes incendios. El primero sucedió antes de la muerte de Gaitán y el segundo incendio fue poco tiempo después que ella se casó, casi un año después en 1949. En estos incendios se destruía para la posteridad valiosos legados de Rionegro.

Poco después de casados mi marido y yo vivimos en San Antonio. Allí, él tenía una fábrica de zapatos, con 4 oficiales, 3 trabajadores, más la guarnecedora. Cuando nació el primer hijo estábamos muy bien. Pero en una de esas revueltas de la chusma, quemaron esta parte de Rionegro y ahí cayó todo lo que él tenía: toda la obra y el material. Con ese incendio todo se perdió. Quedamos en la cochina calle, en ese tiempo, nadie le respondía a uno por nada. Esos fueron tiempos muy "berriondos". Después de este acontecimiento, yo tuve que lavar hasta ropa ajena". Ante esa situación nos fuimos para Pereira, pero allá también "nos fue como a los perros en misa". Fue así como nos regresamos.

La venida de Pereira aquí valió 100 pesos. Cuando nos devolvimos me traje una cocada de pollos, un pilón, y algunos productos, pues, allá cultivábamos café, plátano, yuca. Aquí llegamos donde mi papá. Pero luego mi suegro nos organizó vivero y nos mandó una vaquita pa' que tuviéramos leche.

Después un tío que nos apoyó mucho en Pereira, hermano de mi mamá, me dijo que me vendía la casita de acá del pueblo y así nos "emberracamos" a conseguir la plática. La casa valía \$2.000. Para el negocio vendimos las gallinas, la vaquita, una radiola que teníamos de esas de ahora años, una maquina de coser viejita, así ajustamos escasamente 600 pesitos. El padre Moreno nos mandó \$1000 y una viejita vecina me presto \$400, entonces ya llame a mi tío Pedro y le compre la casa. Por ese entonces, por ahí cerca de la casa, pasaban los carros de la Ceja, la Unión, Abejorral y llegaban hasta San Antonio, y seguían la ruta pa' Medellín".

La necesidad y la visión de negocio, se unen y le muestran a doña Alba la oportunidad de iniciar un emprendimiento desde su hogar. Para ello, que mejor manera de hacerlo, que apelar a los conocimientos y saberes legados por sus padres. Gallinas, huevos, arepas fueron la simiente bien abonada con la cual se da comienzo a la primera tienda de barrio de Doña Alba.

"Estando ya en mi propia casa traje gallinitas, la casa no tenía solar, era un patiecito chiquitito pero ahí tenía yo un poco de gallinas. Entonces empecé a hacer arepas pa' vender, y le digo, el día sábado y domingo me compraban como un verriondo y la gente decía, vea doña Alba, usted porque no me vende de su mercadito una chiquita de frisoles, venía siendo un cuarto de frisoles. Yo llegue a tener todos esos cajoncitos para la medida, la chica, la pucha, la media pucha y la cuartilla. Esos eran cajoncitos de madera filaditos

que uno podía montar los unos encima de los otros para medir los granos, como frisoles y maíz. Entonces ya empecé yo con las arepas, y vendiendo cigarrillos piel roja menudiaditos. Yo iba y compraba y traía y hasta que me fui agrandando. Ya agrande la tiendecita, vendía hasta carbón.

Mire le cuento cuando apenas llevábamos 2 meses en la casita se nos cayó el techo y la misma señora que me había prestado los 400 pesos para comprarla, nos prestó para arreglar el techo que costo 70 pesos. También nos tocó tiempos muy difíciles en esa casita. Mi papá nos ayudó mucho, nos mandaba la lechita pero de todos modos nos tocó muy duro...una pobreza muy horrible. Allí perdí uno de mis niños y yo había oído decir que cuando un niño se va a morir uno le puede pedir una gracia al señor y él se la concede...y yo le dije, ay hijo, ya que vas pal cielo pídale al señor que nos saque de esta miseria tan horrible.

Como dice el viejo dicho “La fe mueve montañas”, doña Alba, se aferra a su creencia y logra mediante su pensamiento positivo atraer a su vida familiar un poco de sosiego y de tranquilidad. Su esposo consigue un empleo dando un respiro a la economía familiar.

“Esa misma semana que murió el niño vino doña Alicia la mujer de don Alfonso Valencia, que tenía un granero muy grande aquí en la plaza- cuando eso todavía no habían hecho la galería- le dijo a mi marido, don Emilio porque no va a trabajar al granero. Se fue a trabajar entonces. Allá le pagaban 300 pesos al mes. Entonces ahí fuimos respirando. Yo seguía vendiendo en la tienda y Luis Emilio, mi hijo el mayorcito, iba a la plaza y vendía cigarrillitos menudiados, y me traía la plástica y volvíamos y comprábamos otro paquetico. El niño me ayudó mucho así estando tan pequeñito.

Entonces mi viejo fue respirando y ya viendo que yo tenía la tiendecita don Alfonso el patrón de él nos fue fiando surtidito. Entonces yo ya le pedía a mi Dios y a San Antonio bendito, que me ha hecho muchos milagros, que bueno una casita más grande pa’ separar bien los muchachos. Cuando un día nos fuimos a hacer el martes a San Antonio y cuando yo venía de allá nos contó una muchacha de que estaban vendiendo esta casa, a toda la vuelta de la otra, y más grande.

Mi marido y yo nos fuimos a conversar con la dueña de la casa. Cuando llegamos, la señora nos dijo ustedes son muy buena gente, ustedes se tienen que quedar con esto, tengan plata o no tengan. Yo le dije que solo habíamos ido a verla, pues no teníamos plata, a lo que respondió, páguenme como quieran, y cuando puedan. En tres meses hacemos la escritura.

Cuando salimos de hablar con la señora mi viejo me dijo: nosotros no tenemos con que comprar...y yo le dije: claro que sí, vendemos la casa que tenemos! Y así fue. Y me metí y me metí y le dije a mi marido, alegue lo que quiera pero la palabra es la palabra y ya la dimos. Porque ahora años era de palabra, figúrese que era tanto la palabra, que otro señor le ofrecía más plata y la dueña no quiso, pues, ya la tenía negociada con nosotros.

Resulta que no pudimos vender la primera casa, entonces nos tocó prestar 10.000 mil pesos con otro señor, yo había logrado recoger 2.000 pesos de la tienda, así le dimos a la señora \$12.000. Quedamos debiendo 8.000. Pues la casa costo en total \$20.000. Figúrese que en esa época salió una ley que decía que el que tenía un valor de 5.000 mil pesos le queda en 10.000.



Nosotros teníamos en la tienda con un valor de surtido de 2000 y quedamos entonces, con 4000. Yo pude sacar 2000 y quedar con otros 2000 en surtido. Le dimos a la señora 12000 y quedamos en que cada vez, que yo fuera a pagar los intereses del dinero presado, le daba a ella un contado y me dijo claro que sí. Y así quedamos. Entonces en agradecimiento yo le mande a hacer una imagen a San Antonio, en madera, que me costó \$300.

Le cuento que hasta que no terminamos de pagar no entro San Antonio a esta casa, pues el día que dimos la última cuota vino el señor que me la estaba haciendo y nos la entrego. De eso hace 56 años. Cada año el 13 de Junio le celebro la fiesta a San Antonio. Desde el cielo mi hijo y San Antonio nos hicieron este regalo. Así fue que compramos este rancho, aquí bien ubicado en el centro del pueblo.

Es importante anotar, que además de todo lo expuesto en este caso, Doña Alba ha sido una persona que se le ha apuntado a muchos oficios en la vida. Posee experiencia en el ramo de la zapatería, repostería, hospedería, comercio minorista. También incursiono como agricultora, entre muchas ocupaciones del mundo rural. Sus conocimientos y saberes, son un como un valioso archivo en el cual, a través de la conversación y la oralidad, se pueden encontrar retazos del pasado, aplicables a los tiempos actuales. Cada vez que se conversa con ella sale valiosa información que nos ayuda a comprender la historia local de este terruño.



Foto: Doña Alba López



DON JOSÉ ALFREDO SERNA SERNA



Fue en una reunión mensual de la Junta de Acción Comunal, de las tantas que se hacen en la vereda de San José de las Cuchillas, que conocí a don Alfredo Serma Serma y a su esposa doña Ofir Álzate. En ese momento, @Ouroboros Grupo de Investigación en Etnografía y Cultura Rural, hacía la presentación de una iniciativa titulada "Los Libros Caminantes", mediante la cual se empezaba a recorrer algunas de las veredas del municipio de Rionegro, desarrollando actividades de fomento y animación a la lectura y escritura en sitios no convencionales del mundo rural y a recopilar información etnográfica municipal.

Don Alfredo, en ese momento, haciendo uso de su gran elocuencia y saber, explicaba detalladamente, aspectos de la historia y de las actividades que desarrollaba La Corporación del Acueducto Multiveredal, CAM, de la cual es socio fundador. Me gustó mucho su disertación corta y su manera didáctica de explicar, por lo que sin pensarlo dos veces, al término de la reunión, procedí a conversar con don Alfredo sobre asuntos inherentes a la vereda y a los recursos naturales.

Esta no sería la primera, ni la última de esas reuniones tan interesantes y esclarecedoras del acontecer comunal. A partir de ese momento su casa o la mía se convirtieron en sitios de encuentro para tertuliar sobre la historia de la vereda, charlar sobre los asuntos actuales y "arreglar el país", como se dice coloquialmente, cuando uno se reúne para establecer diálogos de saberes fraternales y productivos. De esto hace ya unos 9 años y cada vez nuestra amistad, se va tejiendo con hilos más fuertes y finos y los diálogos más enriquecedores.



LA MEJOR ENSEÑANZA: SIGA PA´LANTE QUE PA´LANTE ES PA´ALLA

Conocimiento tradicional, saber empírico y un poco de academia, la receta de nuestro maestro de la tierra Don Alfredo Serna, para hacer frente a sus labores del agro. Con él nos remontaremos inicialmente a su infancia para conocer los entresijos del aprendizaje que le dieron sus parientes y familiares en relación con los oficios del cultivo de la tierra.

"Mi papá era agricultor y la familia por parte de mi mamá, eran zapateros. Yo aprendí del agro, trabajé la agricultura y la ganadería. También trabajé zapatería. Se maneja en la carpintería. Con decirle que soy capaz de montar un zapato.

Yo nací en esta vereda en 1944, aquí en la casa donde habito. Donde estoy viviendo ahora. A mi mamá la atendió una "partera". Creo que se llamaba María Henao. En mi casa somos once hermanos, los cinco mayores, nacimos en la casa, atendidos por partera. Los demás nacieron en el hospital, ellos ya si fueron más modernos.

Desde muy chiquito trabajaba. Ya a los 6 años salía desde una vereda de Marinilla, donde vivimos un tiempo, con dos bestias cargadas de repollo, arracacha o cualquier otra cosa para Rionegro. Todo ese trayecto se hacía a pie limpio, con pantalón cortico y sin pantaloncillos. Imagínese que yo mantenía los dedos de los pies como "crispetas", soplados de darle a las piedras. Los dedos con "mochos" eran comunes, eso no era sino darle golpes sobre golpes a las piedras y los dedos echando sangre. Al quejarme me decían: no mijo, no se preocupe, "siga pa´lante que pa´lante es a allá".

Al remontarnos en el tiempo. Don Alfredo, va extrayendo perlas de su excelente memoria y nos cuenta que en esa época se tenía también la huerta escolar. La huerta era un pedacito de tierra de unos 200-300 metros, de este, se le daba espacios a los niños para que sembraran.

"Eso sí le digo, solo se sembraba maíz o frijol. Pues las verduras no se conocían. Me acuerdo que cuando yo tenía unos 10 añitos, mis tíos aquí en esta finca de Cuchillas cultivaban repollo, tomate, zanahoria, pero la gente los criticaba, porque consideraban que ellos debían sembrar papa, maíz, frijol, pues los cultivos de verduras eran para las mujeres.

Yo empecé a trabajar la tierra desde muy joven, con mi papá y mi tío. En ese tiempo todo el trabajo era manual. Mi abuelo, mis padres y mis tíos tuvieron bueyes, ellos tuvieron yunta, pero al tiempo no fueron capaz de sostenerlos y se acabó. Ellos contaban que en el gobierno de Alfonso López Pumarejo (1934-1938 y 1942-1945), a los campesinos, les dieron unas maquinitas. Pero, los bueyes los ponían los campesinos. El gobierno les dio a los de mi casa un equipo, un "arado" de vertedera, uno de discos, y un rastrillo de parrilla.

Don Alfredo nos recuerda con este hecho, que una de las intenciones del gobierno de López Pumarejo, era fortalecer el desarrollo del campo para satisfacer las necesidades de la clase industrial que estaba emergiendo. En otras palabras, su pretensión era "promover la transformación capitalista de la Colombia rural" y que mejor forma que dotar a algunos productores de maquinaria para la explotación de la tierra. A López Pumarejo se le debe la aprobación de la Ley 200 de 1936 y la Ley 100 de 1944. "Con ese equipo empezaron a trabajar. Mi papá y mis tíos, Carlos y Emilio, manejaban este equipo. Incluso estuvieron trabajando en Valdivia con la yunta de bueyes, arando, porque en ese tiempo, eso era una novedad. Ellos se fueron hasta Valdivia a pie, con los bueyes y todo el equipo para trabajar allá".





Ya lo decía Agustín Jaramillo Londoño en su libro "Testamento del Paisa", que los bueyes tuvieron una extraordinaria importancia como bestia de carga. Pues incluso, con bueyes se hacía el gran transporte. Las filas de bueyes, cincuenta, cien, doscientos, eran los ferrocarriles de la época.

El buey por allá en los años de 1940 era fundamental para los trabajos del campo y para el transporte. Se hacía uso de la fuerza animal para abrir los surcos de siembra. Los bueyes que se utilizaban en estas labores ya estaban adiestrados para este propósito. Pues cualquier buey para eso no sirve. Los dueños muchas veces amaestaban estos animales, otras veces había una persona experta en el tema.

Para domar a un animal, se empieza cuando están pequeños, poco a poco le van colocando pequeños pesos en el lomo para irlos acostumbrando. Luego le van adecuando cargas de más peso, hasta el punto que el animal se va acondicionando en tal forma que va cargando cada vez pesos más grandes. Ya cuando se tiene uno amaestrado se trabajan otros mucho más fácilmente. Al "uncir" los dos bueyes con el "yugo", el que sabe va llevando al otro. Esto es lo que se denomina yunta de bueyes.

Dos bueyes que se unen por medio de un yugo, yunta, requiere del trabajo de dos personas para la labor: Uno se le llamaba El "Gañan", este lleva en la mano izquierda una vara de madera con una punta metálica, con la que puya a las reses para que caminen e inicia el trabajo. Es el encargado de ordenarles. Había otra persona que iba detrás, incluso montada en el equipo para darle más peso. El trabajo con la yunta consistía en formar los surcos que se abren con una cuchilla de madera que está atada al yugo, para luego sembrar las semillas.

"Cuando yo ya estaba de conocimiento, unos 8-10 añitos, dice don Alfredo, mis padres ya no trabajaban con el arado, pues ya no daba resultado, ya estaban llegando las máquinas y no los buscaban para estas labores. Eso sí le digo, en nuestra vereda, la agricultura siempre se hacía y se ha hecho con el azadón.

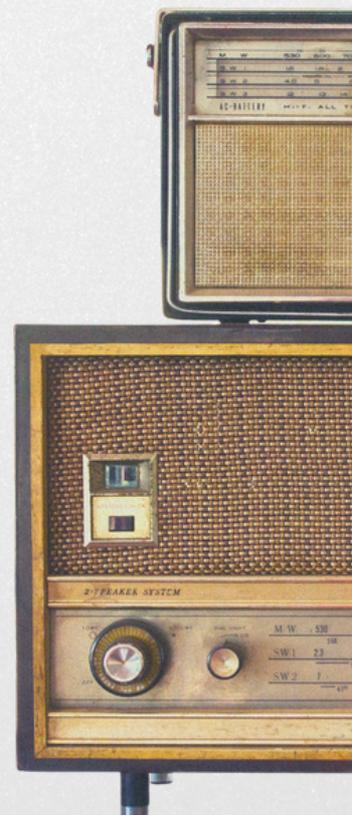
LA CIENCIA SE APRENDE LEYENDO, OBSERVANDO, PRACTICANDO Y CONVERSANDO

Don Alfredo Serna nos habla de una importante iniciativa radiofónica que beneficiaba al mundo rural. En 1947, nace un proyecto educativo que se desarrollaría a través de la metodología de las Escuelas Radiofónicas (EERR) y que luego se conocería con el nombre de Acción Cultural Popular (ACPO)-Radio Sutatenza. La cobertura de este programa fue grande, pues, en menos de medio siglo, logro establecer una red sistemática de educación no formal y a distancia, en todo el territorio nacional, dirigido especialmente a los habitantes del mundo rural.

En este proyecto educativo había dos tipos de clases, una para principiantes y otra para adelantados. Se les dotaba de todos los elementos necesarios para la enseñanza aprendizaje, entre ellos las láminas y las cartillas, para visualizar lo que el locutor les estaba explicando a los alumnos. Los temas de alfabetización iban desde la salud, la lectura y escritura, la matemática, la espiritualidad y sobre la tierra.

Cuenta don Alfredo que "a los campesinos por aquí les llegaba una capacitación a través de la radiodifusión, en este caso, Radio Sutatenza era el que mandaba la parada.

A las 5:30 AM, los campesinos prendíamos la radio para sintonizar a Sutatenza, en el



radiecito, solo se sintonizaba este programa. Solo cogíamos este canal. El radio había que comprarlo, con decirle, que la pila era grande como una caja de tomate y que pesaba, como si fuera un ladrillo. Esa pila duraba 6 meses”.

Todos en las madrugadas escuchaban el programa que empezaba con una oración muy bonita que iniciaba así: "Esclarece la aurora el bello cielo, otro día de vida que Dios nos da...". Terminaba la oración seguía con la clases de alfabetización, para este caso, se tenía un auxiliar, una persona que sabía. Se reunían varias personas y él les enseñaba.

“Aquí en la casa, todos sabían leer y escribir. El único que no aprendió a leer y escribir fue mi papá, porque mi papá se mantenía tras del abuelo. El abuelo termino viviendo con mi papá los últimos años, porque él decía que "no abandonaba a su hijo, porque su hijo nunca lo abandono a él".

Don Alfredo como buen conversador va organizando su relato del manera que se entienda el proceso que lo llevo a la adquisición de tanta información relacionada con los saberes agropecuarios. El ambiente domestico donde creció, lo familiarizo desde corta edad a tener presente los principios rectores del aprendizaje. La lectura, la observación y la aplicación se mantuvieron presentes en este entorno de aprendizaje. El abuelo fue muy buen lector, de ahí le quedo la afición de la lectura a toda la familia. Su tío Juan Esteban que leía mucho aprendió bastante de agricultura. Pues, él, se instruía a través de las revistas de agricultura que recibía por correspondencia. También existía en ese tiempo El Almanaque Creditario, de la Caja Agraria, otro medio con el cual su tío aprendió, pues traía muchas instrucciones acerca de los distintos cultivos y ganados. La información que contenía este último, era muy tradicional y manejaba muy bien todas esa técnicas campesinas del trabajo de la tierra.

"Mi tío Juan Esteban era el líder de la agricultura aquí en la casa. Él sabía mucho, pues, leía mucho de agricultura, él era autodidacta. El murió soltero. Mi tío, recuerdo bien, empezó a hacer el cultivo de tomate de una forma distinta. Empezó a abonarlo, pero a podarlo para obtener mejores frutos, lo recortaba o podaba a cierta altura, pues decía que en 6 de sus racimos obtenía lo que otro obtenía en 10-12 racimos. Le quitaba los retoños, las hojas secas, los tomates pequeños, de esta forma los demás tomates crecían y se iban engrosando.

En esa época había como 3-4 variedades, de las cuales me acuerdo, por ejemplo, del tomate llamado Marglove y del Manaluxe, esas venían de afuera, de Europa. Aquí había el que se conoce como de Riñón, ese era rizado y parecía un riñón, muy bueno para comer, esos eran unos tomatotes así. Ese era uno de los tomates de ensalada. También estaba el Cherry, este pegaba hasta en los alares de la casa". A veces dentro del dialogo don Alfredo

Foto: Diplomas concedidos a algunos familiares de Don Alfredo Serna por su participación en actividades de capacitación agropecuarias. Fecha 1929



dejaba expresar su descontento cuando miraba hacia atrás y se daba cuenta que en nuestro país se ha podido hacer mucho más por los pobladores de la ruralidad. "La desgracia de este país ha sido el abandono del campo", dice con honda tristeza don Alfredo. En esas épocas todo el mundo era agricultor, todos vivían de la agricultura, se producía mucha comida. Yo no sé quién se comía tanta cosa, pero el campo, siempre vivía con necesidades".

CONOCIMIENTO FAMILIAR, SABER TRADICIONAL Y EXPERIMENTACION

Tradiciones, costumbres, prácticas y técnicas agrícolas son recordadas, cuestionadas y difundidas por los maestros de la tierra. Ellos son los custodios de las tradiciones agropecuarias del mundo rural.

"Por aquí todo el mundo trabajaba de forma tradicional. Contaba don Alfredo. Se cultivaba papa, frijol y maíz. Después que nosotros empezamos de a poco a cultivar verduras y hortalizas, muchos se metieron a producir, incluso producían más que nosotros. Por ahí de los años 40 para acá se fue impulsando el cultivo de las hortalizas. Cuando yo nací, ya mis tíos estaban cultivando algunas especies de ellas. Nosotros, aquí sembrábamos, prácticamente de todo".



Foto: Planta en floración de frijol petaco, cachetón o cachureto

Entonces, empieza don Alfredo a rebobinar un poco sus recuerdos y a hacernos un relato pormenorizado de los cultivos y especies vegetales que ha visto transitar por la finca que fue de sus antepasados. Zanahoria, remolacha, lechugas, frijoles. También nos cuenta que en ese tiempo, se veían muchas clases de frijoles, tales como el Liborino, que ya desapareció en estas tierras. Recuerda el frijol llamado Cachetón o Cachureto, así como otros nombres por el que se le conoce, tales como Cargamento de Monte, frijol vida, frijol de pobre. Menciona otro frijol que existió, el que llaman Revoltura. Este es un frijol con variados los colores, muy bueno para comer, pero que ya hoy pocas veces se ve. Sigue mencionado otras variedades de frijol, como el frijol Lima. El cargamento es muy de esta zona y todos lo conocían.

"Había otro frijol muy parecido al cargamento y le decían calabozo, este era un frijol que tenía la pintura, blanquito con sus pinticas, como el cargamento. Pero era alargadito, el cargamento tiende a ser como ovaladito, este era muy parecido en la configuración al frijol Lima. Ese yo no lo volví a ver, ese desapareció. Afirmo don Alfredo".

Así como con el frijol, ha sucedido con la papa. Yo recuerdo, sigue diciendo don Alfredo, que la papa que yo conocí, y que era la papa que reinaba era la Capira, Careta o papa de año, porque se sembraba cada año. Esos cultivos daban una papa grande, eso era una

belleza. Cuando eso, estas tierras eran mucho más frías. Pero ese cultivo acababa con la tierra. Imagínese usted que tradicionalmente, los primeros meses eran llamados de verano, se descapotaba la tierra, luego todo eso se quemaba y con eso mismo se abonaba la misma tierra. Pero, con este manejo inicial, lo que se estaba haciendo era muy perjudicial para el suelo, pues se estaban matando los microorganismos y se estaba esterilizando el suelo. Al principio se sacaba muy buena papa, pero hágalo ahora y vera. Se puede sembrar y obtener papas, pero unas cositas muy pequeñas.

Hoy en día tenemos la llamada papa criolla, de color amarillo. Ahora se puede ver una papa que se le llama La bogotana, que es más grande y más bonita. También, había una papa criolla rosada, era una papa grande, por encima era tirando como al color de la remolacha por decir algo, y por dentro era amarilla, también era muy buena para comer. Esta también desapareció. Había otra papa blanca, que tampoco la he vuelto a ver. Otras como la purace y la cumanday, ya casi no se ven por aquí. La capira es la que más se ve. También se ve de vez en cuando la llamada Nevada".

"Había otra papa que llamaba Manzana. Le cuento como anécdota con relación a esta papa manzana, dice don Alfredo con orgullo, que el tío mío, el que yo le contaba, que leía mucho, empezó a sacar de esta papa, unas semillitas, las sembraba y estas le daban una papitas de nada. Así el trabajando con estas, obtuvo la llamada papa manzana, antes que la sacara la Secretaria de Agricultura de aquí. Cuando esta oficina la promociono, nosotros ya llevábamos muchos años cultivándola aquí".

Las técnicas de selección y de mejoramiento de las plantas y ganados, ha sido y sigue siendo todo un arte, a la hora de obtener mejores rendimientos en el campo agropecuario. Las hibridaciones, los injertos, las siembras de las mejores plantas y los cruces de los mejores ejemplares de ganado, han posibilitado que cada vez, el campo agrícola y el pecuario, obtengan del trabajo los mejores resultados.

"Los viejos sabían y tenían sus trucos cuando de técnicas agrícolas se trataba. Al seleccionar el maíz, mi papá buscaba siempre que la tusa fuera delgadita. En cambio ahora se ven unas mazorcas que no son sino tusa y unos granos pequeñitos. Eso es una mala selección de la semilla. El problema es que muchas veces la gente, siembra de lo que hay y desgranar el maíz por parejo, sin ningún tipo de selección.

El maíz constituyo la principal especie cultivada en nuestro medio en las primeras décadas del siglo XX. En esos tiempos, el uso de semillas locales, históricamente cultivadas, estaba adaptadas, adoptadas o mejoradas a las condiciones climáticas y tecnológicas de los productores en las distintas regiones.

Hablando de la selección de las especies cultivadas, la selección llamada masal, es el método de mejoramiento de plantas más antiguos que se conoce en el mundo. Este fue desarrollado por la humanidad por ser en su momento el más fácil de realizar. Para realizarlo, la gente partía de la observación de la naturaleza y de los cultivos de interés. Este método se viene practicado desde hace miles de años, consiste básicamente en eliminar plantas indeseables o seleccionar las mejores dentro de una población dada. De esta manera, los agricultores y ganaderos, han recibido del pasado un legado valiosísimo de variedades de plantas y ejemplares de animales que han seguido difundiendo por generaciones.

A este respecto nos cuenta don Alfredo, "Mi papá aunque era analfabeta sabía mucho de agricultura. El sembraba el maíz a una distancia considerable, le ponía 1.20 x 1.00 metro.

Para seleccionar las semillas, cogía las mazorcas más grandes, les quitaba los granos de las dos puntas, la inferior y la superior, luego escogía los granos que quedaban en el centro y los que tenían las hileras rectas, esos eran los que escogía. Por eso era que las mazorcas que recogía eran de casi media vara, amarillas y muy hermosas. El buscaba que el grano fuera largo y grueso, pues decía que el maíz, al que llamaba limeño, con grano delgado, era más rendidor que el grueso, este maíz se trabajó por aquí hasta que llegó el ICA, díjeme con el maíz mejorado".

“Mi tío Esteban también trabajó con el maíz. Así mismo sucedió con el maíz. El maíz opaco, es un maíz negro, mi tío veía que entre las mazorcas venían unos granitos negros. El cogía y seleccionaba los granitos negros y los sembraba y los sembraba, hasta que por fin obtuvo unas mazorquitas con granitos negros. Unas mazorquitas bonitas y medianas, pero de un sabor muy diferente al chocado que conocemos. Ese era un grano dulce, pero excesivamente dulce, pero eran mazorcas bonitas. Las arepas hechas de este maíz quedaban negras o mugrosas como si usted no se hubiera lavado las manos para hacerlas.

Por aquí había un maíz que le decían "diente caballo", era una mazorca tupida larga y delgadita con granitos delgados alargados. Era amarillo y blanco, pero primaba el amarillo. Ese maicito era muy bueno, como chocado era más bien maluquito, pero una vez maduro y seco, rendía mucho para hacer arepas.

Había otro que le decían "maíz montaña", era de grano grueso y mazorca grande. Rendía mucho cuando se utilizaba el maíz como chocado. Esta era una semilla que habían traído en esas épocas del municipio de San Vicente. Era un maíz muy bueno. Esos eran los mejores granos para hacer una mazamorra cascada. Recuerde que esa mazamorra se hace con los granos que se trituran en la piedra de moler, es un trabajo duro y difícil. Esa mazamorra es buena y hasta bonita. Pero al día de hoy estos maíces, prácticamente ya no se conocen.

Había otro llamado "maíz capio", este todavía existe, pero casi no se cultiva por aquí. Este maíz se utiliza para hacer el bizcocho de teja, los buñuelos y las hojuelas. Este maíz, tiene muchos usos y aplicaciones. Me estoy acordando de un maíz que también existió aquí que no era ni amarillo ni blanco, cremosito, ese maíz también era muy bueno. A ese nunca le supe el nombre. Había el otro que era blanco y le decían maíz blanquillo".



DEL CABALLO Y LA MULA A LA YIPETA, EL CHIVERO Y EL BUS

El caballo y la mula fueron un medio de transporte importante en estas regiones de Antioquia. Las bestias de carga fueron elementos valiosos en todas las veredas. Don Alfredo se remonta un poco hacia atrás, para contarnos acerca del uso de los animales en la carga y transporte de mercaderías y personas.

"Todo el mundo tenía una o dos bestiecitas, para poder salir, sacar la carga y traer el bastimento. Todos estos caminos eran callejones hasta Rionegro. Mi papá fue arriero. Mi papá arriaba bestias para Medellín. Transportaba lo que había por aquí, lo de la zona. Pero mi abuelo, Eleazar Antonio Serna, que fue correista, el movía el correo de Medellín para para Segovia, Zaragoza, Remedios. Llevaba y traía artículos, telas, objetos y encomiendas.

Mi abuelo iba con una bestiecita, pero él contaba que los arrieros viajaban con una recua de mulas, 15 o 20 mulas. Adelante iba una mula que era como la guía. Llevaban café, panela, maíz. Madrugaban por decir de Medellín, luego llegaban a Barbosa o Cisneros, esto es en una jornada, pues muchas veces iban hasta el Magdalena, llegaban a una parte donde los atendían, en una posada, allí encontraban con que cuidar las bestias, un sitio donde dormir, eso era para dormir en el piso o en un zarzo. Todas las casas en ese tiempo eran con zarzo. Él llegaba ahí y se acostaba con gente desconocida al lado. La comida para los arrieros era de lo que había: muchas veces en la fonda le decían: Aquí hoy solo tenemos mico. Ahí mismo a usted le servían un anca de mico o la cabeza, si, una "tusta" de mico.

Don Alfredo decía que nadie hacía mejor arroz que el de los arrieros. Ellos llegaban cogían el arroz y le echaban media botella de manteca de cerdo, porque en ese tiempo no existían todos esos aceites que hay ahora. Los arrieros vivían muchos años, pues, cual colesterol ni qué carajo. Como ve las cosas han cambiado mucho".



TODO OFICIO QUE SE PIERDE ES UN ARCHIVO RURAL QUE DESAPARECE

Para nadie es un misterio que con el paso de los años muchos oficios y labores tienden a desaparecer, en este caso, son muchos los factores que entran en juego para propiciar esta pérdida de patrimonio cultural. Asimismo, está sucediendo en la actualidad, donde muchos de los oficios manuales, que son susceptibles de ser realizados por las máquinas, en un futuro cercano ya no existirán más. Eso mismo y durante mucho tiempo oficios y labores relacionados con las actividades agrarias han venido desapareciendo. Por ejemplo, un oficio tradicional como el de jornalero, siempre ha sido asociado a la agricultura. Jornalero, es la persona que se alquila para hacer las labores de la tierra, es el peón que conocemos, hoy son escasos o ya casi nadie quiere trabajar como tal.

En ese tiempo el patrón o dueño de la finca conseguía una cuadrilla de peones. El que tenía una finca grande conseguía 8 o 10 peones. Ahora tiempo para hacer una roza o una "rocería", se armaban los peones con hachas y machetes para cortar árboles, arbustos y helechos y después "échele candela al monte" como dice el dicho. Ya después sembraban el maíz.

Se puede decir, que la poca madera que aún había, se utilizaba para el fogón de la cocina. Había también los que vendían leña, la leña se sacaba de los pocos montes que aún había y servía para vender, pues en Rionegro se usaba mucha leña. Otras personas sacaban carbón, los carboneros. "Por aquí estaba un señor que se llamaba Horacio Ramírez, él era el que herraba las bestias. La "fragua" estaba en el pueblo, allí se hacían las herraduras que en ese tiempo se vendían muy baratas.

En Marinilla había otro señor llamado Camilo Campo, ese también trabajaba ese oficio y además domaba caballos. Su hijo Miguel Campo siguió con el oficio de domador de caballos.

Mi papá también sabía de eso y herraba y domaba caballos. Yo recuerdo que mi papá empezaba poniendo pequeñas cargas a los potros, hasta que se van acostumbrando. Pero cuando son muy "ariscos", los van cansando, esto lo hace amarrándole una manito, luego lo ponen a caminar en tres patas y luego lo amarran de otra y lo vuelven a poner a caminar. Así mismo era para herrarlos cuando estaba muy "berraquitos".

Rionegro fue famoso por la zapatería. Durante mucho tiempo los productos de este pueblo iban a cualquier parte del país. Este oficio dio de comer a muchas familias y generó empleo para el progreso municipal.



Imagen de zapatero en su labor



Los hermanos de mi mamá fueron zapateros. Mi papá era agricultor y la familia por parte de mi mamá, eran zapateros. Yo también trabajé zapatería. Yo aprendí con los tíos.

Eso era una belleza en Rionegro en esa época, por donde usted andaba no sentía sino machacar cuero. El zapato de Rionegro tenía fama, eso se vendía por todas partes. Pero eso se acabó ya. Para mí, se empezó a acabar con la aparición del tenis. Primero el zapato era de suela de res, eso desapareció y hoy en día todo es goma.

Había familias que tenían el almacén y tenían trabajadores. Entre esas familias recuerdo a los Cardona. Entre ellos estaba Enrique Cardona, que le decían Chichi, también estaba un señor de apellido Arias, mi tío Samuel Serna, le fue muy bien con la zapatería, pero él murió muy joven. Él tenía un taller grande, muy buena herramienta para trabajar. El calzado lo hacían desde cero. Los materiales eran comprados en Medellín, luego todo el proceso se hacía aquí. Claro que aquí también había almacenes donde se podían comprar materiales, pero eran un poco más caros. Aquí estaba la máquina para cocer el zapato, la guarnecedora. También tenían la cantadora, que cosía todo el perfil.

Don Alfredo nos sigue contando acerca de los oficios que se dieron en Rionegro y que al día de hoy han disminuido. Nos habla de que le gustó la carpintería, y que el primer trabajo de torno, lo hizo sin saber nada de torneado y con su mano nos muestra la mesa que tiene en un espacio de la casa. Nos indica que la madera que utilizó fueron los restos de un tocador que habían hecho los hermanos. Muestra también un camarote, que también es torneado, el comedor de la cocina, y con orgullo, repite que todo eso lo hizo él con la madera de la finca.

"Yo hacía cositas de carpintería para complementar el salario. Con los trabajos de la carpintería le compré yo la finca a mi familia. Mis hermanos eran graduados de la Industrial, los veía trabajar y fui aprendiendo. Yo hice una mesita, luego un espejo, y así. Hoy la casa también tiene mucha madera y trabajo de carpintería. La carpintería que yo aprendí fue de manera autodidacta. Uno va aprendiendo, a reconocer especies como el pino, el guayacán, el comino.

Yo también trabajé en las fábricas de textiles. Coltejer entro por allá en el año de 1962. Aquí llegué primero Textiles Córdoba, como filial de Coltejer. Todo empezó a ponerse delicado por allá por los años 80s. Allá me jubilé, con ellas trabajé 26 años y medio.

De todas las historias y relatos narrados por don Alfredo nos damos cuenta que San José de las Cuchillas fue quizá, una de las veredas más agrícolas del municipio de Rionegro. Como la gente de este lado tenía fama de buenos trabajadores, la agroindustria- floristerías, casafincas, viveros- se los fueron llevando. La gente fue dejando de cultivar para irse a trabajar fuera de su parcela.

"En la historia de nuestra agricultura, indica don Alfredo, es siempre lo mismo, no se le paga al campesino el verdadero valor de los productos que saca. Muchos dicen que el agricultor es una persona al que no le reconocen su labor. Usted ve todo el trabajo que cuesta producir, sembrar, cuidar y luego vender y comercializar los productos. Al final todo el mundo los quiere regalados. En esta vereda de San José de las Cuchillas, ya se puede decir que hay muy pocos agricultores, como los oficios de los que hablamos, también la agricultura va en descenso. Es una lástima todo lo que está ocurriendo"



strongly believe that
28
the moment you decide

DON ALDEMAR GOMEZ VALENCIA (DON LALO)
Q.E.P.D



Don Aldemar Gómez Valencia era una persona conversadora y jovial. Por esos lados de la vereda El Carmín, es más conocido como don Lalo, como le gustaba que lo llamaran. Don Lalo el de la tienda, don Lalo el que trabajaba la cabuya.

Yo conocí a don Aldemar Gómez en el año 2014, por intermedio de una invitación hecha por su hijo Fernando para acercarnos a su casa en la vecina vereda El Carmín. En ese entonces mi esposa Alejandra y yo, llevábamos tres años de residir en Rionegro y solo 4 meses de haber establecido nuestra residencia permanente en la vereda San José de las Cuchillas.

Fue una visita inolvidable. Aún tengo en mi memoria el hermoso patio solariego de su casa, el corredor inmenso y la imagen de Don Lalo sentado, en la vieja banca de madera, con las piernas cruzadas, abrigado con su ruana y su sombrero, con sus pies calzados con sandalias y jugueteando distraídamente, con el palo viejo del perrero que le servía de bastón.

Fue una conversación amena, agradable y muy fructífera, a partir de la cual nació una amistad fraternal y muy sincera. Fue una charla colectiva, donde intervinieron no solo su esposa doña Nelly, sino también su hijo mayor Fernando y otros miembros de la familia que participaban de soslayo en medio de las charlas y conversaciones.

DE COMO APRENDI A TRABAJAR LA CABUYA

Don Aldemar Gómez Valencia nació en 1944, en la vereda Mampuesto. En esa vereda vivió con su familia un largo tiempo. Allí nacieron, crecieron y se levantaron casi todos los 8 hermanos. De sus recuerdos de la niñez lo marcaron en especial, la vida dura, el ambiente agreste y la falta de servicios.

Cuenta que "mi mamá había nacido en la Mosca. Ella es Valencia de la Mosca, de aquí abajo por la Playa y Galicia. Ella es Valencia Monsalve. Su nombre completo era Rosa Elvira Valencia Monsalve. Mi papá era de Mampuesto. Él se llamaba Antonio Gómez y casi todo el mundo lo conocía como Toño Gómez. Él tuvo tienda mucho tiempo. Mi papá no fue arriero pero el mantenía permanentemente 4 o 5 "bestias" para su trabajo. En las bestias cargaba el "surtido" pa' la tienda y cargaba los productos pa' vender. Papá trabajaba en muchas cosas, en la herrería, hacia "enjalmas", entechaba, vendía leña y cultivaba.

De esa primera época de su vida, comentaba que su padre salía los sábados por la mañana a llevar las ventas, las enjalmas, y la leña, acompañado de su madre, que a su vez llevaba las arepas, los huevos, la leche, los quesitos, todo eso iba para Rionegro. Ellos se iban caminando. Si se iban por los "desechos" y se demoraban entre una hora y media o dos horas. Su padre trabajo mucho en Guarne, pues allí era donde tenía mucho trato de las enjalmas, las cuales se transportaban luego para Cocorná, Granada, San Carlos, Copacabana y Girardota.

En esa época, la mayoría de la gente de Copacabana y Girardota, venían al mercado de Guarne a traer frutas, panela y todos los productos del campo. El padre de don Lalo, llevaba enjalmas nuevas que fabricaba por aquí para vender en Guarne. El cogía las enjalmas viejas y las arreglaba y las reformaba. Y llevaba nuevas para vender en el pueblo vecino.

"Cuando eso no había autopista ni nada. Sólo había una carreterita que iba para Medellín. Muchos de esos oficios y ocupaciones han desaparecido. Por ejemplo, enjalmeros por aquí, estaba mi papá, por la Mosca, estaban un cuñado de mi mama y un hermano, que murieron hace poquito.

Mi papá también sembraba en la finca. El cultivaba la comida junto a la caña. La mayoría de la gente sembraba en las vegas. Se hacían hileras de caña y se dejaban "surquitos" para luego sembrar la agricultura para comer. Cuando yo ya estaba grandecito, empecé a trabajar con mi papá y le ayudaba. Por estos lados, también había "trapiches" de madera para moler la caña", dice don Lalo



Foto: Enjalmas



TRABAJANDO, VIENDO Y ESCUCHANDO FUE QUE YO APRENDÍ TODO LO QUE HE HECHO EN LA VIDA

Cuando se escuchaba hablar a don Lalo sobre sus actividades, sobre sus experiencias, entiende uno bien claro, por qué estos maestros de la tierra, exhiben tal entendimiento y comprensión de los trabajos y oficios artesanos. Ellos no solo fueron agricultores, también se formaron en oficios relacionados con el agro. Eran en su caso, como diríamos hoy "toderos" y en muchos aspectos, se valían por si solos.

"Yo he sido agricultor, ganadero, herrero, enjalmero. Cuenta don Lalo. Pero este último oficio de enjalmero no me gustó mucho. También yo he sido aserrador, por ahí tengo el serrucho que herede de mi papá".

Como ven Don Lalo si era un conocedor de serruchos, tableros, troceros, tablas, tablones y cercos, no como el protagonista del cuento "Que pase el aserrador" de don Jesús del Corral, que no sabía nada de eso.

"También vendimos leña, recuerda don Lalo nuevamente. Me tocaba llevar la leña los días sábados, martes y jueves. Yo la vendía cerquita de Rionegro. Pero todos esos oficios se están perdiendo también por el modernismo. A las bestias les amarraba uno hasta 5 bultos de leña. Yo casado amarraba aquí una carga a las 4 de la mañana y llegaba a Rionegro a las 6 am, casi con los primeros rayos del sol. Todas las panaderías y hoteles cocinaban a punto de leña. La abuela de nosotros administro el hotel Bolívar en la calle de la Chirria muchos años. Pura leña era lo que quemaba. También mucha gente quemaba carbón, que usaban para las hornillas para fritar las empanadas, en el parque para las fritangas y las arepas.

En la primera mitad del siglo XX, la vida rural era muy dura. El campo adolecía de los servicios más básicos. Agua, electricidad y vías de comunicación eran asignaturas pendientes en los municipios. En el campo hombres, mujeres y niños todos debían trabajar colectivamente para poder mantener la economía familiar a flote. El agua el recurso vital de la familia campesina era obtenida con sacrificio y esfuerzo. Todos estaban comprometidos en su consecución y uso.

Hay referencias del cultivo del fique en las ultimas década del siglo XIX, si bien no era de mucha importancia, su establecimiento gano terreno en los comienzos del siglo XX. La cabuya cumplió un rol muy importante en el Oriente Antioqueño en la primera mitad del siglo pasado, pero su verdadero auge se presentó cuando se reemplazó el carrizo por la desfibradora de motor, dándole impulso comercial a este renglón agrícola.

Dicen por ejemplo, que cuando acabo el auge del oro en Guarne, la cabuya ayudo mucho a la economía de la gente de toda la región. Este cultivo pues, fue parte del sustento de la mayoría de la gente.

Entre el cultivo y el procesamiento del fique se movió una amplia masa de campesinos. A veces se tenían lotes especialmente cultivados con esta planta, en estos casos, se sembraban las plantas del fique siempre en hileras, en el centro de las parcelas y se procuraba dejar espacio para el cultivo de las otras especies comestibles. También se cultivaba en las franjas limítrofes de las parcelas. Cuando la planta llegaba a su madurez, se recolectaban las hojas y procedían a procesarlas. En muchas fincas esta faena era realizada enteramente con la mano de obra familiar. Aunque por aquí por estos lados del Carmín, había tres despulpadores de cabuya. Incluso en la finca de la familia Gómez se sacaban 130 a 140 arrobas de cabuya cada seis meses.

"Yo empecé a trabajar a los 9 años con mi papá, sacando cabuya en "carrizo" y ayudándole en muchos trabajaderos, recordaba don Lalo. El carrizo, para el que no sabe, era un palo con dos cuchillas.

La cabuya en mi época, se sacaba a puro carrizo. Se cogían las

hojas y se metían por entre las cuchillas y se jalaba para sacar las tiras. Yo aprendí con mi papá a trenzar y tejer la cabuya. Con la cabuya hacíamos cosas como lazos, "enjalmas", "arritrancas". También vendíamos los bultos de cabuya. Nosotros tenemos ahí todavía el "torno" en que se hilaba la cabuya para hacer las "arritrancas". No se continuó con eso porque se acabó la cabuya.

Don Lalo es muy claro en este sentido. El cultivo del fique se acabó básicamente por dos factores directamente relacionados: el descenso de los precios de este producto y el cierre del mercado de la cabuya por parte de la Compañía de Empaques, por allá a mediados de la década de los ochenta.



Foto: Torno para hilar cabuya. Propiedad de la familia Gómez Garzón

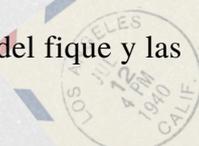
"Ya a lo que mi papá faltó, ya no había quien la sacara. Entonces se sacaba después en compañía y muchas veces había que dejarla dizque amontonada. También el mercado de eso se puso muy malo porque la fábrica, debido a tanta cabuya que había, recibía la producción pero la pagaba un mes después, se le entregaba fiada a un mes. Por eso, entonces la gente se fue aburriendo. Eso así no servía. Entonces tomamos la decisión de arrancar todo lo que teníamos sembrado.

Cuando acabamos la cabuya entonces empezamos a sembrar la agricultura más en grande. Ese trabajo con la cabuya era un "destino" muy largo y bravo. Imagínese que primero, se preparaba el terreno, se sembraba el fique, se mantenía con los trabajos para que creciera como era necesario. Cuando estaba lista la hoja, había que cortarla y procesar la hoja, o sea desfibrarla, lavarla, secarla y empaclarla, transportarla. Nosotros acá en la casa, la hilábamos y la torcíamos, la trenzábamos. Empezando, que yo mantenía mucho tiempo en el agua remojando las tiras de cabuya, por eso yo creo que estoy tan tullido".

Y COMO CULTIVABAMOS LA TIERRA

La familia Gómez, tenía en su haber una buena extensión de terreno, por lo que en el momento de terminar con el cultivo de la cabuya, estas tierras quedaron listas para cultivar otras especies que les dieran alimentos.

"Con el terreno ya libre del fique, lo preparamos, amontonamos las cepas del fique y las





dejamos podrir en un montón, entonces empezamos a sembrar más agricultura. Cultivamos papa, maíz, arracacha, repollo, maíz, frijol, arvejas. Aprovechamos el terreno y sembramos de todo lo que se sacaba por aquí para la comida de la familia y para llevar al mercado".

De manera detallada va describiendo el proceso de la preparación del abono con el cual fertilizaban los cultivos. Hoy, este procedimiento, es un eslabón importante que contribuye a recuperar la fertilidad perdida de nuestros suelos. Además, porque los abonos preparados de esta manera artesanal, "la basura", como ellos la llaman, son más amigables, más rentables y apuntan a la producción de alimentos más sanos y limpios. En la familia Gómez, se le llama a los abonos orgánicos, "basura", porque la mayoría de sus componentes, son basura o residuos orgánicos de la casa y parcela.

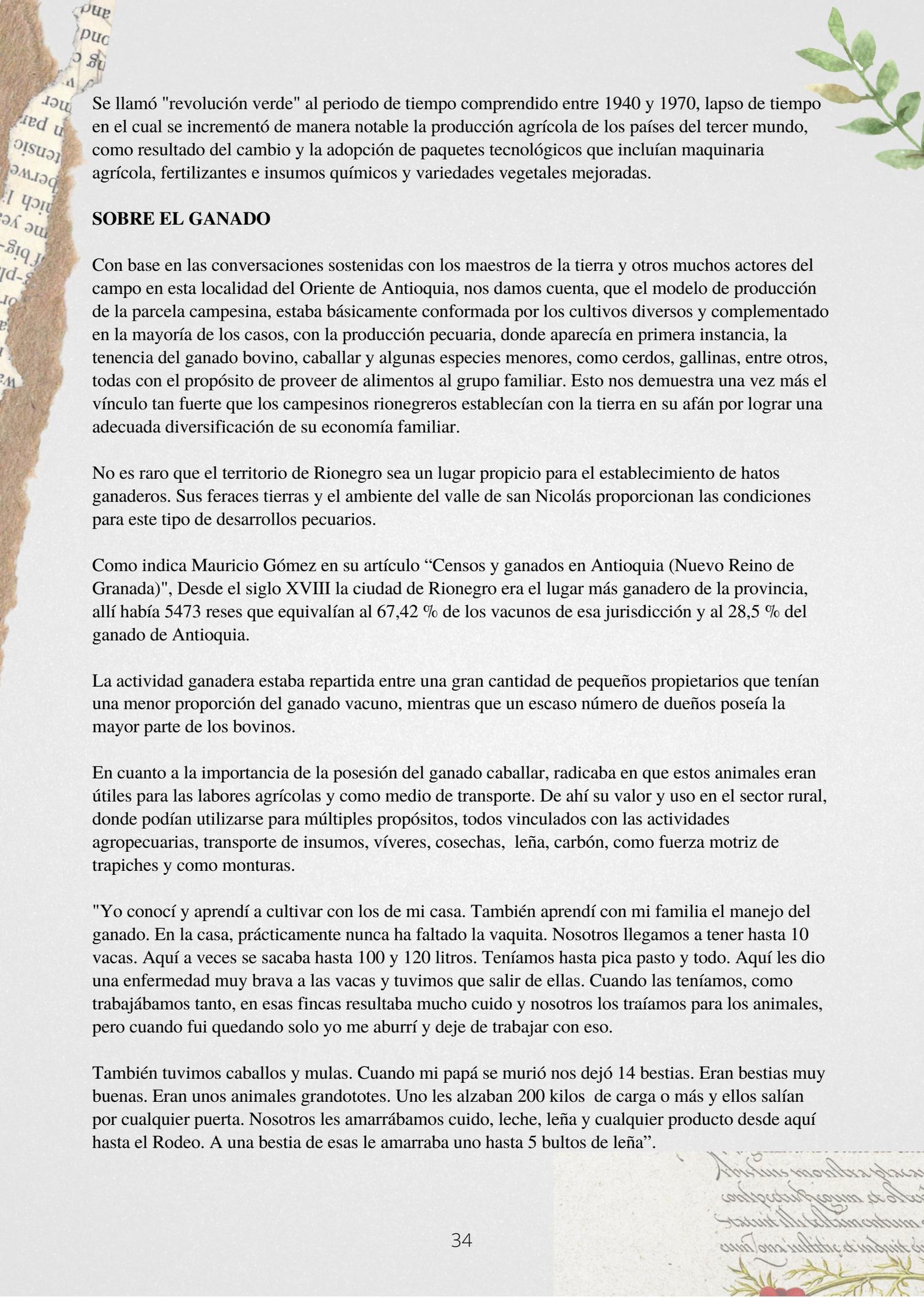
"Para abonar los cultivos, nosotros mismos preparábamos la basura. Tomábamos la hojarasca del monte, toda esa hojarasca se amontonaba, el estiércol de las vacas, de los marranos, la de las bestias, el bagazo de la cabuya -Se hacían unas pilas - el pantano, el fango de las zanjas de los trabajaderos, se sacaba en pilitas y después se cargaba y se amontonaba, se hacían unas pilas grandísimas, se revolvía todo eso. Se le echaba ceniza o cal por encima a todo eso.

Todo se amontonaba con tiempo, con decirle que veces se necesitaban hasta tres o cuatro peones para hacerla. A veces nos demorábamos hasta tres días para hacerla. Luego el montón hecho, se dejaba un tiempo, entre tres o cuatro meses para que se descompusiera. Al final, esto se le colocaba a los cultivos.

Luego se acabó la agricultura, pues entonces, después, empezaron a joder con los químicos, caros y malos pal suelo. Antes no necesitábamos bañar las plantas con los químicos. Y ya con esos fertilizantes, uno trataba de encontrar uno bueno y barato, pero lo primero que llegó fue la basura del matadero, después los abonos de los galpones de gallinas, pero estos lo único que hacían era traer más plagas para la tierra. Así nos jodimos más".

Haciendo un poco de memoria, dice don Lalo, "recuerdo que los viejitos y los abuelos le decían a uno que había que rozar y luego quemar esos helechos y malezas de los trabajaderos. Era dos veces al año, las quemazones más berracas, se quemaba antes de sembrar para aprovechar la ceniza que quedaba en el suelo. En Marzo y Abril se sembraba y luego se volvía a quemar en Julio y Agosto para sembrar en septiembre la cosecha principal. Ahora resulta, que la cosechita que se siembra es la que se hace entre Enero y Marzo y no hay más. Como ve entre el tiempo, el manejo de nosotros y los químicos acabamos con la agricultura. Antes podíamos obtener dos cosechas pero hoy lo que se siembra es bastante difícil que de buena cosecha".

Escuchando a don Lalo, nos damos cuenta del proceso de cambio que ha sufrido la agricultura desde los años 50s. Este relato nos introduce de lleno en la antesala de lo que en el mundo se denominó como "la revolución Verde", impulsada por Norman Borlaug, con el propósito de acabar con el hambre. Esta revolución, dice Eliane Ceccon, en su artículo, "La revolución verde tragedia en dos actos", fue considerada como un cambio radical en las prácticas agrícolas hasta entonces utilizadas y fue definida como un proceso de modernización de la agricultura, donde el conocimiento tecnológico suplantó al conocimiento empírico determinado por la experiencia práctica del agricultor. Incluso en la actualidad, estas premisas se justifican para continuar con la introducción de nuevos paquetes tecnológicos cada vez más desastrosos para la sociedad y el medio ambiente.



Se llamó "revolución verde" al periodo de tiempo comprendido entre 1940 y 1970, lapso de tiempo en el cual se incrementó de manera notable la producción agrícola de los países del tercer mundo, como resultado del cambio y la adopción de paquetes tecnológicos que incluían maquinaria agrícola, fertilizantes e insumos químicos y variedades vegetales mejoradas.

SOBRE EL GANADO

Con base en las conversaciones sostenidas con los maestros de la tierra y otros muchos actores del campo en esta localidad del Oriente de Antioquia, nos damos cuenta, que el modelo de producción de la parcela campesina, estaba básicamente conformada por los cultivos diversos y complementado en la mayoría de los casos, con la producción pecuaria, donde aparecía en primera instancia, la tenencia del ganado bovino, caballar y algunas especies menores, como cerdos, gallinas, entre otros, todas con el propósito de proveer de alimentos al grupo familiar. Esto nos demuestra una vez más el vínculo tan fuerte que los campesinos rionegreros establecían con la tierra en su afán por lograr una adecuada diversificación de su economía familiar.

No es raro que el territorio de Rionegro sea un lugar propicio para el establecimiento de hatos ganaderos. Sus feraces tierras y el ambiente del valle de san Nicolás proporcionan las condiciones para este tipo de desarrollos pecuarios.

Como indica Mauricio Gómez en su artículo "Censos y ganados en Antioquia (Nuevo Reino de Granada)", Desde el siglo XVIII la ciudad de Rionegro era el lugar más ganadero de la provincia, allí había 5473 reses que equivalían al 67,42 % de los vacunos de esa jurisdicción y al 28,5 % del ganado de Antioquia.

La actividad ganadera estaba repartida entre una gran cantidad de pequeños propietarios que tenían una menor proporción del ganado vacuno, mientras que un escaso número de dueños poseía la mayor parte de los bovinos.

En cuanto a la importancia de la posesión del ganado caballar, radicaba en que estos animales eran útiles para las labores agrícolas y como medio de transporte. De ahí su valor y uso en el sector rural, donde podían utilizarse para múltiples propósitos, todos vinculados con las actividades agropecuarias, transporte de insumos, víveres, cosechas, leña, carbón, como fuerza motriz de trapiches y como monturas.

"Yo conocí y aprendí a cultivar con los de mi casa. También aprendí con mi familia el manejo del ganado. En la casa, prácticamente nunca ha faltado la vaquita. Nosotros llegamos a tener hasta 10 vacas. Aquí a veces se sacaba hasta 100 y 120 litros. Teníamos hasta pica pasto y todo. Aquí les dio una enfermedad muy brava a las vacas y tuvimos que salir de ellas. Cuando las teníamos, como trabajábamos tanto, en esas fincas resultaba mucho cuidado y nosotros los traíamos para los animales, pero cuando fui quedando solo yo me aburrí y deje de trabajar con eso.

También tuvimos caballos y mulas. Cuando mi papá se murió nos dejó 14 bestias. Eran bestias muy buenas. Eran unos animales grandototes. Uno les alzaban 200 kilos de carga o más y ellos salían por cualquier puerta. Nosotros les amarrábamos cuidado, leche, leña y cualquier producto desde aquí hasta el Rodeo. A una bestia de esas le amarraba uno hasta 5 bultos de leña".

DONDE VENDIAMOS LO QUE HACIAMOS

Las plazas de mercado de nuestros pueblos son los puntos de encuentro para el mercado y comercio local. En ellas se reúnen compradores, vendedores, negociantes, noveleros y transeúntes desapercibidos que solo van a curiosear y a matar el tiempo. Las plazas pueblerinas son una gran atracción para propios y visitantes. Esto ha sido, es y será por siempre, un sitio de encuentro y de intercambio, económico, político y sociocultural.

Como cuenta nuestro interlocutor por los años de 1950 o 1955 en el municipio de Rionegro, "toditicas" esas afueras del pueblo eran arados y lecherías. La mayoría de los terrenos eran mangas, arados, cultivos y ganados que llegaban hasta el borde del parque. Detrás de la catedral todo era higuierillas, tunas y plataneras. Todo eso iba hasta el matadero viejo".



Foto: Plaza de mercado Rionegro

Dice Don Lalo "Cuando yo conocí a Rionegro, eso lo que es alrededor del parque, todo eso, hasta allí a la salidita, todo eso eran potreros y trabajaderos, hace unos 50 o 55 años. Yo salía muy chiquitico con mi papá, por ahí de 6 o 7 años, en ese tiempo salíamos con las bestias, entonces se descargaba la carga ahí en el parque, y salía uno para afuerita a cuidar las bestias, mientras se vendía la carga.

Uno salía de aquí por ejemplo, el día viernes, por ahí a las seis o siete de la noche para la feria de Rionegro. Muchas veces salíamos con manadas de "mamones", de marranos chiquitos y con marranos gordos. Uno se metía la noche caminando, para llegar al otro día al amanecer. Nosotros llegábamos ahí, afuerita del parque, por ahí a las 2 o 3 de la mañana y amanecíamos allá, debajo de los palos hasta las 5 de la mañana, que nos levantábamos para irnos para la feria. Generalmente íbamos 2 o 3 hermanos con manaditas de 10 o 12 marranos y unos 30 mamones. Vendía uno sus marranos y volvía uno con su marrana de cría para la casa para empezar a cuidarla".

BARRIGA LLENA CORAZON CONTENTO

En la casa de don Lalo fueron casi todos hombres, las tres mujeres que nacieron, murieron niñas. Por eso cuando la mama necesito ayudante para la cocina, ahí estaba don Lalo presto a colaborarle.

Al lado de la mama aprendió a hacer muchas cosas en la cocina. Aprendió trucos, recetas y se volvió diestro en el manejo de los productos de la huerta. Con el tiempo, le cogió amor a la cocina.

Los saberes aprendidos de su madre, luego los aplico en su propia familia. Pues, son muchos los que hablan de la pericia culinaria que poseía don Lalo y de las delicias que hacía. En la familia se habla mucho de platillos del ayer, que hoy son casi comidas exóticas. Dentro del reconocido recetario manejado por don Lalo, se pueden mencionar por ejemplo, la mazamorra, los frijoles, el bizcocho de teja, el macho rucio, las hojuelas, las

hojaldras.

"La cocina me ha gustado trabajarla, pues yo fui cocinero de mi mama hasta que me case. Porque mi mama para irse el día domingo pa' misa, me dejaba a mi encargado. También me encargaba de la comida cuando se iba pa' onde las hermanas que vivían por allá en la mosca, la mayoría, y por la vereda chachafruto en la zona franca. Allí vivían una hermana y una prima. Ella me dejaba a mí, pues se iba al escondido del marido. Igual hacia los sábados, cuando se iba con mi papá pa' Rionegro, me dejaban a mí el fogón patas arriba".



"Yo pilaba la mazamorra, hacia las arepas de chόcolo. Cuando ellos venían a las 8 o 9 de la noche, estaba la mazamorra hirviendo en el fogón, las arepas calientes, los frijoles con las maravillas, pues a mí y a todos nos gustaban las maravillas. Las maravillas son deliciosas, estas se pelan y se echan a los frijoles, pero después que los frijoles están ya cocinados, se les echa la maravilla (los bulbos), pues eso se demora poquito pa' cocinar. Son como las papas. Las plantas de maravilla nacen, donde les da la gana. Aquí no se sembró ninguna. Crece como una maleza. Aquí se sacaba por canastadas para todos los lados.

Nosotros antes, comíamos de todo. Fuera de la planta maravilla, antes se comía "guasquila", papas, frijol, arracacha, vitoria, ahuyama. Todo eso era basura aquí. Eso se vendía. La vitoria y la ahuyama, se amontonaba y eso muchas veces se podría. El maíz igual. Era para arepas, mazamorra y macho rucio. El arroz de maíz. La guasquila, la vitoria y la arracacha, era vista como comida de pobres, pues en épocas de crisis, era un alimento que estaba a la mano y era muy abundante en nuestras fincas".

"La ciencia y la tecnología no pueden realizar transformaciones milagrosas, del mismo modo que no pueden hacerlo las leyes del mercado. Las únicas leyes verdaderamente férreas con las cuales nuestra cultura finalmente tendrá que ajustar cuentas, son las leyes de la naturaleza". Enzo Tiezzi

Con razón comentaba don Lalo Gómez, que la agricultura se acabó cuando la gente



empezó a utilizar los químicos. Antiguamente la agricultura se practicaba con el saber tradicional heredado por generaciones. Los hijos heredaban de sus padres no solo los terrenos, sino también el conocimiento de las prácticas para el cultivo de la tierra. Aprendían junto a ellos, por medio de la educación incidental-aprender haciendo y viendo- que con los recursos locales, tales como los estiércoles animales, el cieno y el barro, los residuos orgánicos de las cosechas y cocina, la ceniza, y el agua, podían levantar grandes cosechas. Igualmente aprendieron que los productos de la tierra debían ir del campo a la ciudad y no a la inversa, pues, cuando esto ocurriera, era porque la situación de las veredas y pueblos se estaba deteriorando.



Foto : Don Lalo con Eduin Arias en sus largas conversaciones

lines of the
eye). Notice
ows which in-
on the right,
w of reflection
equal to the

ing
from the object to
object as in last case.
VIII. Example of a
the ground lines radiate from a center
exactly below the source of light on the ground
itself, not the horizon, just as though



DON JULIO CESAR SEPULVEDA



Subiendo a la vereda Abreo, hay una finca en la margen izquierda de la vía. En una pequeña explanada de esta finca, hay un seto de Eugénios acompañados en su contorno, por una línea exuberantes de cebollas de rama, en la que permanentemente se puede ver sentado, en un rustico banco de madera, a don Julio Cesar su atento sembrador y vigilante. No puede olvidar el benéfico contacto de la tierra con sus recias manos. Su oficio de agricultor, fue mucho los regalos que le dio, fueron muchos cientos de legumbres y productos los que del cultivo de la tierra aprovecho y a pesar de sus dolencias no se resigna a dejar esta humilde profesión, de la cual su vida y familia por mucho tiempo dependió.

Don Julio Cesar Sepúlveda es todo personaje. Fue una persona que como el mismo lo dice, se hizo a puro pulso, trabajando, observando, aplicando, voliendo azadón, transportando productos con su carros y manejando los animales.

Al hacer un recuento de la vida de don Julio Cesar, se da uno cuenta del bagaje de conocimientos que posee, de lo mucho que ha vivido y ensayado, experiencias estas, que le han sido de mucha utilidad para salir adelante en su vida.

En una de sus frases memorables comenta que "Yo salí analfabeto de la escuela, yo no pase de primero por el trabajo, pero salí adelante", nos demuestra que con visión, tesón y sin temores, cualquier persona que se lo proponga puede lograr alcanzar sus propósitos en la vida y vivir pleno de ser un triunfador.

YO FUI UN ANDARIEGO, PERO EN LAS CORRERIAS SE APRENDEN MUCHAS COSAS

La mayoría de los maestros de la tierra que nacieron en la mitad del siglo XX, expresan sus consideraciones alrededor de la vida tan dura que les toco afrontar en el campo. La pobreza era generalizada. Muy pocos podían darse el lujo de decir que tenían suficiente dinero para vivir con comodidades.

Don Julio Cesar cuenta que en su infancia esto por aquí era muy difícil. La vida era muy dura, no había buenos caminos, todo eran trochas, menos habían unos carros. Por la vereda, el más rico tenía un caballo, máximo dos, y esos eran los Guarines. Su papá también tenía dos caballitos para llevar la carga y para transportar al viejito, al abuelo, que era negociante. El abuelo, salía los sábados y domingos para vender la parvita.

"Yo nací hace 75 años en esta misma casa donde estamos hoy. Esta casa era de mi papá, él se llamaba Moisés Sepúlveda Guarín. Él era de la misma gallada de los Guarines con plata". Su padre era un hombre muy rebuscador. Por ello tenía una finca grandísima, pero luego la vendió por "palos de tabaco" y no se vio la plata. Según dice, él y su padre se enfermaron por los esfuerzos y el trabajo en la agricultura. Recuerda con tristeza que en sus años juveniles, le encantaban las pesas y cuando sin mucho esfuerzo, levantaba 120 kilos, kilos que levantaba como nada con las manos. Así mismo se vanagloriaba de voliar el azadón todos los días.

Al bucear en la memoria del pasado, todos nuestros interlocutores referencian sus tiempos escolares, mencionando en ellos a los viejos amigos, a sus profesores, así mismo, a las incertidumbres que había en esas épocas pasadas.

"Yo estude allá arriba donde está la escuela. Allá estudiamos todos. En esa época era una casita chiquita de tapias, eso luego lo cambiaron totalmente. Yo salí analfabeto de la escuela, yo no pase de primero por el trabajo. Que iba a aprender si siempre me ponían a trabajar. En esa época era a trabajar o la correa. Yo aprendí a leer después de viejo. Yo fui muy andariego, debido a mis trabajos. Durante mis correrías aprendí a leer. Yo tuve un santo en el cielo.

Recuerdo bien que estudiábamos medio día. Entrábamos a las 7 o 7:30. Estudiábamos niños y niñas todos juntos. En ese tiempo no había distinción de nada. Una vez regresaba de la escuela debía salir con el caballito a llevar el almuerzo para los muchachos, mis hermanos mayores, que trabajaban sacando cabuya, nosotros éramos 16 hermanos por todos. Llevábamos el almuerzo y nos quedábamos ayudándoles a sacar la cabuya. Sacar cabuya, esa era una tarea dura. A la cabuya se le cortaba sus hojas con un cuchillo, luego las metía uno en la máquina. Mi papá tenía una maquina también, era de motor. Se sacaba la cabuya y esta se llevaba a vender. Gracias al manejo de estas máquinas de cabuya yo salí a trabajar para manejarlas".

Con las máquinas para sacar cabuya trabajo afuera, así fue como lo llamaron para hacer ensayos en el municipio de Turbo, Urabá, con la empresa Colombiana de Tabacos Kimberly. En esta empresa su labor consistía en sacar las tiras de cabuya, material que luego se llevaba a Medellín, para elaborar el filtro de los cigarrillos.

"Yo me fui con un hermano para Turbo, a mí me llamaron para sacar la "penca" y hacer los experimentos. Fuimos a Currulao, un pueblecito chiquito. Vivíamos en una casita chiquita, que era parada en "zancos", decían que para alejarla de las culebras.

Yo estaba muy joven, tendría entre 18-20 años, A mí me toco viajar por la "trocha". Imagínese que arranque de aquí a las 7 de la noche y llegue allá al mediodía. Toda la noche viajando y parte del día. Eso era muy duro. Uno veía unos planes de tierra divinos llenos de cultivos de banano. Yo fui dos veces a Urabá y estuve creo que más de un año".

En fincas bananeras de Urabá se iniciaba el proceso. Este consistía en cortar el seudotallo del banano, luego se introducía en la máquina de sacar cabuya, la cual ya había sido modificada. A la maquina desfibradora de cabuya, se le habían hecho unas adaptaciones para que entrara fácilmente el tallo del banano, lo que salía de luego de la máquina, se llevaba para la Colombiana de Tabaco, para hacer el filtro del cigarrillo.

"Luego que me vine de Urabá, seguí trabajando con la misma Colombiana trabajando con la linaza. Con esta planta de linaza se hacía papel que luego utilizaban para armar los cigarrillos. En todo el Oriente había cultivos de linaza. Yo andaba por todas esas fincas sacando eso. Eso se metía en la máquina y luego se molía y quedaba listo y se llevaba a la Colombiana de Tabaco. Yo fui muy de buenas con los trabajos, me llevaban para todas partes. Pero uno en la juventud, no sabe manejar bien la plástica, así como la recibía, así mismo se la bebía en aguardiente.

Cuenta don Julio Cesar que en esas correrías aprendió muchas cosas. Entre las cosas que vio y aprendió fue a trabajar con el cultivo de las legumbres. Al comparar con el cultivo de hoy, expresa que en el pasado era muy bueno, porque no había que comprar tanto abono. El abono, lo hacían como dicen todos, ellos mismos en la finca. Para ello utilizaban el excremento de las vacas y le echaban tierra encima, la repicaban y luego le echábamos ceniza. Ese montón lo dejaba ahí por varios días, para que se degradara y luego se iba sacando para echarle a los cultivos.

"Después que me case, me puse a trabajar de mayordomo en la vereda Barro Blanco. En ese trabajo, dure alrededor de 16 años. En la finca yo manejaba ganado de leche, raza Foster, eran animales de 30 litros. También cultivaba legumbres, principalmente lechuga y cuidaba codornices. Las codornices eran de otro compañero del doctor, pero eso era inmenso, se criaban para vender los huevos.

Mientras yo estuve trabajando como mayordomo, los de la empresa Ley, Cadenalco, me visitaron para comprarme la legumbre, ellos salían a las fincas a buscar los productos. Iban dos, ellos salían por las veredas a comprar, pero eran carrados de productos. Luego, ya la empresa, quito la compra de productos en las fincas y yo empecé a llevar la legumbre a la planta en Medellín.



Foto cortesía de Diana María Sepúlveda



Yo trabajé muy duro en esa finca. Era un trabajo pero bravo. Imagínese que yo trabajaba con el dueño de la finca en compañía, pero muchas veces, al hacer las cuentas, tenía que darle plata del sueldito mío que me tocaba. Toda la legumbre que se sacaba era en compañía. La ventaja era que el negocio era con el Ley, y eso era en grande. Al Ley, se llevaba calidad. Yo ande todas esas plazas, vendiendo legumbres. Nadie me enseñó eso a mí. Yo lo busque por mi cuenta.

Yo llamaba dos veces a la empresa, a la planta de Frutas y Verduras que quedaba en Belén, por allá por la 30, por un costado del Aeropuerto. A mí me pedían dos veces por semana. Dos pedidos por semana de las legumbres: lechugas, pimentón y cilantro. Además les ofrecía lo que tuviera en ese momento, productos como tomate, maíz, lechugas, pimentón, frijoles cargamento rojo, ahuyamas, todo eso les ofrecía. Llegaba con la carga allá, a veces había una fila tremenda para entregar los productos, se le hacía selección, cuando no se alcanzaba a hacer, ahí quedaba la carga. Luego se pesaba y le entregan a uno un recibo con la cantidad de producto recibido. De allá me llamaban para entregarme la devolución de los productos. Eso sí le digo, con el Ley, le llegaba a uno la plática en forma muy correcta, que se demoraba, pero llegaba. Ellos sabían que ahí estaba todo anotado y ahí le llegaba a uno el chequecito".

Don Julio Cesar trabajó como proveedor de esta empresa por mucho tiempo. Nos dice que para poder cumplir con los compromisos, él les compraba también a los productores de esta zona de Oriente. Mientras estuvo entregando los productos a esta cadena de almacenes, le fue muy bien, pero que luego, cuando le iban a hacer mejores pedidos, le pidieron carta. "Yo trabajé con ellos hasta ahí. Fue que yo me mame. Le voy a decir porque, era que yo ya no me aguantaba con la Dian. Por eso me fui a jornaliar de nuevo".

Le cuento. Mientras yo llevaba legumbres para estos almacenes, también llevaba para otra empresa llamada "Productos Balmor". Yo les llevaba 100 lechugas diarias. Eso era un platal. Yo le llevaba muchos productos, por eso, me tocaba moverme mucho. La empresa Productos Balmor compraba productos para hacer los sandwiches que se daban durante los viajes en los aviones. Esos sandwiches eran los que le daban a la gente. Yo les llevaba las lechugas. Yo iba a Santuario a comprar legumbres, para ajustar los pedidos".

Don Julio Cesar fue juicioso y con estos trabajos logro conseguir una casa en el Barrio El Porvenir, bien inmueble que estuvo pagando por espacios de varios años. Pues consideraba que era mejor tener donde meterse, era un medio para asegurarse su porvenir.

"Yo siempre pensaba que cuando saliera de la finca debía tener un sitio donde meterme. Le digo, casi que no consigo la cuota inicial. Menos mal que tenía 10 marranos engordando pero al venderlos, no me alcanzo y tuve que prestar el resto. La cuota era como \$12.500. Mire cómo ha cambiado la vida. Mi hermano también se metió en una casa de esas. Al tiempo yo pague la casa y nunca le hice un peso, yo me dedique de lleno a trabajar duro. Yo no tuve herencia, yo no tuve nada. Mi Diosito me dio a mí una suerte muy hermosa".

Cuenta don Julio cesar que ya él tenía la casa del Porvenir, cuando su papá quedo invalido, igual que él está hoy. Su padre vivía en su finca en Abreo, pero por su enfermedad, no podía seguir viviendo allá, y lo peor era que no tenía donde irse a vivir. La casa del Porvenir estaba arrendada, pero los inquilinos ya le debían varios meses y tuvo que entablar un pleito para sacarlos, además tuvo que darles 3 meses de vivienda gratis para que salieran. Al salir ellos, entonces yo le dije a su papá, que se fuera a vivir a la casa del Porvenir. ¿Cuánto me va a cobrar? Yo no tengo plata. Le dije el papá y él le contesto que no le iba a cobrar nada. Que ahí podían vivir tranquilos.

"Estando allá, un día me dice mi papá, vamos a cambiar esta casa por la herencia del tío Jorge, esa era la finca de mi papá. Vamos a cambiarle le conteste yo. Listo. Le cuento que casi me echan de la casa por tomar esa decisión. Me dijeron, usted es mucho animal, como cambia esa belleza de casa por ese peladero. Esta finca, incluso era más grande que lo que tengo ahora. Eso era grandísimo, ahora le muestro pa' que se quede aburrido".

ME REGRESO AL CAMPO A TRABAJAR EN LO MIO

No fue fácil el montaje de la finca. Pues la falta de dinero, el poco tiempo que le dedicaba y las dificultades que uno se va encontrando en el camino, le fueron indicando que las labores de la tierra eran exigentes y que se debía tener paciencia y persistencia para lograr sacarle los frutos a los suelos.

"Al cambiar la casa del Porvenir, por la finca empecé a montarla despacito. No tenía plata porque había tenido que pagarle al banco. Por eso vendí un pedazo de la finca y me dieron un millón de pesos, que en esa época era mucha plata y con eso hice algunos arreglos. Los domingos después del mediodía, que se iban los patrones de la finca de Barro Blanco, me venía para la finca a rozar con el hijo chiquito. Aquí se tumbó el monte, había mucho helecho erizo o helecho marranero. La finca tenía una parte de la casa que era barranco con un monte alto. La finca tenía una casa que era de bahareque, no había ni luz, ni agua. Yo fui de los primeros en poner la luz por aquí. El primero fue Miguel García, él era el presidente de la JAC. También le puse el agua".

Como persona echada para adelante don Julio mejoro la casa de la finca e hizo los arreglos respectivos pensando siempre en la calidad de los productos y que lo que construyera le durara largo tiempo.

"Cuando se terminó el trabajo de mayordomo en la finca de Barro Blanco decidimos venirnos para la finca. Menos mal ya le había puesto la luz y agua. Era la casita feíta, pero tenía de todo. Yo empecé arreglar la casa. Las ventanas y las puertas se las compre a Javier un carpintero amigo mío del Santuario. Era madera muy fina, porque como es pa' toda la vida. Esa era madera Tuluá, eso es finísimo. Eso tiene todos los años del mundo. Esa madera hoy en día, casi no se consigue.



Foto de Don Julio Cesar Sepúlveda. Álbum familiar

Yo hice tumbar todo el barranco para poder ampliar la casa. Se le metió plata para tumbar todo eso. Nosotros nos pasamos siendo esto de bahareque. Recuerdo que todo esto eran unos pantaneros y huecos horribles en el invierno. Yo no me gastaba un peso mal gastado. Todo era para la finca. Tampoco había vías. Había caminos para los caballos, caminos de herradura y no eran por donde está la carretera hoy en día, era por otra parte. Eso era una "chamba" así de honda, y cada vez era más honda por todos los caballos que pasaban. Eso veía uno los caballitos, todos empantanados. De la casa vieja solo quedan las tejas".

El regreso de nuevo a vivir al campo fue difícil y exigente. De mañana a tarde trabajaba con las máquinas de podar el césped. No tenía ni días de descanso. El trabajo era su única diversión. Cuando tenía algún respiro, ese tiempo se lo dedicaba de lleno a la parcela.

"Cuando yo me vine pa' ca, pa' la finca, me vine a voliar guadaña y maquina plana. La máquina plana es manual, eso la prendía de 6 a 6. Empecé trabajando sábados y domingos por ahí en las fincas. Al principio le decía al hermano mío que me prestara la plata pa' mercar en la semana, mientras me pagaban a mí. Luego le pagaba.

Yo me hice de la nada, a mí me fue bien en la vida, trabaje duro, Me hice jornaliando. Nosotros sacábamos grama para vender, se sacaban los cuadritos de grama, los cespedones. Yo hacía hectáreas. Eso se podaba, se rompía, se sacaban los cuadros y luego a cargar todo y pegarlo. Había mucha gente trabajando en eso. Uno lo hacía por contratos. Yo era el mutilador. Aquí en la finca sembraba yo de todo. Mucha legumbre, salían unas lechugas así grandísimas, hermosas. Yo llegue a tener hasta 150 marranos aquí en la finca. Aquí tenía yo 5 personas para trabajar, cuando eso si había quien trabajara, eso era montándola y sacándole. Yo los dejaba aquí trabajando y yo me iba para la grama.

A esta finca se le metió plata. Aquí compre bombas de electricidad para el riego. En un verano bien berraco, se prendía el motor y el agua llegaba a todas partes. Esto aquí era como una finca de locos, por las ganas de plata".

Don Julio Cesar se queda pensando un momento, quizá recordando, porque al reanudar la conversación sonrío maliciosamente y dice: Recuerda que yo trabaje con Cadenalco. Después que me salí de allá, me fui a trabajar como conductor con las Empresas Públicas de Medellín. Trabaje con ellos 16 años. Precisamente con el carro que había comprado en Balmor. Ese carro, lo metí en ese trabajo.

De esta manera inicia otra etapa de su vida. Otros saberes, otras experiencias. Trabajo pues, como conductor de los trabajadores de las Empresas Públicas de Medellín, él iba donde fuera. Cuenta que le tocaba meterse unos montes "ariazos" que nunca en la vida se había imaginado. Muchas veces salía en la mañana y llegaba en la tarde, o en la nochecita. Veía como los trabajadores llegaban a montar las torres en los montes".

Yo le conseguí trabajo ahí a mi hija Diana allá. Cuando ella ya estaba trabajando en la empresa, me decían, esa hija tuya te gano, que mujer más verraca para trabajar, ella es más berraca que vos. Diana se subía a esos palos altos a poner las cajas, las cuerdas. Ella aprendió de todo. Todas las tres hijas mías trabajaron allá. El hijo mío, trabaja todavía con la empresa.



PRODUCIENDO ALIMENTOS CON LAS MANOS EN LA TIERRA

El trabajo desarrollado por don Julio Cesar le mostro las potencialidades que posee el mundo rural, cosa que el aprovecho aplicando en su parcela los saberes y conocimientos observados en sus correrías, en sus anteriores trabajos y lo que aprendía en el proceso laboral. El mismo cuenta que lo que veía lo aplicaba en su finca. "Yo me ande muchas fincas por mis trabajos. En todas ellas veía algo nuevo. Aprendía algo que luego hacia en mi finca.

Yo aquí en esta finca sembraba de todo. Los cilantros que salían de aquí, nadie los volvió a sacar, eran hermosos. La semilla la traía de Santuario. Ahora ya esa semilla no se consigue. También sembré tomate, maíz, lechugas, pimentón, frijoles cargamanto rojo, ahuyamas por montones, vitoria, la cidra nunca ha faltado, de esta se les echaba mucho a los marranos, estos tenían cada uno sus bebederos automáticos. También tuve gallinas. Yo jodí con muchas cosas en la vida, eso sí, los conejos no me gustaron. Tuve pero muy poquito.

También he trabajado ganado. Yo le compre a doña Socorro, mi señora, vacas lecheras, yo las compraba en el Santuario a unos amigos míos. Le compre como 5 vacas. Pero cometí un error, me puse a traer arepas para revolverle al cuidado de los marranos, y también les daba a las vacas, y salí matando tres de ellas. Eso es veneno para las vacas. Se empanzan, les da timpanismo, no aguantan, se van de cajón de una. Pero vea, no les eche sino un poquito. Perdí un platal con las vacas".

De esos trucos aprendidos Don Julio Cesar indica que en la finca daba una vitoria pequeña, que se cogía chiquita. En la medida que iba creciendo él la iba amontonando, en forma circular, de tal manera que se enroscara para que no se regara mucho en el terreno. Se le echaba buen abono para que flores y frutos no se cayeran. Pues, cuando la vitoria o la ahuyama se riegan por todo el terreno, se van en crecimiento y no echan nada.

"Yo ahora por mi situación no trabajo. Ahí tengo dos vaquitas, para que Diana las ordeñe pa' ella. Los cultivos los trabajan los que sean capaces. Esto ya no es lo mismo a como yo lo tenía hace años. Esto era hermoso por allá abajo. Esto no es ni la décima parte de lo que era antes. Ahora el terreno son tres cuadritas. Antes eran seis. Pero para hacer esto solo, siempre hay que voltiar, siempre da brega.

Con don Julio Cesar se hace un inventario de las actividades que ha realizado y nos damos cuenta que posee un bagaje de conocimientos, que son los que le han servido para salir adelante en su vida. Trabajo con La Nacional de Tabacos, fue mayordomo, trabajo como proveedor del Ley y de Productos Balmor, luego fue motilador de prados e instalador de césped, conductor de las Empresas Públicas de Medellín, agricultor y productor de muchas cosas. Hoy tiene la convicción de que ha dejado un buen legado y de que su hija Diana seguirá sus pasos, pues ya se le ve la vena de gustarle el campo agropecuario.



Foto cortesía de
Diana María Sepúlveda

DOÑA MARGARITA SERNA



Si en algo se distinguen las personas y actores del mundo rural a los que llamamos maestros de la tierra, es precisamente, por la cantidad y variedad de saberes y conocimientos que mantienen y difunden. Ellos son y serán la memoria viva de la ruralidad, a través de ellos se va transmitiendo a las nuevas generaciones las prácticas, costumbres y el buen hacer de los oficios relacionados con el trabajo de la tierra.

Suelo, agua, plantas, animales y recursos, aparecen de manera magistral haciendo parte de la vida cotidiana de nuestros pueblos y veredas. Los maestros de la tierra, recuerdan claramente cómo era la vida en el pasado, describen los cambios y transformaciones que observaron y como si fuera ayer, aun sienten y describen el olor, el sabor y los productos que usaron en los platillos y delicias gastronómicas del pasado.

Doña Margarita Serna habitante de la vereda Abreito de Rionegro, participa de este ciclo de memorias ruralitas para trasladarnos muy atrás en el tiempo, y narrarnos de viva voz, sucesos y acontecimientos que la marcaron y que hoy en muchas partes olvidados, siguen siendo parte del devenir de nuestra historia pueblerina. Ella con su hablar parsimonioso y sereno, nos lleva a través del tiempo, desvelando los secretos de su oficio y haciéndonos caer en cuenta del difícil trascurrir de la vida campesina, en aquellos, lejanos para unos y cercanos para otros, tiempos de antaño.

Con doña Margarita conoceremos algunos trucos culinarios de los tantos que le dan olor y sabor a platillos típicos de la región.



EN TIEMPOS DIFICILES SE AGUANTABAN NECESIDADES, PERO LUEGO TODO MEJORO

Generalmente en nuestra vida, recordamos los sucesos que dejaron improntas imborrables. Los acontecimientos que vivimos en la infancia, se han quedado grabados a cal y canto en nuestra mente. A partir de ellos, enredamos los recuerdos y vamos rebobinando la memoria y adaptando nuevas sensaciones para perfilar nuestras historias. Todos los maestros de la tierra, han sido cronistas de su época, han hilvanado con cariño, los relatos, las historias y los acontecimientos del ayer, que los formaron y marcaron.

"Yo nací aquí mismo en Abreito. Yo soy de 1954. Yo soy más vieja que Matusalén, dice riendo, doña Margarita. Esta es mi tierra natal. Aquí al frentecito está la casa de mis padres, que está que se cae también. Mis padres ya fallecieron. Tengo muy bonitos recuerdos de estos lados. Por aquí mi abuelito algunas veces llevaba en el caballito leña para el pueblo. El me montaba en los ataditos de la leña y yo me tenía en esa bestia por todo el camino. Me llevaba y me traía en la bestia.

Yo desde que me conozco he visto muchos cambios en la vereda. Por aquí en ese tiempo de mi niñez, había que cargar el agua para la casa. Donde mi papá había un nacimiento, mi papá lo amplió y en el charquito que quedo se recogía el agua. Antes de irnos para la escuela teníamos que subir dos viajes de agua. Esas eran dos ollas así de grandes o en unos tarros. Con esos se hacía el desayuno. Al regresar al mediodía, se subían otros dos viajes, y vuelta para la escuela otra vez. En el mismo charco nos bañábamos más abajito y así mismo más abajo se lavaba la ropa. Tiempo después papá puso garrucha y así con un alambre tiraban la olla y la subíamos con una pita. Mucho tiempo se volvió garrucha en la casa. Eso sí, yo no me acuerdo, cuando hicieron el acueducto.

Pero de lo que si se acuerda doña Margarita es de la época en que iban a la escuela, pues les tocaba recorrer por caminos de herradura, llenos de pura tierra y polvo. Cuenta que iban a la escuela completamente descalzos. Luego cuando les dijeron que iban a pavimentar la carretera, nadie pensaba que iba a ser rápido, pues, pensaban que tal vez no lo les tocaría ver la carretera con sus ojos. Sin embargo y contra todos los pronósticos, al final, todos hoy, ya disfrutan de la carretera pavimentada. Una muestra más de que los tiempos cambian y que la vida sigue y no se detiene.

"También comenta que su padre se llamaba don Teófilo Serna y que siempre trabajo la agricultura. Pero, como todos los de su época, era manitas, pues, también hacia muchas otras cosas de carpintería. Por ejemplo, de pronto hacia pilones de madera, para pilar la mazamorra. También hacia camas, tarimas. El hizo muchos pilones. La madera para los pilones era de pino y la mano era de madera dura y fina de naranjo.

"Mi papá también hacia la mazamorra, echaba el maíz en el pilón, su poquito de agua y un "tricitico" de ceniza, pues cuando eso no había bicarbonato. Y dele, dele, dele, para pilarlo y sacarle el afrecho. Luego colaba eso, después el afrecho lo molían, para que espesara más la mazamorra, eso quedaba una delicia. La mazamorra generalmente se tomaba a la comida y al almuerzo, con leche, bocadillo o panela machacada o rayada. Algunas veces también se daba de media mañana o algo, uno se mandaba una tazada de mazamorra con leche. Mejor dicho se tomaba cuando la hubiera. En casi todas las casas hacían mazamorra. Pero hoy creo, que ya nadie hace mazamorra, salvo el que la vende. Conseguir maíz bueno es muy difícil".

Doña Margarita también se acuerda que su padre hacía lo que se llamaba el bizcocho de teja. Él conseguía el maíz capio, lo molía y luego lo cernía y lo cernía, para sacarle todo el afrecho. Una vez que tenía toda la harina, lo iba remojando con mantequilla derretida y leche. Cuando ya podía armar la masa, formaba unas tejas por medio de una tela muy fina y las ponía al fogón en una cayana. Después que las levantaba de la cayana, las ponía a dorar en una parrilla.

No había necesidad de escucharlo de sus labios, solo con ver la cara de doña Margarita sabía uno que este producto era muy bueno. "Eso quedaba rico, delicioso, decía, y uno lo echaba en el chocolate y allí se formaba como una coladita lo mas de bueno. Mi papá fue mucha la arepita de teja que hizo. También se le llamaba bizcochete".



Foto: Bizcocho de teja y pandeyeso de maíz capio

Así como otros maestros de la tierra lo han mencionado, muchas especies vegetales que se utilizaron en el pasado han ido disminuyendo en nuestros días, incluso muchas de ellas fueron desapareciendo de los lotes y parcelas. Muchas de esas plantas sirvieron a nuestros padres y abuelos para suplir necesidades, les aportaron alimento y les sirvieron como medicinas. Hablar de estas especies en extinción es traer a la memoria un elemento más perdido de nuestro valioso patrimonio. Plantas como la maravilla, la mafafa, la arracacha, la yuca la batata o el azafrán de raíz, son recordatorios de nuestra biodiversidad en continua amenaza y peligro.

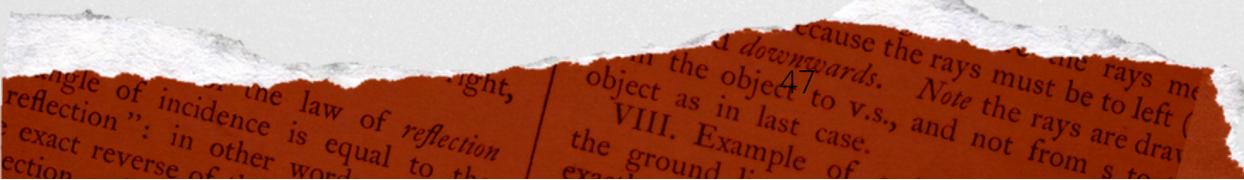
"La planta de la maravilla aparecía por aquí, sus huevitos, se le echaban a los frijoles, era muy bueno, pero eso por aquí casi no se volvió a ver. Eso parecía un huevito de ajo".

Mi papá hablaba mucho de otra planta que se llamaba la mafafa, eso picaba un poquito. Yo no volví a oír "mentar" eso. Por ahí se ve por ejemplo, la taruga de la arracacha, la yuca, la batata, poquito se ven, pero se les encuentra. La taruga de la arracacha se cocinaba, sobre todo la morada, eso quedaba así piernecita, con ella hacían un "hogao" con cebolla y tomate y a comer. Eso quedaba delicioso.

Por aquí se buscaba mucho una planta que se llamaba azafrán de raíz, dizque para curar una enfermedad llamada hepatitis, por aquí se molía también los granitos del achiote para echarle al caldo y que quedara rojito. Todavía se hace el arroz con espinaca, con zanahoria o con remolacha, pa' que quede de color".

El referente de sus saberes agropecuarios es su padre. Con su padre aprendió doña Margarita el trabajo de la tierra, su padre era diestro en las prácticas agrícolas, con él tuvo la oportunidad de conocer la agricultura, así sembró lechugas, cilantro, cebolla. Estos eran los cultivos más frecuentes en las huertas de la vereda.

Recuerda que hubo tiempos de escasez, que afectaron a muchas de las familias de la zona, en estas crisis, sus padres se veían sin que echarle a la olla. Fueron tiempos difíciles, dice doña Margarita, "a nosotros nos daban, agüita con sal y cebolla. Cuando había modo, le echaban un bizcocho migado". Luego con el tiempo, cuando se fue mejorando la situación, ya había arrochito y papitas. Recuerdo bien, continua recordando, que mi papá por lujo, nos llevaba dizque zanahorias,





pero nosotros no sabíamos que era eso. Yo tendría por lo menos 5-6 años. Pero le cuento que lo más tremendo era que a nosotros la zanahoria no nos gustaba. Nos daban eso cocinado así grande. Mi papá nos decía, comasen eso, que es mucho alimento. Nosotros mordíamos el pedacito de a poquito. Lo mascábamos pero no éramos capaces de tragarlo y eso pa' fuera. Mi papá, nos miraba y decía, que tragáramos. Nosotros no éramos capaces de tragarnos esa zanahoria. A mí desde eso, la zanahoria cocinada no me ha podido gustar. En cambio si la hacemos rayada, en ensalada, con jugo, sabe rica, pero cocida no. Con el tiempo, la alimentación mejoro, pues, ya había frijoles, mazamorra, el sancocho, todo fue yendo mejor. Además, ya había más capacidad económica".

En la época que a mi papá le tocaba vender los productos, los caminos eran malos, entonces, se llevaban primero hasta Campo Alegre y de ahí salía un carro hasta Medellín. Ya después, por aquí había un señor que tenía una jaulita, con el enviábamos los productos hacia Medellín. Cuando el señor llegaba nos liquidaba nuestros productos y nos explicaba en cuanto se había vendido los productos. El sacaba los fletes y luego nos entregaba lo que prácticamente nos tocaba a nosotros. El estudio, la escuela y las construcciones y los servicios que existían, son referentes difíciles de olvidar y a los cuales la memoria colectiva, se devuelve muchas veces para orientarse. Muchos recuerdan los caminos, las profesoras, el tipo de escuela, su construcción y lógicamente lo que aprendieron.

"Yo estudie, dice doña Margarita, hasta quinto de primaria. Recuerdo que era una escuela de tapias, la que hay ahora es nueva. Está en el mismo lugar de la vieja. Yo hice hasta segundo ahí, y continúe en Las Cuchillas, donde la profesora me puso en segundo y tercero y luego en la Escuela de Campo Alegre hice cuarto y quinto. Yo recorrí tres escuelas. Por esa época, nos tocaba estudiar en las noches a la luz de una vela y luego con lámpara de caperuza. Cuando yo tenía unos 12-13 años se empezó a regar el tendido de la luz eléctrica. En mi casa se pusieron como 4-5 bombillos. Se puso un bombillo en la cocina, otro en la sala, otro en la pieza.

Antes de que se pusiera la luz en la casa había un parlante. Se dice que era para el programa de capacitación agrícola de Sutatenza. Para eso, se regaba una línea que conectaba con el parlante, incluso cuando no funcionaba por la misma línea se llamaba al señor Don Martin de Llanogrande, encargado de los parlantes, y se daban la razón. Eso se tenía que hablar muy duro.

Pasado un tiempo me case. Inicialmente vivimos tres años, por la bodega, frente a la Zona franca. Cuando nos iban a subir el arriendo, mi mama le dijo a un señor que tenía este lotecito aquí, que me lo vendiera, así lo compramos y pudimos construir aquí.

Inicialmente paramos 4 piezas, las ventanas las tapamos con plástico y nos pasamos pa ca. Fue muy bueno, pues Ya viviendo en casa propia, no pagábamos alquiler. Como le parece que ya ajustamos 40 años de estar viviendo aquí.

En un tajito que me dio mi papá me fui yendo con la agricultura, en ese tajo sembraba cebolla, lechuga, rábano, cilantro, con eso fui haciendo mis cositas. Cuando los muchachos empezaron a estudiar, pues al esposo mío no le gustaba darles estudio, ya me toco a mi arrancar a trabajar para costearles el estudio a ellos".

El saber agrícola heredado de su padre y la familia, fue aplicado en su parcela. Implementada su huerta, vio que con ella podía lograr obtener unos ingresos. De los

productos que cultivaba, una parte se consumía y la otra parte se mandaba para Medellín, para la Placita de Flores. Así entraba algo de dinero. Eso era por allá en los años 80. En ese tiempo también llevaba productos a vender a la plaza de Rionegro.

SABERES, TRADICIONES Y CREENCIAS SOBRE LA AGRICULTURA

Es común el escuchar de labios de los campesinos, la creencia de que las fases de la luna influyen en los cultivos, plantas y ganados. Si bien la ciencia no se ha dedicado a demostrar esta tradición, por ser creencia de larga data, habrá que empezar a ponerle un poco de cuidado. Agricultores, jardineras y ganaderos, creen que debe existir, sin lugar a dudas cierto efecto de los astros sobre todos los seres vivientes de la tierra.

"Recuerdo bien que cuando mi papá sembraba él tenía muy en cuenta las épocas de la luna. Él decía que en Creciente no se debía sembrar, dizque porque las plantas crecían mucho, o se iban en "bulla". Esto es, que las plantas se estiraban mucho y no daban sino tallo y hojas. Entonces, por lo regular siempre se sembraba en Menguante. A poquito llenaba la Luna se sembraba. Yo todavía lo práctico. Cuando voy a sembrar mis maticas, espero que llene la luna y empiezo a sembrar o a organizar el jardín.

Muchos saberes, muchas tradiciones y costumbres se han podido ver reflejadas en los discursos de los maestros de la tierra de Rionegro. En ellos se hallan contemplados los usos que se le daban a los residuos orgánicos en el pasado, el respeto que había por el medio ambiente, el valor del trabajo esmerado y la utilización de los recursos locales como medio de abastecimiento.

Nosotros abonamos las plantas y cultivos con "basurita", así llamamos al estiércol de vaca, revuelta con ceniza, tierra, cisco o cascarilla de arroz, eso es lo que le echamos a las matas. En mi tiempo, primero, empezó a entrar el estiércol de cerdo revuelto con aserrín. Pero eso si huelía horrible, por más que la gente se bañara, todos quedaban pasados con ese olor. Luego, mi papá conseguía los bultos de abonaza o gallinaza que llaman, y con eso era que se abonaba los cultivos y se sembraba. Otra cosa era que también se revuelven los restos de la cocina, las cascaras de papá y demás se echan para que fermenten y listo el abono para las matas.

Yo no veo a ninguno de mis hijos siguiendo o queriendo seguir los trabajos de la tierra. Mi hijo mayor se casó, vive por allá por Llanogrande, el estudio hasta séptimo, a él le gustaba era el fútbol, pero él trabaja en electricidad. En cuanto a las muchachas, todas se graduaron, pero cada una se organizó y viven en sus casas con sus esposos. La que se mantiene aquí es la hija mía Natalia, pero a ella no es que le llame mucho la atención trabajar con la tierra. Al paso que vamos, los oficios relacionados con el cultivo de la tierra van disminuyendo cada vez más. Ya es muy poquito ver que la gente siembre como la agricultura. Es muy poquito lo que se ve".

SOLTANDO LA "TONGA" DE BARRER PARA IMPULSAR EL EMPRENDIMIENTO

En nuestra vida todo depende de nuestras decisiones. Como dice una famosa frase "Si avanzo confiado en la dirección de mis sueños y trato de vivir la vida que me he imaginado, me encontrare con el éxito inesperadamente", esto fue lo que aconteció con el pensamiento positivo de doña Margarita. "Cuando el hijo mío, el mayor, ajusto 7 años, yo le dije al esposo mío: Ya el niño está de ir a la escuela. Pero mi esposo respondió. Estudio pa' que. Eso no sirve pa' nada. Entonces yo le dije, yo a los muchachos no los voy a dejar brutos, sin aprender nada. Entonces yo le

dije me voy a trabajar y no me moleste la vida. Me voy a trabajar porque le voy a dar estudio a los muchachos.

Así conseguí en esos días en un supermercado para hacer limpieza, barrer, trapiar y sacudir y agarre esa "tonga". Para complementar, el día sábados hacia tamales, hacia arepitas, eso lo mandaba con mama para la Galería, con eso me fui "encarretando". Con eso los saque adelante. El sábado era el día de mercado en la Galería. También por aquí, cuando había misita, yo hacia las empanaditas y con eso iba complementando. Todo eso me dejaba entradas de dinero.



Fotos plaza de mercado Rionegro



Cuando se acabó el supermercado, que lo cerraron, yo seguí de a poquito con empanadas y arepas. Hacia arepitas, telas o arepas redonditas. Yo me levantaba a las doce de la noche, ya previamente tenía el maíz cocinado, luego lo molía, armaba las arepas y las ponía al fogón a asar. A veces, las muchachas se levantaban conmigo para ayudarme y así. A uno solo no le rinde mucho, pero ya con las manos de ellas, si la cosa rendía más. Imagínese que debíamos estar listos para coger el carro que salía para Rionegro, faltando un cuarto para las seis de la mañana. Este carro, llegaba a la plaza a las 6:15 a esa hora ya había gente esperando, que la arepa, que el tamal calentico. Le digo, no era sino llegar. Todo eso se vendía”.

La plaza de mercado de Rionegro cuenta una historia paralela al devenir del que hacer agrícola, ganadero y artesanal de Rionegro y la región del Oriente Antioqueño. Este espacio de intercambio económico, político y cultural ha evolucionado con el tiempo, desde aquel lejano 10 de marzo de 1785 cuando el Cabildo ordenó realizar la Feria de Ganado y Mercado Mayor cada sábado en la plaza. Han sido muchas las peripecias y penalidades por las que ha atravesado hasta llegar al día de hoy con grandes proyectos para su mejoramiento y desarrollo.

Mucho han cambiado en el tiempo este tipo de espacios de mercado. Lejos quedan los tiempos cuando los pequeños productores cargaban en la espalda sus productos, para venderlos ellos mismos en la rustica plaza de mercado pueblerina. Era el momento cuando la plaza misma, se convertía por instantes, en centro de intercambio económico, político y cultural. Era un espacio donde el conocimiento campesino pasaba de persona a persona cual rito iniciático de transmisión de saberes. Era un sitio de paso lleno de sueños, conocimientos, experiencias. Con el tiempo el escenario cambio, de lugar de intercambio de productos de abastecimiento, localizado al aire libre, hoy se ha pasado a un manejo espacial con paredes, cadenas y candado, donde la gente se ve limitada a horarios, espacios estrechos, normas y regulaciones.

Las plazas de mercado que en el pasado fueron un complemento integrador de actividades cotidianas consolidadas en la memoria colectiva, hoy están cambiando drásticamente, reguladas por normas de turno e intereses personales. La plaza de mercado como centro vital de la vida cotidiana y de la cultura local, está siendo desplazada por el nuevo manejo espacial que se le está dando a las actividades urbanas. La identidad y cultura local, están siendo relegadas en nombre del dinero y de la modernidad.

En la plaza de mercado de Rionegro, la madre de doña Margarita adquirió hace muchos años un puesto para vender sus productos de campo. Este espacio ha sido una oportunidad excelente para continuar con el emprendimiento.

“Gracias a Dios, mi mama había conseguido desde hacía mucho tiempo el puestecito allá en la plaza. Nosotros como siempre, seguimos yendo el día sábado, en estos momentos va mi hija Natalia. Pues, yo me tengo que quedar aquí haciendo los encargos, de tamales, arepas o empanadas.

Allá está el puestecito. El puesto, no se puede vender, sigue siempre y cuando sea de la familia. El puesto es heredable. Si nosotros quisiéramos ir otros días lo podríamos hacer. Pero por lo regular así en semana es muy poca la venta. El día sábado, ya sabe uno tiene los clientes y sabe que ellos llegan. Uno en ese puesto puede vender comida preparada, pollos ya arreglados o productos como lechugas, cilantro, guineos, lo que uno tenga al momento para vender.

Los sábados generalmente se venden tamales y arepas, algunas veces se llevan empanaditas, pero, son tantos los tratos, que muchas veces no alcanzamos a hacer las empanadas. Digo los tratos, porque muchas veces se llevan muchas cosas por encargos. Tenemos clientes muy fieles, inclusive que en la semana, llaman para que les llevemos tantos paquetes de arepas, tantos tamales y así. Tenemos clientes de muchos años. Esos clientes hay que cuidarlos.

El maíz que utilizamos lo compramos en la agencia de la mayorista. Aquí en la finca en algún momento, llegamos a cultivar pero muy poquito, eso para el chocolito de la casa. Para la tortica, para la arepita de chόcolo. Pero no era como en cantidad.

Como le digo aquí yo hago tamales, arepas y empanadas. En el momento no muelo maíz, porque pierdo mucho tiempo. Ya ahora, compro la harina de maíz. Anteriormente se molía. Pero entonces, nos dimos cuenta que cuando molíamos el maíz para preparar la masa de los tamales, estos se vinagaban más fácil. Observamos, que lo que hace que trabajamos con la harina de maíz, el tamal le puede durar a uno hasta 15 días en la nevera. Esto es mucha garantía”.



Fotografías de doña Margarita Serna elaborando tamales. Cortesía de Natalia Isabel Echeverri Serna



EL SABER LO APRENDI DE MI MADRE, A DIOS GRACIAS TODO LO APRENDI CON ELLA

"Yo aprendí a hacer los tamales con mi mama, a Dios gracias. Todo lo aprendí con ella: hacer los tamales, las arepas, las empanadas. Estos son tres productos locales y tradicionales que se trabajan teniendo como base al maíz.

Yo veía a mi mama trabajando en la cocina, entonces me dije, voy a ensayarme a ver si soy capaz. En esa época era más difícil que ahora, pues yo tenía que salir al monte a buscar la leña para el fogón, porque si llovía, era muy difícil cocinar con la leña mojada. Para manejar leña mojada, primero tenía uno que chillar al pie del fogón para prenderlo".

Según cuenta doña Margarita la madrugada, también era muy dura. Pero, viendo lo bien, lo más duro era la búsqueda de la leña. Tenían que salir al monte para conseguirla, de esas salidas traían madera seca, de especies vegetales como el punta de lanza seco, el mataculebra, los chilcos, sietecueros, carboneros, entre otros. Muchas veces, teniendo el viaje de leña ya amarrado, aparecía el dueño de la finca y se los quitaba sin ninguna misericordia. Pero también en algunos sitios donde se acostumbraba a aserrar la madera, se les permitía recoger los restos de las podas, ramas y los copos que quedaban.

En mi labor, o trato de hacer los tamales que queden lo mejor posible. Hay gente que hace tamales y es mucha masa. Yo lo que trato de hacer, es que mis tamales sean de poca masa, más bien bastante carnita y la papita y las verduras, como la zanahoria y la alverja bien cocinaditas.

Yo siempre digo que en un tamal, la gracia es la carne. Que se vea la carnita. Pues uno comprar un tamal y escarbo, escarbo y encontrar una cosita así de chiquita, eso, sí que es una decepción. Yo recuerdo que una vez compre un tamal en una fiesta, pero no, que pecao, era una cosita así como de chicharrón, una cosita así de costilla, la carne por ningún otro lado. Ayy, no, pensé yo, estos son los tamales, no, no. Si yo he de vender un tamal, que valga la pena y que lleve una buena carnita. Así la gente siente que está pagando por algo bueno.



Fotografías de doña Margarita Serna elaborando tamales. Cortesía de Natalia Isabel Echeverri Serna

Para preparar el tamal, entonces lo primero que hago es prepara la masa. Para ello tomo agua hirviendo con sal y manteca. Le echo el poquito de color, luego la harina y a mezclar, hasta que la masa este bien suave, manejable, para poder armar. Ya de antemano, se tiene bien aliñada la carne, la papa y la verdura, con lo que se hace el relleno del tamal, y se envuelve en la hoja, se amarra y a la olla. Esto se cocina entre una o dos horas.

Se utiliza la hoja de "biao", pues, la de plátano no es como muy buena, pues tira a quedar amargo el tamal. La hoja de plátano o banano hay que desaguarla mucho y eso le quita a uno mucho tiempo. En cambio la hoja de biao, se lava, se mete a amortiguar en agua caliente, pa que se deje manejar y no se abra. Se maneja mejor amortiguada".

Como dice doña Margarita, la hoja de biao, se compra en la galería, por paquetes. El paquete sale de cierta cantidad, dependiendo el tiempo en que se vende. En estos momentos, se puede conseguir de 40 hojas, pero en el mes de diciembre, el paquete solo trae 20 hojas. Le sacan la mitad. El paquete de 40 hojas, en este tiempo lo cobran en \$2500, pues el precio varía de acuerdo al tiempo y a la demanda que se tenga en el mercado. Según cuenta ella, en el mes de diciembre es más costoso.

"Siempre hemos tenido que comprar la hoja de biao, pues por aquí es muy difícil, porque casi nadie la cultiva. Nosotros hemos sembrado algunas maticas, pero el problema es que para que estén buenas para usar, se requiere mucho tiempo, se demora para dar la hoja buena. Por eso hay que comprarla en la plaza".

La planta de biao o bijao como se llama en otras regiones, es una posibilidad para agricultores que tienen un pequeño espacio en su parcela. Las hojas de esta planta están adquiriendo importancia por la concienciación que existe en el momento de cuidar el planeta. Esta especie brinda la posibilidad de desarrollar una agricultura amistosa con el entorno. Las hojas de biao se utilizan como envoltorios en diversos alimentos. Es un producto biodegradable que se erige como alternativa para sustituir los recipientes de plástico que contaminan de manera significativa al ambiente. Esta región por sus condiciones climáticas tiene condiciones favorables para el cultivo del biao y generar ingresos extras para los agricultores.



Foto: Planta de biao o bijao. Ubicada en la casa de doña Margarita Serna

En relación con la elaboración de las empanadas, comenta que a ellas les gusta hacer las empanadas de iglesia. Se refiere específicamente a las empanaditas que se venden generalmente en los eventos de las iglesias y que son chiquitas, crocantes, rendidora y encarretadoras. Son las empanadas que más gustan a la gente y tienen buena venta.

Doña Margarita es enfática: "Uno se come una empanadita de esas de iglesia y luego se quiere comer otra y otras. Cuando son grandes, uno se la come y ya. Ya quedo lleno y listo, ya no le saca como ninguna gracia a comerse otra más".

"La venta de Tamales, empanadas y arepas son la entrada mía. Claro que para el consumo de la casa, también hago otras cosas, como taquitos burritos, pero ni modo de pensar en vender, porque habría que cobrarlos más caros, porque siempre lleva muchas cosas. En cambio mis tres productos ya son más conocidos".

Haciendo memoria doña Margarita cuenta que se dedique más a este negocio, después que su padre le dijo que no lo acompañara más a trabajar en la vega, pues, además de ser un trabajo muy duro, el camino en épocas de invierno, se volvía intransitable y peligroso. En la vega se tenía un terreno donde se trabajaba la agricultura. "La vega era un terreno que estaba en sucesión, entonces íbamos a trabajar el pedacito que nos correspondía por mi mamá. Hoy en día ese terreno es de otros y ellos lo cultivan. Cuando mi papá me lo dijo le conteste Ah, bueno papá. Así que cuando yo deje de ir a cultivar en la Vega, me dedique a hacer todas estas cosas en la cocina. De esto hace por lo menos unos 30 años.

Todo lo que yo he venido haciendo me ha ayudado mucho. Con decirle que con esto yo

eduque mis hijos, organice la casita. A veces yo les digo a las muchachas ¿de modo que nadie se va a atrever a quedarse con este legado? ¿Cuándo yo falte que va pasar? ¿O sea que se va a dejar morir este trabajo? No me contestan nada.

Sin embargo, cuando yo me levanto en la madrugada, a la una o dos de la mañana, mi hija Natalia se levanta conmigo, ella, conoce todo lo que yo hago, ella ve como estoy arreglando las cosas, como las preparo. Pero eso sí, nunca me ha dicho, a ver mama, yo miro a ver si soy capaz de hacerlo. Hasta ahora no se ha arriesgado. Pero ella debe saber bien de todo esto, pues, me ha visto hacerlo muchas veces. Yo creo que llegara el momento en que se arriesga. Uno debe intentar hacer las cosas sin temores”.

Cuando doña Margarita habla de esa manera uno intuye, que la experiencia que ha adquirido en sus años de trabajo le está hablando desde el interior, mostrándole que siempre hay alternativas para salir adelante. Se deben tomar riesgos, pero ante todo, se debe indagar, observar y aprender bien todo lo relacionado con el asunto que se pretende implementar. Siempre en los emprendimientos exitosos hay mucho esfuerzo, conocimiento y tesón invertido. Nadie sabrá si una idea que se le ha ocurrido, tendrá éxito, sino lo intenta por lo menos varias veces. La confianza en uno mismo es la mayor certeza del éxito.

"Yo antes de la pandemia estuve asistiendo a clases de bordado en la Casa del Adulto Mayor. Durante ese tiempo de capacitación borde unos tendidos y unos cojines. Un día alguien me pregunto, ¿los va a vender? Yo les conteste, si hay alguien que los compre los vendo. Pero no, les pareció muy caros y yo ahí los tengo. Que luzca eso mis camas.

Realmente la gente no sabe valorar este tipo trabajos. Muchas veces no reconocen el valor de la artesanía, ni el tiempo, ni el arte, ni los materiales que hay que poner. Las manualidades y artesanías requieren mucho tiempo, Es mucho el trabajo que uno se dedica a violar aguja.

Yo aconsejo mucho a las muchachas, les digo mucho que hay que ahorrar, pues, hay que saber administrar la renta, hay que pensar en el futuro. Uno no puede vivir raspado, porque llega el momento en que no se puede trabajar y no se puede mirar pa' arriba. Yo con el negocio mercaba y lo que quedaba lo guardaba, se ahorra cuando se puede. Eso sí, yo reservaba, para comprar los materiales para los tamales, también pagaba la luz, y si quedaba algo, lo guardaba.

Los tiempos han cambiado. Ahora nos conoce mucha gente y hoy hago casi todo por encargo. Por decir, los días fijos, viernes y domingo, que hago tamales para la Capilla. Y de resto, cuando me encargan. Hago para meriendas, para algo, para fiestas. Yo hago hasta 100-200 tamales. Hay que violar, pero mientras pueda seguir haciendo esto, continuare con el negocio. A veces digo esta semana no voy a hacer nada, pero ese tiempo se me vuelve muy largo. Una semana una hija me llevo a pasear y yo pensaba cuando estaba por allá, esta semana no se hizo nada. Uno se acostumbra a estar ocupado, a hacer las cosas.



Foto de fogón de leña con tamales en cocción.
Cortesía Natalia Echeverri Serna



Doña Margarita le gusta mucho el trabajo de la gastronomía. Ella cuenta que mientras esta en su casa, hacen delicias culinarias, postres y dulces, como por ejemplo, el de la guayaba. Para hacer este dulce, se coge la guayaba se lava, se licua, se cierne. Se le echa el azúcar y se pone a calar. Este rico preparado se puede consumir junto con queso y con galletas. También comenta que elabora dulces con muchas frutas, entre ellas, el dulce de papaya y el de piña. En cuanto a panadería es Su hija Natalia, la niña, la que sabe hacer cosas muy ricas. Natalia recibió un curso de panadería. A ella le fascina hacer galletas y alfajores. Como se sabe tal vez, Natalia aún no se haya decidido a continuar con el relevo generacional de su madre en el campo gastronómico, pero al parecer ya empieza a demostrar su pericia en esta área y a dar sus primeros y deliciosos pinitos.



Foto de doña Margarita Serna armando los tamales. Cortesía Natalia Echeverri Serna



ARNULFO DE JESÚS MONSALVE



En el año 2015 tuve la oportunidad de conocer a Don Arnulfo Monsalve. De este primer encuentro me llamo mucho la atención, su temperamento calmado y su sensibilidad. Recuerdo muy bien, que en ese entonces, el grupo de investigación en Etnografía y Cultura Rural al cual pertenezco, junto con la profesora de ciencias naturales Rocío Sánchez Acosta, implementábamos y poníamos en funcionamiento la huerta agroecológica de la institución Educativa San José de las Cuchillas, como un laboratorio pedagógico, donde los estudiantes aprendieran acerca del cultivo, manejo, identificación y uso de las plantas tradicionales de valor económico y sociocultural en la vereda.

Era un día de trabajo con los niños en la huerta. Ese día, Sofía, nieta de don Arnulfo, llegó acompañada del abuelo. Cuál no sería nuestra sorpresa al ver al abuelo llevando su nieta de la mano, mientras en la otra cargaba un pequeño azadón, bien limpio y bien lustrado, pero con las señales del trabajo de los años. Era la herramienta de labor para Sofía. Ese mismo día conocimos, que tal instrumento de labranza, perteneció a don Arnulfo en su niñez y desde entonces, ha sido el imperdible ayudante de todas sus labores.

Ya varias veces nos hemos reunido a conversar sobre la historia, cultivos, labores, ganados y mercados. Disfrutando de la vista del jardín y recordando los tiempos ya pasados, se nos pasan las horas escuchando a don Arnulfo y a su esposa María del Rosario, quienes con ternura y afecto hablan de las plantas y animales, como si se tratase de un pariente más al que deben bríndales sus cuidados.

La sensibilidad rebosa en los habitantes de esta casa y muestra de ello, son las plantas, árboles y flores que crecen exuberantes, sin extrañar que el clima que los acoge no es el apropiado para ellos, pues, vienen de otras latitudes donde la temperatura supera con creces las que los han visto crecer y desarrollarse. Esto es una muestra más del empeño y del cuidado que se pone en la relación establecida con sus entornos naturales.

TODOS TENEMOS RECUERDOS DEL PASADO

Hablar de los tiempos de antaño, de esa época que ya se ha ido y nos ha dejado recuerdos imborrables es a veces grato y muy fructífero. El maestro de la tierra que viene a continuación nos llevara a esos tiempos de hace 6 décadas y nos transportara con su relato a aquellos tiempos en que todo lo local, tenía un valor incalculable.

Don Arnulfo Monsalve nació en El Carmín, Municipio de Rionegro, Oriente de Antioquia, en el año de 1956. Estudio en la escuela primaria de la misma vereda. Estudio muy poco pues como el mismo dice, "realmente me dedique fue a trabajar".

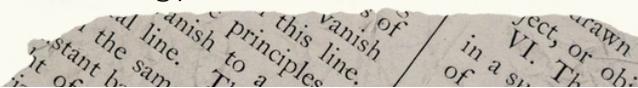
Cuenta que en su época de infancia esta vereda era muy despoblada y sola. "Eran muy pocas las casas y las que habían estaban muy distanciadas unas de otras. Eran en general casas de "bahareque" y "tapia". Mi suegro, Juan Bautista Monsalve, era uno de los que construía casas de bahareque y de tapia".

Aquí empieza a hilar bien finito sus recuerdos. Lentamente y bien explicado, don Arnulfo nos va contando que para hacer la tapia se utilizaban unas tablas muy anchas y largas, y con ellas se hacía una especie de cajón. Luego le metían palos para sostener las tablas y ahí mismo a meterle barro y capas de "maguey", esto es, cabuya, para afinarla. Todo esto lo iban pisando y pisando para darle consistencia. Hacían una tapia y cuando ya la llenaban, la dejaban uno o varios días que seicara y a los dos o tres días que estaba seca, le montaba otra tabla para arriba y seguían lo mismo hasta que la subían al sitio que querían. A eso lo iban trabando para darle fortaleza. Este era un trabajo que duraba mucho tiempo. A veces las tapias la hacían la misma familia, otras veces se hacían convites con los vecinos o se conseguían "tapieros" bien expertos.

Muchas de estas casas de tapia se hacían mediante "la mano cambiada". A las casas de tapia se le atravesaban unas vigas para sostenerlas, pues en esas vigas se colocaban las "turegas" de maíz. En las cocinas construidas de esta manera, también se mantenía un "garabato" colgado para ensartar la carne y que le diera el humo. Eso era para que la carne se ahumara. Estas y muchas más curiosidades valiosas afloraban sin cesar de la memoria de este maestro de la tierra.

También refiere que las casas de materiales, empezaron a hacerse hace aproximadamente unos 40 años para acá. Desde eso las casas de tapia y de bahareque se fueron acabando. Todavía hoy se pueden ver algunas.

"Yo recuerdo que mi casa paterna era muy grande y de pura tapia. Esa casa tenía 3 habitaciones, un baño, la sala y la cocinita. Encima de la cocina estaba "el zarzo", donde se metían "trebejos". Cuando había maíz, se bajaban todos los "trebejos" y se subía el maíz a secar con el calor y el humo del fogón, que generalmente era de leña. La leña con la que se alimentaba el fogón se traía del monte y se utilizaba esa leña seca que se hallaba. Sin embargo, había gente especializada en ir al monte y cortar madera para venderla como leña. Por esta vereda, me acuerdo que el difunto Chepito Muñoz, era uno de los que llevaba leña a vender al pueblo. Él le ponía dos bulticos, uno a cada lado, y en el medio de los dos otro, a una bestiecita que tenía. Él vivía de la agricultura y de la venta de esa leña. También en la vereda había gente que producía carbón.



Al preguntarle sobre el método para sacar carbón contestó: " Para sacar el carbón, se tumbaba mucha madera. Toda esa madera la picaban y se iba haciendo un montoncito. Luego se sacaba tierra de un plancito y esta se iba amontonando como una piñata, pa' arriba pa' arriba, en el centro se le colocaba un palo hacia abajo, cuando estaba todo amontonado con la leña tapada, se sacaba el palo y por el orificio se le metía un mechón prendido, eso quedaba como un horno. Así, se sacaba el carbón".

Narra que por aquí también se llegó a cazar animales de monte, principalmente guacharaca, tórtolas, torcazos, conejos y gurrees. Muchos niños usaban "caucheras" para tirarles a los pájaros. En ese tiempo todo el mundo trabajaba. Lo más bonito era que no se necesitaban casi peones, pues toda la familia trabajaba en los cultivos. "En mi casa había 4 o 5 hijos, todos para el "surco" y "la faena".

Como refieren los pobladores de la zona rural rionegrera, las noches del pasado eran oscuras como cueva de oso. Los caminos enmontados, con suelos cenagosos, sus noches eran tan tenebrosas como las grutas con minas encantadas. El día era para trabajar y las noches para dormir, pues, la oscuridad, generaba todo tipo de imaginarios en la gente.

A este respecto se refería don Arnulfo cuando hablaba de la falta de servicio eléctrico. "Como no había llegado la luz eléctrica por estos lados, la gente se iluminaba en las casas con lámparas de petróleo. Se cogía "cualesquier" tarro viejo que se encontraba por ahí y se le abría el huequito, le colocaba una mecha y con eso se alumbraba uno.

Continuaba diciendo, hace unos 40 años que se colocó por partes la luz en esta vereda. Aunque en algunos sitios había gente más pudiente que tenía sus plantas para la luz. El progreso empezaba a hacerse notable y con él también se mejoraron las vías, el transporte y la vida ganaba en comodidad. Había gente en la vereda con mucha tierra y ganado, vendían la leche a cantinas y restaurantes. Casi toda iba para Rionegro. Primero esta leche se sacaba en puras canecas a caballo, luego empezó a subir un carro, una escalera que era de don Ismael, la venía y compraba la leche.

"Con la leche también se cuajaba mucho quesito. Muchas de las casas tenían su huertecita en el patio trasero y su vaquita, se sacaba la que se necesitaba y si sobraba se vendía. Como ve en el campo si había mucha comida, pero hoy en día no hay quien la produzca". Decía con nostalgia don Arnulfo

EL SABER AGROPECUARIO FUE EL LEGADO FAMILIAR Y ME HA SERVIDO PARA TODA LA VIDA

Don Arnulfo dice con gran satisfacción que todo lo que aprendió de la agricultura se lo enseñaron dentro y con la familia. Como se crio con el abuelito, él y los demás familiares lo guiaron y le inculcaron el amor al trabajo, principalmente a la tierra. La enseñanza que recibió de todos ellos le ha servido para toda la vida.

"Yo aprendí de plantas y de animales. Pero en épocas difíciles, cuando la agricultura no iba dando, me tocaba jornlear, tomar algunos empleos de los que también aprendía y así me he ido yendo. Pero ya como van las cosas, tendré que quedarme en la casa como en un museo. Al menos por ahí tengo también azadón, calabozo, machete, recatón y la bombita de espalda. Para mí el calabozo es una muy buena herramienta, nos servía para "guinchar", esto es, para empradizar los lotes.

Pero hoy se usa más que todo la guadaña. Yo me compre la guadaña hace 35 años, desbaratadita por allá en un rastro, pero la arregle y ahí todavía está funcionando".

En su casa también han tenido experiencias con el área pecuaria, pues, ellos criaban animales vacunos, también caballos, chivas. Incluso hoy tienen cría y venta de conejos y cerdas con lechones. Esta es otra faceta más de don. En su casa mantienen distintos animales, desde gallinas ponedoras, cerdas de cría con lechones, perros, gatos y loros.

"Yo he manejado muchos animales, entre ellos el ganadito Holstein, yo mismo las ordeñaba. Me daban 15 litros promedio de leche diarios, esa leche se vendía a \$6 el litro. Si la vaca se enfermaba, compraba la medicina y yo mismo se la ponía a la vaca. Aquí se presentaba mucha garrapata, nuque, y fiebre de garrapata. Yo entonces fumigaba el ganado".

"También tuve pavos, patos, gansos, gallinas. Llegamos a tener hasta 300 gallinas por aquí correntiando, mantenían sueltas. Imagínese que ellas nos veían que cogíamos el maíz o el cuido y ellas salían todas detrás de nosotros para abajo al plan. Todas esas aves convivían juntas. Pero los gansos me toco acabarlos, porque llegaba la época en que una gallinita se les arrimaba y ellos la cogían del cuello y la ahorcaban. Los piscos también los fui acabando porque ya era mucha cosa para cuidar y había que sacar mucha plática para alimentar tanto animal. En cuanto a los patos se podían tener pero ya no tenemos espacio para su laguito. También llegamos a tener palomas, pero estas también son dañinas, pues le vuelven la casa nada con sus excrementos, además corren las tejas buscando la manera de hacer los nidos".

De sus recuerdos de la infancia, los que tienen relación con su entorno más cercano, están llenos de detalles. A este respecto habla de las plantas más usadas para las enfermedades.

"En mi niñez se utilizaba muchas plantas medicinales para curar nuestras dolencias. Entre ellas recuerdo por ejemplo, el cidrón, el sauco, el prontoalivio, apio, limoncillo, borraja, esta es de hoja ancha, peluda y de flor azulita, esta es muy fresca y se usa en infusión para la fiebre".



ngly be
ment you
at your ch
men, you'll becom
ore to learn. M

Don Arnulfo cuenta que en su época de juventud había muchos árboles de los cuales hoy muchos ya no se encuentran. Las actividades humanas han diezmando y muchas veces, desaparecido, especies vegetales de importancia económicas y sociales, que fueron abundantes. Es claro el daño que le hemos ocasionado a nuestros entornos y paisajes. Bosques enteros arrasados, plantas, aves y animales en riesgos de extinción y una constante amenaza que se cierne sobre toda la biodiversidad. De las especies nativas del pasado - los yarumos, sietecueros, punta de lanza, chagualos, caunces, huesitos, manzanillos, carates, chilcos- hoy aún existen estas especies, en algunos relictos de bosques, a los cuales por su aislamiento, no ha llegado la actividad humana. Igualmente estas plantas, son mencionadas por la gente y se referencian en los libros, en las fotos, como flora abundante del ayer. Hoy en cambio es común y muy frecuente, ver los bosques de pinos, eucaliptos y acacias, que pululan por doquier. Urge que preservemos nuestros bosques nativos para volver a poblarlos de fauna y flora de importancia.

Como buen maestro de la tierra, don Arnulfo, trabaja la agricultura desde los 5 años, pues acompañaba a su abuelo en este tipo de faenas. El aprendizaje recibido, son lecciones inolvidables, que recuerda mucho por haber sido el alumno atento, de su maestro más querido, su abuelo.

"Yo madrugaba mucho. Me tomaba los traguitos y al baño. Luego a trabajar. Me iba con mi abuelito Juan, por ahí a las 3 o 4 de la mañana por allá a esas faldas a "rozar" "carga" para tapar los surquitos de papa. Con el azadón sacábamos mucho helecho marranero, sacábamos el "taquito" y vamos a cargarlo para el trabajador. Con el abuelo aprendí a cultivar papa, frisol, arracacha, habas, repollos, arveja, tomate, yuca. Pero básicamente se sembraba en casi todas partes papa, arracacha, frijol y maíz".

Dentro de la conversación menciona algunas variedades de papa que se cultivaban en el pasado y que hoy son casi desconocidas para el común de las personas. Una muestra más del proceso pérdida masiva de nuestra biodiversidad alimentaria.

"Nosotros sembrábamos en la misma parcela toda la papa que conseguíamos. Había una papa que se llamaba maizona, una papa larga y muy buena para comer. También había la papa criolla olletona, así mismo la papa porcelana, esta última, era una papa redondita y blanca. La "carga" de helecho que traíamos, era para tapar toda esa papita".

Don Arnulfo, como la mayoría de actores contactados, hablan de la importancia que en su momento tuvo el cultivo del fique para la extracción de la cabuya. Este cultivo se sembraba en combinación con los de pancoger en arreglos especiales, como un uso racional y utilitario del terreno.

"Se hacían unos "cuadros" grandes de terreno, donde se sembraba comida y alrededor de ellos se sembraba la cabuya. Cuando era el tiempo del corte de cabuya, esta se cosechaba y se llevaba al famoso "carrizo", allí se metía la cabuya, se jalaba para sacar las tiras. La cabuya después de preparada se empacaba las tiras, las cuales se torcían y se metían en bultos. Luego se llevaba a vender donde Miguel Valencia y donde don Octavio Agudelo en el pueblo.

Ya después fue llegando la máquina de gasolina y ya se acabó el trabajo con el carrizo. Pero ya después llegó la fibra y también se acabó la cabuya".

Don Arnulfo, apela a su excelente memoria para llevarme lentamente por un viaje del acontecer agrícola local. Con sus ojos entrecerrados y retrotrayéndose al pasado va relatando sobre las variedades vegetales que eran tan comunes en el plato de los campesinos de antaño. Entre esa diversidad alimentaria menciona por ejemplo, algunas variedades de frijol que utilizaban en esos tiempos. Entre ellas está el "Huevo Pinche", denominado así porque es idéntico al huevo que se encuentra en los nidos del pájaro "Pinche". También estaba el frijol cargamento, el Radical, el Frijol vida, también conocido como cachureto o cachetón.

El maíz se cultivaba mucho, principalmente el amarillo y el blanco. El maíz que se producía era esencialmente para consumir y para uso de los animales domésticos como las gallinas. Se vendía lo mejor, se dejaba un resto para la casa y lo de baja calidad para alimento de los animales. El maíz se guardaba en forma de turega. Se cogía la mazorca, se le botaba la mitad del capacho y con el resto se amarraba formando piñatas o turegas. Del tomate se sembraba el chonto y el manzano”.

Ni que decir de sus lamentos por la pérdida de especies. Según el, muchas variedades de semillas han venido desapareciendo. Antes producíamos y mucho de ello se consumía en los hogares. Nos alimentábamos con lo que se producía en la huerta. Nuestro interlocutor, recuerda con nostalgia aquellas comilonas de coles, huevitos de arracacha, papa, yuca, habas, batata, mafafa y maravilla, estas tres últimas ya casi no se ven. Se decía que la mafafa se debía arrancar en cierto tiempo para que no supiera amarga. La batata es un tubérculo rosado, es como un huevo de arracacha. Esta planta se sembraba con abundancia, por sus bondades culinarias y alimenticias. Como don Arnulfo dice, esa fue otra que tampoco se volvió a sembrar. A todas estas, considera que ya la agricultura no atrae a la gente y menos a los jóvenes.

Recuerda que antes no se utilizaban los agroquímicos. Cuenta que primero todos preparaban sus propios abonos. Para abonar los cultivos utilizaban lo que ellos denominaban "la basura", recogían hojarasca, amontonaban yerba, se iban por las vegas y hacían zanjas, amontonaban todo el material que sacaban y cargaban el pantano hasta los trabajaderos donde hacían esas pilas de materia orgánica. Este era un proceso demorado, por ejemplo, para sembrar un bulto de papa, había que trabajar unos 8 días, recogiendo la basura y después revolviéndolo, durante aproximadamente un mes o mes y medio para que se descompusiera todo el material y estuviera listo el abono para aplicar en la parcela. A pesar del trabajo era una gran ventaja, pues utilizaban los recursos locales.

También cuenta que con los residuos del proceso de la cabuya también se elaboraba abonos. Para ello, "se sacaba la cabuya y uno ahí mismo corría y amontonaba un montón de yerba y luego le echaba los residuos de esa cabuya y ese bagazo todo encima. Eso se descomponía ahí, la cosa más hermosa. Luego se recogía hojarasca y "capote" del monte se le echaba a esa pila, se revolvía y ahí se tenía el abono. Este abono se usó hasta que llegó uno que vendían en el pueblo que se llamaba dizque Nitrofox. De ahí en adelante empezaron a llegar los químicos". Don Arnulfo recuerda que algunos si utilizaban un abono que venía empacado en un costal como un gante grueso. Pero también era un abono orgánico.

Dentro de su memoria recuerda algunos cambios y transformaciones que se han sucedido en el mundo rural y veredal. Cuenta que una vez arrancaba la papa, lo empacaban en bultos y salían con la carga a la espalda, hasta llegar a Rionegro. El mercado se realizaba los días sábados. Por eso madrugaban bien en la mañana o se iban bien entrada la noche



para llegar en la mañana. En ese tiempo no se tenían buenos caminos, todos eran caminos de herradura.

Creencia y tradición se unen en todos los saberes campesinos. Como lo asegura Raoul France, biólogo vienes, todo el mundo vegetal, reacciona en su vida al movimiento de la tierra y de su satélite, la luna, así como a los demás planetas de nuestro sistema solar. Es constante en las conversaciones con los campesinos, escuchar alusiones acerca de las influencias estelares sobre los organismos de la tierra. En este caso, las plantas no serían la excepción, pues, son bastantes las referencias encontradas sobre este sentido en el extenso tema de la agricultura.

Con relación a la influencia de las fases de la luna para trabajar la tierra, Don Arnulfo dice que "Lo más conveniente es "atisbar" que la luna este llena, para que ella comience a "mermar" para uno ponerse a sembrar. Lo más recomendable es sembrar en Menguante algunas cosas. Por ejemplo, la papa es bueno sembrarla en menguante, porque al hacerlo en esta fase, ella engruesa más bueno. En cambio el frisol es bueno sembrarlo en creciente para que pueda producir más vainas y más frisol. Asimismo se puede ver con el corte de la madera. La mejor época para cortarla es en menguante, porque al hacerlo así no le da esa "broma" tan fácil. En cambio sí se corta en creciente le da. De estas experiencias vemos que muchas creencias aún son vigentes en nuestra ruralidad y se relacionan con las actividades agrarias. Sería interesante ahondar más en ellas para desentrañar sus bases y aplicarlas en la realidad.

Así mismo sucedía cuando se pensaba en la creencia antigua sobre las cabañuelas. Sobre este asunto, don Arnulfo era muy claro. "Yo recuerdo, que nosotros atisbábamos a nuestros viejitos abuelos, que hablaban sobre las cabañuelas. Generalmente comentaban esto al principio del año, con los primeros, segundos y terceros aguaceros. Ellos pensaban que como lloviera en los primeros días del año, así sería durante el transcurso del año.

Don Arnulfo cuenta que "Para entender las "cabañuelas" se debe comenzar el primer día del año, pues los doce primeros días de Enero, son los doce meses del año que comienza. Así por ejemplo, si llueve el primer día, es que va a llover en Enero, si lo hace en el segundo, lloverá en Febrero y así sucesivamente".

"Claro que también se habla de las "cabañuelitas". Estas son las que vienen después de los doce primeros días de Enero. Así serían los primeros 24 días. Luego viene el que llaman el "cabañuelon" que sería el día 25, con el termina todo. Ahí se tiene todo el año resumido: 24 días entre cabañuelas y cabañuelitas y el 25 el cabañuelon grande". Aquí vemos parte de la sabiduría popular, que se debía estar indagando y confrontando con los conocimientos académicos para validar los aciertos en la realidad.

“Yo comento esto hoy en día con los muchachos y ellos comienzan a mamarme gallo. Dicen que eso es mentira. Yo les digo créanle a las cabañuelas, pues, así se orientaban nuestros abuelos”.

Habrá pues, que indagar más sobre este fascinante tema. Hay que insistir más enérgicamente a la humanidad sobre poner más atención y cuidados al fascinante mundo de la plantas.

Existen otras muchas creencias alrededor de las actividades agropecuarias. Creencias que si bien han sido muchas de ellas olvidadas, otras se recuerdan y practican en ciertos lugares. Don Arnulfo cree en las oraciones que se utilizan para curar ciertas dolencias del ganado. Aunque él no las haya utilizado, si ha escuchado del uso de ellas. Don Arnulfo recuerda también de muchas especies vegetales que eran muy comunes en su infancia y



juventud, pero que en la actualidad o se han dejado de utilizar o han desaparecido de las parcelas de la vereda. Menciona por ejemplo, especies como la planta maravilla, la mafafa, la arracacha, la cidra, las cuales poco son sembradas por su escaso valor en el mercado.

"Cuando yo estaba pequeñito recuerdo se sacaban de la casa hasta 15-20 bultos de arracacha, los cuales se llevaban a Rionegro a vender, pero si hoy se llevan dos bultos, le da brega a uno venderlos, no hay quien los compre. Ya a la gente no les gusta, es muy contadita la persona que la compre. Por ejemplo, allí Don Francisco, al que llaman Pachito, él es hermano de mi señora, siembra arracacha, pero tiene que sacarla de a poquitico, porque si no se vara con ella. En esa época se usaba la "taruga", esa es la que produce el huevo de la arracacha. La taruga se usaba mucho en el desayuno, era deliciosa, era divina para comer. Incluso con ella se hace dulce de arracacha utilizando la taruga".



Foto: Cidras o guasquilas

EL RELEVO GENERACIONAL EN AGRICULTURA SOLO REQUIERE INCULCAR AMOR AL TRABAJO

Don Arnulfo se casó hace 40 años, es padre de 5 hijos, todos tienen su trabajo, pero como el mismo dice, "hoy hacer la agricultura es muy difícil, por eso mis hijos trabajan en otra cosa distinta. De pronto al mayor que le encanta sembrar las maticas y tener animalitos, puede seguir con su trabajo en el campo, pero los productos agrícolas no dan, están muy costosos. Un bulto de cuido para marranos cuesta \$111.000 y uno para conejos vale \$110.000. Hoy la agricultura está muy dura, se debe luchar mucho para ganar algo".

Al hablar del relevo generacional en la agricultura don Arnulfo cuenta, que para iniciar a sus hijos en el amor al trabajo de la tierra, "uno se va con ellos y se" guinda" a trabajar, ellos comienzan igualmente, por un ladito a revolcar y uno no debe regañarlos, sino antes ayudarles a que se revuelquen, que se ensucien. Cuando yo tenía mis hijos pequeños, me iba con ellos a ordeñar, a sembrar las maticas y ellos fueron aprendiendo al lado de uno".

Don Arnulfo piensa que todavía hay que gente que quiere seguir practicando el oficio de la agricultura, pues, considera que si esta actividad se acaba que vamos a comer más adelante. Sin embargo, ve con pesimismo, que muchos de nuestros jóvenes no les interesa mucho aprender de las actividades y faenas del campo. El trabajo de la tierra es visto como duro y difícil, que no les produce nada, que se ensucian mucho. A los jóvenes de hoy en día, es difícil hacerlos trabajar en el campo. Hay que enamorarlos del campo, de las labores agrarias, de las plantas y de los animales. Como buen maestro de la tierra, don Arnulfo trabaja mucho el suelo con su esposa. Según nos dice "Ella es feliz trabajando la tierra, inclusive ella es más berraca para trabajar que yo. Ella es más guapa. En estos momentos en nuestra parcela tenemos aguacates, papaya, yuca, maíz. Hay también mangos, coco, limas, banano, plátano, limones. En la huerta plantas aromáticas, frijol, cebolla de rama, tomates. Nuestros hijos a veces se involucran en el trabajo de la tierra. Sería muy bueno que ellos continuaran con este trabajo".

Don Arnulfo dice que todo lo que cultivan es para el gasto de la casa, todo se utilizamos en la alimentación, pues, no le paga mucho vender. La venta de lo que producen los campesinos es muy poco valorado. Muchas veces lo que se lleva a vender en el mercado es difícil venderlos y muchas veces habrá que regarlos por ahí. Esto es muy común en la galería. Esto lógicamente desmotiva a las nuevas generaciones.

Antiguamente muchos de los productos que se sacaban de la huerta y que no se consumían en la finca se llevaban a vender a Rionegro. Se iban a pie o se llevaba la carga en caballos. En la feria había unos quioscos con techo de tela de trapo o de lona y sostenidos por unos soportes de madera que salían de una mesa donde se sentaba el que atendía y ponían los productos. También la gente se hacía en otros espacios donde estaba el revuelto y más allá el ganado, los caballos y los marranos. No les cobraban por el puesto.

ACERCA DE LOS CAMBIOS Y TRANSFORMACIONES DEL MUNDO RURAL

Los ojos de este maestro de la tierra han visto muchas cosas. Al hablar de los cambios y transformaciones sucedidos en su entorno local durante su existencia, narra con vehemencia lo que ha visto y vivido. Tiene muy claro, que es lo que ha sucedido y vislumbra hacia donde se dirigen estos cambios.

Al recordar las sendas y caminos dice "En cuanto a los caminos solo eran buenos para las herraduras de los caballos, eran pantanos horribles, mucho monte y eso sí, agricultura se veía por todas partes". De sus recuerdos se entresaca la idea de que esta vereda era muy distinta antes de la construcción del aeropuerto, después empezó a cambiar mucho. Lo primero que ocurrió, fue que la agricultura empezó a decaer, pues donde se construyó esta obra, eran terrenos de pura agricultura.

"En esa época yo sacaba cabuya a todos los que tenían su finca con este cultivo. Yo lo hacía en toda la vereda. Al saberse que se iba a construir el aeropuerto, muchos dejaron de sembrar la cabuya, incluso, muchos que ya la tenían sembrada en los terrenos del aeropuerto, la dejaron abandonada y nosotros íbamos a sacarla para nosotros y nadie nos decía nada.

Esas tierras eran de muchos propietarios, ahí había uno llamado Don Luis Pozo, Otro era Don Marcos, él era un rico muy poderoso que en los diciembres hacía la fiesta para los niños. El daba el aguinaldito, por allá tenía unos trabajaderos muy lindos, pero todo eso se acabó, "Bendito Sea Mi Dios". Con la hecha del aeropuerto disminuyo mucho la agricultura.

Luego comenzó el aeropuerto funcionar y empezó a dar trabajo a la gente de aquí. Muchos se colocaron. Yo fui uno de los que trabajo allá en la época de la construcción. De esta manera don Arnulfo, hace una pequeña relación de sus empleos y trabajos.

Nos damos cuenta del saber que durante tiempo he venido acumulando. En su hoja de vida se combinan los saberes de la tierra con los conocimientos asociados a la construcción:
"Mire pues, que uno hace muchas cosas en la vida: empecé trabajando agricultura con mi abuelo y familiares, también maneje la ganadería, saque cabuya por varios años.



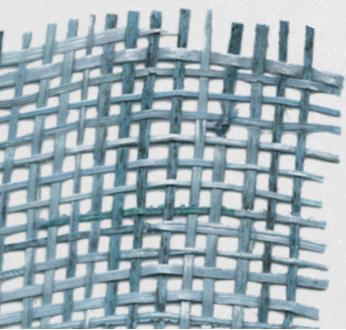
Luego trabaje en el aeropuerto, después como mayordomo de fincas, luego en Flor Caribe por allá en San Antonio. También con Edesa en el área de la construcción, luego trabaje con Concreto en la Zona Franca. Como ve por todas partes me la he rebuscado. Gracias a todos estos trabajos, dentro de poco tiempo tendré ya mi jubilación. Pues la edad la tengo hace rato, antes estoy pasado. Para el tiempo ya complete también las semanas cotizadas, que son 1300. Gracias a Dios casi todo lo que he hecho ha sido en las actividades del campo.

Hoy sigo en esas mismas actividades del trabajo de la tierra. Mire aquí se guadaña y vamos dejando toda la hierba que se corta en el suelo. Ella se seca, se va acolchonando ahí y nos va a servir de abono. Aquí seguimos con las labores. Pero las cosas van cambiando ojala que para bien. Antes había otras costumbres. Ellos antes rozaban y quemaban, dizque para coger cenicienta para abonar y sembrar. Pero así se iba acabando la tierra. Por eso yo dejo la hierbita y de vez en cuando, le voy tirando por ahí canchales de basura y residuos orgánicos, en los lugares más estériles. También dejamos las gallinitas sueltas en la huerta. Aquí ve usted aguacates de distintas clases, tenemos Chokete, Augusta, Hass. Hay algunos de unos 15 años, yo los he "soquiado" ya. Ellos empiezan a retoñar más o menos a los dos meses y ya se les ha cogido hasta la tercera cosecha. También esta esa guadua, los bananos, los plátanos tres filos o hartón, el murrapito o bocadillo, la guasquila, caña de azúcar y los higos".

Don Arnulfo Recuerda con cariño a muchos de los pobladores antiguos de la vereda, pues, en los tiempos de crisis le dieron la mano y lo ayudaron incondicionalmente. Reconoce que solo en el campo se puede ver y sentir esta muestra de solidaridad y ayuda mutua.

Como dice don Arnulfo: "toda la gente de la vereda para mí son lindos". No tengo sino agradecimientos para ellos. El campo siempre ha sido muy solidario."A mi si me piden un favor, yo ahí mismo lo hago".

Don Arnulfo termina diciendo que "en el campo todo era un compartir. Pero todo este tipo de cosas están hoy desapareciendo". Este es un llamado de atención, por parte de un maestro de la tierra, que nos urge a rescatar el campo, las labores, los paisajes, la flora, la fauna y lógicamente, la cultura con su bagaje de tradiciones y saberes.





DOÑA OFELIA GUARIN GARZÓN



En nuestro mundo rural existen personas muy interesantes y valiosas, que tienen vocación para ejercer y desarrollar el liderazgo comunitario. Es muy común encontrar a estos personajes en las reuniones que concitan a todos estos actores del desarrollo local y regional. Fue precisamente en uno de estos tantos certámenes, que tuve la oportunidad de conocer e interactuar, con nuestra maestra de la tierra, doña María Ofelia Guarín Garzón.

Doña Ofelia, es una persona carismática, llena de vitalidad y entusiasmo. Cuando nos conocimos en el año 2014, ella, participaba activamente en el posicionamiento de la Asociación de productores lecheros de Rionegro y lideraba actividades en la Junta de Acción Comunal de su vereda. Con su buen actuar me recordaba a las sociales hormiguitas que trabajan sin cesar por el bien común sin pensar en recompensa.

Doña Ofelia como hace unos años, sigue empeñada en sacar adelante proyectos y emprendimientos que benefician a la comunidad. Su persistencia es una muestra más de que con ganas se pueden hacer muchas cosas y logra muchos de nuestros objetivos.



EL APRENDIZAJE EN UNA FAMILIA CAMPESINA TRADICIONAL

Doña Ofelia es una mujer de buen hablar y mente crítica. Al contarnos sus orígenes apela a sus recuerdos y con su narrativa propia va describiendo de manera continua sus querencias más lejanas. "Mi nombre María Ofelia Guarín Garzón, nací en 1961, aquí en esta vereda de Abreo. Hago parte de una familia campesina tradicional, compuesta por papá, mamá y 11 hermanos. Yo soy la quinta de esta familia. Mi papá es nacido aquí en Abreo, pero mi mamá es de la vereda de San José de las Cuchillas. Todos nosotros desde muy niños aprendimos a asumir responsabilidades en la casa: proveíamos agua para la casa, conseguíamos la leña para el fogón y cuidábamos de nuestros hermanitos menores, pero a la vez, aportábamos la mano de obra que nuestro papá, el señor de la casa, requería para el campo. Por eso desde muy pequeña, aprendí muchas de estas labores. Al pie de mi papá, aprendí a trabajar en el campo. Nosotros nos íbamos a coger el frijol, maíz, tomate, en los raticos libres.

Estudie mi primaria en tres escuelas: aquí en Abreo, luego en otra vereda vecina y el último año de la primaria, lo hice en el pueblo, pero estudiando sábados y domingos porque en la semana quedaba muy difícil, por mis obligaciones en la casa. En mi familia todos hicieron el bachillerato por radio". Doña Ofelia cuenta que su rutina cotidiana, durante su niñez hasta terminar la primaria, consistió en madrugar a las 5 de la mañana y realizar los destinos hasta las 8 de la noche, en que a la luz de las velas terminaban las tareas. Acto seguido se rezaba el rosario y terminado este, todos se acostaban a dormir. Dicha rutina no vario mucho en la juventud.

"Mi papá, fue un gran líder comunal, él era presidente de la organización comunal y su familia era de las que más tenía que trabajar, en los eventos como las romerías, festivales y obras para promover el bienestar y el desarrollo comunitario. Ahí aprendí las labores de aporte social, de asociatividad, del trabajo comunitario. Ahí empecé este proceso que no ha terminado y que sigue aún en construcción". Al seguir ahondando más de ese mundo rural que doña Ofelia, vivió en el pasado, nos damos cuenta que en ese entonces, si bien las cosas eran muy difíciles, se encontraban soluciones positivas para las mismas. Ella recuerda, que para solucionar la búsqueda del agua, su padre logra conseguir un ariete. Con el ariete se subía el agua hasta la casa, cuando había un buen caudal. Pero en épocas de intenso verano, solo trabajaba unas pocas horas, lo que los obligaba a proveer de manera artesanal, el suministro del agua que se necesitaba en la vivienda.

"En ese tiempo mi papá tenía sembrados de maíz, frijol, papa, arracacha, habichuelas y cebollas. También había dos o tres vaquitas de producción de leche. El tomate de aliños fue de los últimos cultivos que se llegó a sembrar en la finca".

Haciendo memoria, doña Ofelia relata que la finca familiar empezó tener relevancia, cuando ya sus hermanos mayores tenían entre 16-18 años y que se convirtieron en apoyo constante para su padre. Esa fue una etapa en que la finca mostraba muy buena producción. Todos manejaban azadón, machete, pico, las herramientas tradicionales para las tareas del campo. Todo en la finca era un trabajo familiar. De su conversación nos damos cuenta que su padre hizo en un principio, su trabajo con los saberes que había aprendido de su familia.



Foto de doña Ofelia Guarín en la labor de ordenar

Ya luego por los años de 1980- 1985, empezó con el acompañamiento técnico que ofrecían las entidades del Estado. Sin embargo, ella precisa, que los campesinos eran muy reacios a cambiar su manera tradicional de trabajar la tierra. De manera que los técnicos que querían llegar con su conocimiento, tampoco les fue fácil encontrar oportunidades para expandir su conocimiento y más aún para que fuese puesto en práctica. Esto es algo que con el tiempo, ha venido cambiando.

Como la mayoría de los interlocutores indagados, Doña Ofelia, cuenta que su padre y sus hermanos en un principio preparaban sus propios abonos. Recuerda bien, que ellos quemaban ciertas maderas, y la ceniza y el carbón obtenido, se mezclaban con estiércol de vaca, se le agregaba otras materias orgánicas si había y con eso se fertilizaba.

"Yo no recuerdo en ese entonces ver llegar a la finca los bultos de fertilizantes como se ve hoy en día. Parece que con el paso del tiempo, la tierra ha venido perdiendo su vigor natural y ya hay que ayudarle con lo químico. Pero desgraciadamente en la actualidad, se ha abusado de los fertilizantes químicos, pues mucha gente, intentando aumentar la producción ha desbalanceado el equilibrio natural y hoy el suelo es más exigente. El desconocimiento humano sobre las relaciones positivas con el suelo ha deteriorado el suelo y el entorno.

Los productos que se sacaban de la finca eran vendidos en la plaza de mercado del pueblo. El maíz casi no se vendía. Para las familias campesinas, el maíz era considerado como "alimento para todo el año", hasta que volviera la próxima cosecha de maíz. El maíz, pues, era para la casa.

El maíz, se sembraba el día de la Candelaria, por allá en el mes de Febrero. Variedades de maíz sembrado, recuerdo el Capiro y el Amarillo. Luego llegaron el blanco y variedades que trajo el ICA. Del capio se sembraban lotes muy pequeños. En cambio del amarillo, se sembraban extensiones grandes, este servía para elaborar arepas, mazamorra, productos consumidos por la familia tradicional. Una vez cosechado el maíz, se encalaba (se le echaba cal) para prevenir el gorgojo, y luego se amarraban dos o tres mazorcas con su propio capachito y se colgaban de las vigas de la casa. Así colgaban toda la cosecha. Se colgaba en turegas".

Continuaba diciendo; "las familias campesinas tenían una horqueta larga, muy valorada en ese entonces, para bajar las tureguitas de maíz. El maíz se desgranaba manualmente, pero algunas veces, se echaba dentro de un costal y se golpeaba con un garrote de madera.

Si bien muchos adelantos actuales han reemplazado recipientes y empaques para manejar más fácilmente los productos agrícolas, hay referencias muy claras de la gente que nos cuentan del claro sentido de sostenibilidad de las épocas pasadas. En las plazas de mercado, en los graneros y tiendas de barrios y veredas era común encontrar otras medidas para los pesajes y medidas de los granos. Quizá como avanzan los tiempos y las estrategias de sostenibilidad y preservación de los entornos, se pueda volver a utilizar utensilios que servían para esos fines sin contaminar como se hace hoy en día. Doña Ofelia refiere que "existían antes unos cajoncitos de madera llamados cuartillos, en los que se vendían los granos. Mi papá llevaba el cuartillo cuando se iba a vender el maíz. Esta era la medida para vender y comprar. Cuartillos, puchas. En mi casa, el huevo era para el consumo, pero de vez en cuando se llevaba los que había para vender. En esta vereda quizá había unos 15 o 20 productores.

GANADO VIENE DE GANAR, SE GANA CON LA VACA, CON LA LECHE Y SUS PRODUCTOS

La tradición del manejo del ganado se ha mantenido en la familia. De ahí procede el afecto que tiene por los animales y la oportunidad de capitalizar las experiencias en este ramo de la actividad pecuaria. Siempre en mi familia hubo vacas. Tres o cuatro vacas, que nos daban leche, esta se llevaba a vender al pueblo. La que quedaba mi mamá, la hacía en quesitos. Los miércoles y los sábados ella y alguno de sus hijos llevábamos a vender la producción a Rionegro. Casi todos pasamos por este proceso de acompañarla a llevar la producción y a venderla. Se vendía de casa en casa en el pueblo, mi mamá ya tenía su clientela. Ella llevaba entonces, leche, quesitos, huevos, guayabas dulces por kilo, el tomate por kilos, el frijol por kilos. Todo lo que llevaba mi mamá iba para ser entregado a domicilio. Lo que llevaba mi papá se iba para la plaza y esperar que llegaran los clientes a comprar.

Como narra doña Ofelia. Todos los productos iban bien empacados para protegerlos en el viaje. La leche iba en una caneca, El quesito se envolvía en hojas de plátano, los huevos iban en una olla a la que se le echaba aserrín para que no se totiaran, los productos del cultivo iban en bolsas, a veces esto iba en una canasta. Para cierta época ya empezó a subir un carro, el cual se tomaba después de haber caminado una media hora.

La rutina del manejo del ganado es extenuante, máxime cuando se combina con otras labores o trabajos cotidianos. Para entender esto, Doña Ofelia nos resume la rutina de su esposo y el relevo que ella hace en este manejo.

"Mi esposo ha sido campesino toda la vida. Tres meses antes de casarnos, él consiguió trabajo en una empresa con todas sus prestaciones y ahí ha estado en ese campo de trabajo externo, pero seguía madrugando en el campo para ordeñar las vacas, luego se iba a trabajar y en la tarde regresaba y seguís sus destinos aquí en el campo. Lleva 30 años con la misma labor. Madruga a las 4 de la mañana y ordeña, deja las vacas en el potrero, se les garantiza que tenga agua y luego se va para empresa donde debe estar a las 6:45 en el corte. De la empresa sale a las 4:00 de la tarde y en la casa a las 4:30, llega y mira el ganado de la casa, luego las terneras de levante que hay en otro potrero. A partir del momento que mi marido se va a laborar, a mí me queda la finca, la casa, todo. Yo ordeño en la tarde, dispongo de la leche y dejar listas las vacas. En estos momentos manejamos más lo pecuario, que lo agrícola. Primero porque no nos da el tiempo y porque nuestros hijos tomaron otra opción de vida, pues, son profesionales.



Foto de doña Ofelia Guarín en la labor de ordenar

Nosotros trabajamos la parte pecuaria, debido a la disposición de espacio, de tiempo y sobretodo de la mano de obra.

Para tener una producción agrícola se necesita que haya tres o cuatro peones, pero en estos momentos es muy difícil conseguir mano de obra para el campo. Por eso, lo que hacemos es más fácil con el ganado”.



Dice que tienen solo 4 vacas que ordeñan. Si bien tienen a sus hijos, ellos están fuera de las actividades del agro. Esto significa, sin lugar a dudas, que no tendrán asegurado el relevo generacional en la agricultura. Este fenómeno, no es extraño en las explotaciones agropecuarias familiares de nuestro país. El campo en general, está sufriendo la falta de personal idóneo para continuar con las tradiciones y oficios relacionados con el agro.

"Mis hijos son profesionales, dice, adoran el campo para vivir, mas no para explotarlo como una oportunidad de generación de ingresos. Es muy complicado en estos momentos, decir que se logra vivir del campo. Para vivir del campo hay que tener un área grande de explotación, producir un buen volumen, en el campo, la verdad, lo mejor es diversificar y tener unos 4 o 5 productos, de tal manera que unos sostengan a los otros, si hay precios malos. Diversificar es la mejor manera de mantenerse con las producciones de la finca".

JALONANDO PROCESOS Y LIDERANDO A LAS COMUNIDADES LOCALES

Al indagar con doña Ofelia la manera como se vinculó con el tema del ganado, de la leche y de su comercialización, es muy clara en precisar que, en realidad todo se le presento de la noche a la mañana. Como dice el adagio popular "Al que le van a dar le guardan", eso sí si tiene el temple y la perseverancia para esperar y persistir.

"Mis inicios en el trabajo comunitario fueron con mi papá en las Juntas de Acción Comunal. Pero el trabajo que más me enfoco en esta parte asociativa, no fue por mí, sino por mi esposo que trabajaba en el municipio de Rionegro en una dependencia que se llamaba Desarrollo Agropecuario. Estando allí, esta dependencia quería conocer cuántos eran los campesinos productores de leche en las veredas. Entonces se le pidió a él que hiciera una encuesta para saber quiénes producían leche en la vereda, pues, él vivía aquí.

Mi esposo, muy hermoso, me dijo: Tengo que hacer esta tarea, pero a mí no me queda tiempo. En realidad, no era que no le quedaba tiempo, sino que no se sentía con la habilidad para hacerlo. Era como un censo agropecuario, pero de producción de leche. Se quería saber cuántos productores de leche tenían la vereda de Abreo y cuanto era la producción para saber si había capacidad para la instalación de un tanque de enfriamiento lechero en esta vereda.

Yo hice la encuesta. Sacaba los raticos en las tardes y visitaba los habitantes que yo sabía que tenían sus vaquitas y producían leche y les echaba el cuento. Muchos de ellos llegaron a decirme, yo le doy la información, pero yo no llevaría mi leche a esos tanques.

Yo hice el censo, se lo pase al municipio vieron que si era viable, luego se hizo toda la gestión con los productores para motivarlos, luego se buscó el sitio donde se construyó una caseta y allí se ubicó el tanque de enfriamiento lechero. Esto fue un convenio entre el municipio y el departamento. Este fue el primer tanque en esta vereda, pero ya había otros tres tanques que se habían instalado entre los años 2003, 2004 y 2005 en este municipio de Rionegro. El tanque de esta vereda empezó a trabajar en el 2006".

A partir de este momento la vida de doña Ofelia entraría en un periodo de mucho ajetreo y movimiento. Se iba a enfrentar con nuevos desafíos en su vida y compromisos que la mantendrían en contacto directo con el movimiento comunitario de toda la localidad.



"Cuando se arrancó con el tanque de leche, el señor donde estaba la caseta lo iba administrar. Precisamente, a los 4 meses de haber iniciado los trabajos del tanque, ya el señor dijo que entregaba y porfiaba que yo tenía que administrar el tanque, dizque, porque el presidente de la organización local lo había dicho.

La organización local de productores de leche, que se había formado para regir los destinos del tanque, había elegido una junta directiva con presidente, secretaria, entre otros... Yo con mucho temor fui a recibir este encargo, un día a las 7 de la noche, en medio de un fuerte aguacero. Recibí las llaves, abrí luego el tanque con mucho susto y empecé a llamar a los vecinos que tenían la leche de la tarde en canecas, para que la llevaran y eche la cantidad suficiente para poder prender el tanque. Desde ese día hasta hoy estoy respondiendo por ese tanque.

Me pareció curioso y muy bonito, que todos aquellos que me dijeron antes, yo por allá no llevo leche, con el pasar del tiempo y con el tanque en funcionamiento, a los 4 o 5 meses llegaban muy humildes preguntando, si había oportunidad y si podían llevar la leche. A lo que se les respondía: Claro que sí". Los recuerdos de doña Ofelia empiezan a aflorar con claridad. De esta manera nos damos cuenta que el tanque comunitario veredal empezó con 12 productores. A los dos años, ya los productores habían llegado a 30. Este fue un proceso rápido y bonito, donde se llegó a tener una producción diaria de 700-800 litros, para una vereda que no ha sido buena productora de leche, ni con grandes pastizales.

El tanque tenía una capacidad de 1500 litros y se desocupaba día por medio, cuando el carro la recogía. Incluso había días en que el tanque se llenaba completamente. Pero con el tiempo las cosas han cambiado. En este momento, el tanque sigue en uso, pero la producción es un promedio de 200 litros diarios. Eso es muy poquito. Hoy los productores son muy pocos, ellos han ido desapareciendo por falta de relevo generacional.

"Como se ve, dice doña Ofelia, al paso de tiempo este oficio de pequeños productores de leche en esta vereda va a desaparecer. Pero en otras veredas hay fincas grandes en producción, las cuales subsistirán porque además tienen mano contratada. Estamos hablando de los empresarios con 20-30 vacas, quizá más, hasta 50, pero que tenga mayordomo y mano de obra foránea, pero la producción lechera familiar, tiende a desaparecer.

Una posible alternativa sería reforzar la transformación de la leche en productos lácteos diversos. Hoy se ven algunos emprendimientos en este sentido, pues hay muchos hijos de productores que estudiaron carreras relacionadas con el campo, tales como la producción de alimentos, la ingeniería industrial, ingeniería agropecuaria, que han visto en este campo, oportunidades de negocios. Estos jóvenes, se enfocan en una parte más industrializada, porque si bien tienen su vocación en el campo, tienen otra visión más clara dirigida a la transformación y a darle valor agregado a este producto. Si bien tienen aún puestos sus ojos en la producción de campo, conciben que hay que venderla más cara, debido a la transformación del producto inicial.



HACIENDO HISTORIA

Cuando la gente lleva la leche al tanque hay que medir la cantidad que se entrega, se muestrea y se vacía al tanque. Acopiada la leche de todos los productores, se pone el tanque a trabajar. Se refrigera. Periódicamente hay que hacer lo que se denomina pruebas de plataforma. Hay que muestrear con reactivos para que la leche no lleve mastitis, ni acidez. La prueba de los antibióticos, se hace con un equipo especial que no se tiene pero que se hace en la cooperativa o en la procesadora cuando se requiere.

La historia de la organización de productores de leche de Rionegro, pasa rauda por la mente de doña Ofelia. La cuenta con aplomo y firmeza, Sabe exactamente de lo que habla, pues ha vivido paso a paso cada una de las etapas por las que han atravesado. Al narrar este proceso, vibra de alegría y sueña con que este emprendimiento, siga avanzando del manera como lo ha venido haciendo en estos últimos años.

"Cuando nos inscribíamos como productores de leche para afiliarnos al tanque en la vereda, también teníamos que inscribirnos ante la organización municipal. Esta era muy incipiente, pero ya existía y estaba inscrita en Cámara de Comercio desde el 29 de Febrero del 2000, año bisiesto. Yo llegue en el año 2006.

Era una asociación pequeña que tenía unos 30 productores, no todos asistían y no muchos entendían de lo que es este proceso en sí, pero allí conocí a las dos o tres personas que lideraban: Don Eduardo Palacios que era el presidente en ese entonces, con el ingrese yo a trabajar en la asociación. Recuerdo que en la primera asamblea que hubo, tenía yo como tres meses de haber ingresado, cuando ya me sentaron como secretaria, yo lo único que sabía era llegarle a la gente y generarle confianza, pero eso de hacer esos trabajos de secretaria no. Con el señor Eduardo Palacio aprendí muchísimo.

La asociación nació en Rionegro con el nombre de Asproler: Asociación de Productores de Leche del Municipio de Rionegro. Muchos decían que había que cambiarle ese nombre porque era muy difícil de pronunciar, para mí, yo lo tenía muy claro.

Asproler ya como proyecto visible al público, inicio en el 2007. Digo visible porque en este proyecto que era municipal y departamental ya había presupuesto para un carro tanque. En Diciembre de este año, el carro tanque empezó a recorrer las veredas y mercado Asproler, recogía la leche de los tanques y la entregaba en las procesadoras. Cuando se tuvo el carro tanque se hizo un proceso de comercialización con Auralac y Lácteos Rionegro. Hoy estamos aún con la comercialización de Auralac. Esto fue lo que hizo más visible al público esta organización".

Este proyecto empresarial ha avanzado con paso firme, no sin sortear algunos baches en el camino hacia sus objetivos. Pero son situaciones que enseñan e impulsan. Lo importante, es mantener la vista en el objetivo y que todo lo que se haga apunte hacia la superación y el logro. Se ha ganado suficiente en experiencia para poder seguir hacia adelante.

"Antes había tanques de enfriamiento que se negociaban con diferentes procesadoras. A la vez se seguía puliendo como iba a seguir este proyecto productivo. Los tanques seguían en las veredas.

Como lo expresa doña Ofelia Han sido tiempos difíciles. El despegue fue en el 2007, pero la crisis más fuerte llegó en el 2008-2009. Eso también había que superar.



"Recuerdo que nosotros desde el 2008, contábamos con una gerente que nos pagaba el municipio. A dicha gerente la había echado el anterior presidente. Él le dijo; si la paga el municipio, váyase a trabajar allá. Al asumir esta nueva junta, llamamos nuevamente a la gerente, y ella también colaboro para enderezar esto. Lo primero, es que estábamos descapitalizados y había que hallar soluciones. El local que tenemos es del municipio, entregado a nosotros como un comodato".

Haciendo historia nos damos cuenta que en el municipio hubo un tiempo en que se crearon muchas asociaciones, porque se entendía que era muy valioso, en términos sociales y económicos, pero de todas ellas, la única que continuaba con el comodato era la de Asproler. Que precisamente, ya trascendió.

"Como explica doña Ofelia, a todas esas asociaciones les faltó visión. Todas pensaban que tener un profesional al frente de ellas, era perder plata, y que lo que él iba a hacer lo podía hacer el representante legal. Pero no era así. Para nosotros, la fortuna más grande que tuvimos fue haber visto la visión desde el principio, la de entender que tener un profesional en la organización era fundamental y muy valioso. La gerente en ese entonces se llamaba Francia Andrea Rojas. Ella estuvo con nosotros hasta el 2013. Luego fue que llegó a la gerencia Juan David Zuluaga López.

Juan David llegó con su mente muy limpia, muy abierta, no estaba encasillado por nada. Él llegó y nos fue conociendo, primero se enamoró del campesino, no tanto del campo, pero como veterinario, tenía muy buena mano para esa profesión. Pero le gustaba más la parte administrativa. Él se enfocó mucho por esta parte. En el 2014, hizo un estudio de alta gerencia financiera, muy valiosísimo para él y para nosotros. Él es un profesional increíble. Pero también, hay que reconocer todo lo que hemos crecido nosotros con su ayuda. Esto pues, ha sido un crecimiento integral, de él como profesional y de nosotros como organización, todo en la línea de ir buscando siempre afianzar todo este proceso.

Nosotros crecimos mucho con los proyectos productivos, si esos proyectos del Ministerio de Agricultura. Éramos una asociación chiquita pero bien conformadita. Participábamos en los proyectos de alianzas productivas. De esa forma, logramos conseguir tanques de leche, que eran las necesidades grandes de las veredas. Conseguimos unos 4 tanques con los proyectos con la Nación. Luego ya nos cabíamos en la categoría de pequeñas asociaciones y seguimos en nuestro afianzamiento asociativo, así logramos tener una parte administrativa fuerte. En este caso, con gerente, contador, con revisor fiscal, y cuando la norma nos lo exigió, con auxiliar contable, y así fuimos creciendo".

Es muy valioso recordar y más con la ayuda de una persona tan entusiasta y comprometida como lo es doña Ofelia Guarín. Ella tiene en su memoria y muy vivamente, cada paso, cada época y cada logro obtenido durante el trayecto que ha recorrido la organización. En su relato cuenta que desde el 2013, Auralac les brindaba el servicio de maquila de una leche pasteurizada, con el nombre de Asproler en la bolsa. Esa leche se distribuía en gran cantidad en un supermercado, ubicado en Copacabana. Luego en el 2015, sacaron a Lechenela, que aún sigue a la búsqueda de un nicho en el mercado. Si bien, aún no se ha logrado consolidar, les brinda un muy buen soporte financiero, pues, a través de este producto han logrado hacer convenios con Comfama, para introducir el producto dentro del mercado institucional. Lechenela es muy rica y los niños se la comen como golosina, pero ni el mercado institucional ni el Programa de Alimentación Escolar, están para dar golosinas.

Doña Ofelia continua con sus recuerdos, así comenta que "en el 2016, se empezó a mirar la unidad con otras asociaciones, pensando en el proceso cooperativo, pero sabíamos que este es un proceso muy exigente y desgastante, sobre todo cuando se va a pasar de un proceso asociativo, vigilado por el municipio, a uno cooperativo. Por un lado, la papelería es muy seria y muy brava, pero lo hicimos. Nos dio duro un año, por la conformada, porque nuestros socios cooperativos se nos fueron, porque integrarlos y luego desintegrarlos fue muy trabajoso.

En ese caso, se llamó a dos asociaciones de productores de leche: La de San Vicente y la de Granada. Ambas con mucha antigüedad, más que la nuestra. Granada por ser tierra de conflicto tiene mucho, demasiado, apoyo gubernamental. No tenían tanta producción como la nuestra, pero su producción y productores eran valiosos para la alianza. Se hizo todo, pero la verdad, les faltó dejar el interés propio por el interés común. Ellos pensaron más en los bienes que tenían que en el bienestar de sus productores.

Alagro nació en el 2017, nació con las otras asociaciones. Pero estas últimas se fueron entre Diciembre del 2017 y Enero de 2018 y nosotros seguimos con el proceso. Eso sí, con menos gente, con menos bienes. Después que se fueron, nosotros nos tomamos un tiempo para desunir lo unido. Porque los productores de Rionegro y de los otros municipios, si estaban ya todos en este proceso cooperativo, por lo que había que volverlos a desintegrar de la parte administrativa, porque ya estaban todos enlistados para la liquidación de leche, pues desde la cooperativa se les había comercializado ya la leche por 5-6 meses. Había pues que desunir parte administrativa y parte contable. Esto fue todo un proceso traumático, pero que luego de enderezarlo, fue valiosísimo, porque ya se sabía con quién estábamos. Con decirle que hay muchos productores que han terminado con su producción y sin embargo, siguen asociados y dando su aporte social cada mes, porque ellos quieren seguir haciendo parte de Alagro.

En estos momentos Alagro tiene unos 100- 120 productores de leche, contando también los de Abejorral, Alejandría y El Santuario".

OTEANDO EL HORIZONTE Y MIRANDO AL FUTURO

Según cuenta doña Ofelia, hay muchas proyecciones. Desde Alagro están en el proceso de abrir también la parte del componente agrícola junto al componente pecuario. Pero esto es complicado, pues, para abrir un comercio seguro en la producción agrícola, el campesino todavía no está preparado para la cultura de la buena producción y calidad exigida por las cadenas de los supermercados. Hay que preparar primero a los actores del campo, en cuanto a producción, cantidad, calidad, selección, empaque. Esto es, capacitarlos en labores de cosecha, postcosecha y empaque.

Hay que crear conciencia entre los productores del campo del valor de la asociatividad, de las ventajas de trabajar colectivamente y de combinar las buenas prácticas de cultivo con las buenas prácticas de pos cosecha, empaque y comercialización. Solo así, podrán sacar productos, que cumplan con las exigencias del mercado de las grandes cadenas.

Ya se han dado los primeros pasos, dice doña Ofelia. "Nosotros abrimos una plaza en Envigado, pero cuando ya se tenía la plaza abierta, el mercado y la cantidad, cuando el campesino, vio que era una sociedad, no funciona. Pues un socio presto todo su empeño, pero el otro dijo, yo sigo vendiendo como lo hago tradicionalmente a mis clientes de siempre en la plaza. Eso es muy complicado. Esto se deberá hacer más lentamente, con gente que tenga esa visión del mercado o de tener una oportunidad de transformar. Hay que proyectar mirando a la transformación y valor agregado de los productos agropecuarios. La leche es fácil, porque es una producción diaria y el campesino necesita asegurar la comercialización de esa producción diaria. En cambio la parte agrícola es estacional, de cosechas".

Doña Ofelia es una eterna convencida del proceso que lidera. Trabaja día y noche en pro de ese compromiso, pues, su filosofía de vida está enmarcada dentro del ideal de la entrega total sin condicionamiento: "Nosotros somos cuerpo y alma, y el alma nuestra vive del servicio que ofrecemos a los demás, desinteresadamente. Somos cuerpo y alma, el cuerpo no vive de eso, pero el alma sí. Uno nutre mucho el espíritu de esta oportunidad de compartir, de conocer. Yo no sirvo para enseñar, pero si sirvo para decir venga vamos, venga hagamos, venga aprendamos. En común somos valientes. Este es un servicio que nos da satisfacción personal, además enriquece nuestro espíritu. "Eso no llena el bolsillo, pero si llena las manos. Uno con las manos llenas va a cualquier parte".

Con su manera de pensar, con su ideal de trabajo y con su aliento constante, doña Ofelia Guarín, ha podido seguir trazando rutas y encaminando a sus compañeros de labor en este difícil trance del quehacer cooperativo. Su visión esta adelante, el horizonte lejano solo es un referente que la guía.

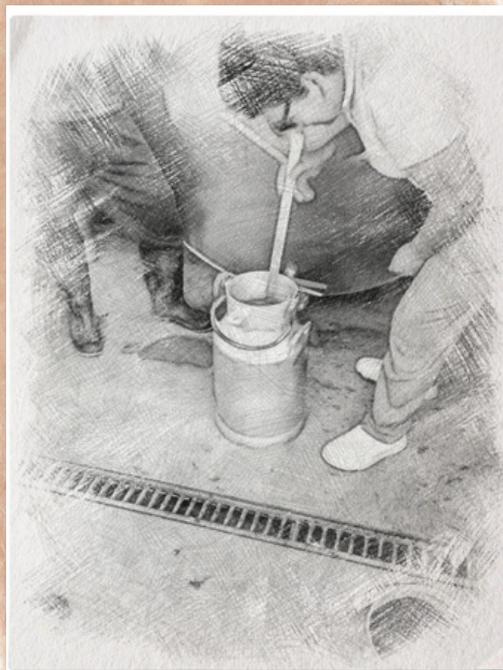


Foto: Doña Ofelia Guarín recibiendo la leche en el tanque de Abreo

MARIA DEL ROSARIO MONSALVE DE MONSALVE



Al borde de la vía, antes de llegar a la cancha de futbol de la vereda San José de Las Cuchillas esta la casa de Doña María del Rosario. Lo primero que capta la atención del transeúnte, es un árbol de papayo en medio de un arriate de hermosas margaritas blancas y amarillas. Aquí empieza, a verse el laborioso trabajo de las manos de nuestra interlocutora.

Es muy difícil encontrar personas que vibren, sientan y se dediquen de manera responsable, a los animales y las plantas cultivadas como Doña María del Rosario y su esposo don Arnulfo. Muestra de ello, son sus plantas, muchas de ellas traídas de sitios muy diversos y bajo la tutela y el cariño de su dueña, prosperan, crecen, dan flores y se diseminan, como si estuvieran en su ambiente más propicio.

Al ver sus exuberantes especies vegetales, sus coloridos senderos y sus exóticos frutales calentanos, uno se pregunta, ¿Cuál es el secreto de su aclimatación a esta zona? y la respuesta no se deja esperar, todo se debe a su dueña y jardinera, a su dedicación, a su tesón y a su paciencia, pero ante todo, a su sensibilidad por las vegetales y animales.

Al ver todo aquello que ha logrado, nos damos cuenta del talante que posee, de la energía que desprende y del amor intenso que irradia al trabajar con sus manos en la tierra. Doña María del Rosario Monsalve, un ser humano sensitivo, lleno de paciencia, dedicación y cariño por los animales y las plantas, demuestra una vez más, que el lenguaje del amor y de la vida es comprendido por todos los seres de la tierra, sin distinciones de ninguna clase.

SIEMBRO AQUI DE TODO LO QUE CONSIGO Y LO HAGO EN CUALQUIER EPOCA DEL AÑO

María del Rosario nació en el campo, en la casa donde habita hoy en día. Vino al mundo hace 60 años, y desde siempre, dice ella, le ha tenido un gran amor a su tierra. Su madre, según nos cuenta fue la que le enseñó parte de lo que sabe del trabajo de la tierra. Su padre falleció con 93 años, pero cuando estaba enfermo decía que quería aliviarse para seguir echando azadón.

Desde muy temprana edad, 5-7 años, ya ella sembraba sola cosas en su casa. Empezó sembrando coles, cebollas y todas las verduras que tenían. Así comenzó en esta bonita actividad del trabajo de la tierra.

"Yo tengo muy bonitos recuerdos de mi época de niña. Me acuerdo como si fuera ayer de algunos de los productos que se cultivaban en mi casa. Cebollas, moras, papas, frijol, arracacha".

Generalmente su progenitor les decía que no había necesidad ni de fumigar, pues no tenían casi plagas y que la papa daba sin necesidad de aplicarle nada. En cambio ahora, dice doña María del Rosario si hay que fumigar quiera o no quiera, pues hay muchas plagas.

"Mi papá cultivaba la papa capira y la blanca, también el maíz, y el frijol. Sembraba mucho frijol cargamanto y Mocho, este último se parece mucho al cargamanto pero es en ramita (arbustivo), se le llamaba también cargamanto blanco. Otra planta que se sembraba también era la cidra, incluso todavía hay. También sembraba tomate.

Yo siempre andaba con mi papá y mi mama sembrando maticas. Pero como mi papá se mantenía por allá lejos trabajando y sembrando en compañía, yo me mantenía con mi mama sembrando cebolla, coles batatas. Hoy la batata no se cultiva, la arracacha se cultiva poco.

La arracacha se consumía mucho antes. Se preparaba en sopas, también con cebollita y tomate. Se preparaba de muchas maneras. La taruga sí que gustaba, si era con frijoles sí que era deliciosa. Con huevo se preparaba también. También se picaba chiquitico y se preparaba con frijoles y papita sabe muy rico. Con la ahuyama y la vitoria se hacían dulces".

Le agrada hablar de las plantas y animales, a estos últimos, les tiene especial cariño. Recordando su época joven dice que las plantas y los animales siempre estaban juntos. En la casa criaban gallinas y marranos. Cuando los marranos estaban gordos se llevaban a la feria, al igual que los huevos. Todo eso se vendía en la galería a la que había que ir caminando con todos los animales y productos. Recalcaba que esos eran tiempos más difíciles que hoy.



Foto: Arbol de limas, localizado en la casa de la familia Monsalve

Recuerda además que con su madre recogían moras, guayabas, higos. Eran canastadas llenas de higos las que se recogían. Todavía tienen de esa época una mata de higos, de la misma semilla que tenía la mamá. Los higos al igual que hoy, se usaban para hacer dulces y para consumirlos frescos ya maduros. Su madre también hacía arepas, todo eso para llevar a vender al pueblo de Rionegro en el mercado.

Comenta doña María del Rosario que casi todos los productos que cosechaban estaban destinados para ser utilizados como alimento. Con el aguacate maduro, hacen guacamole, con la guayaba jugos y dulces, con el maíz, las arepas y muchas cosas más, como tortas. Con el cilantro para los fritos. Todo lo que siembran y cosechan les es de utilidad.

"Yo aquí siembro de todo lo que consigo. También lo hago en cualquier época del año, pero el maíz, si procuro sembrarlo en la menguante, porque el maíz crece más bajito, no se va a "machorriar", o sea que no crece como un varillón, además crece más rápido y da muy buena mazorca. En cambio, las otras plantas, si las siembro en cualquier tiempo".

En la casa de Doña María del Rosario se puede observar una gran diversidad de especies vegetales que conforman su jardín. En cuanto al jardín doméstico, Doña María del Rosario dice que lo retoca, esto es lo poda y fertiliza, en la menguante. Para lograr esta diversidad vegetal, ella nos comenta que hace semilleros permanentemente. Sus plantas son propagadas en su mayoría por ella misma, otras son compradas, otras se las regalan de otras muchas partes. Por doquier se pueden ver plantas ornamentales, mezcladas con aromáticas y medicinales. También se ven árboles frutales y alguna que otra especie nativa.

Cuenta que "cuando se me acaba una mata, inmediatamente siembro la otra". Considera que para que estén bien bonitas y esbeltas "se les debe prodigar mucho amor". Por eso pone mucho amor a todo lo que hace. Es feliz trayendo plantas que no tiene en su parcela. Recuerda que "A veces me dicen, usted para que se va a llevar esa planta que es de clima caliente y no le va a pegar. Yo les contesto, a mí me pega y me la llevo". Precisamente por esa habilidad para aclimatar las plantas podemos ver en su pequeña finca especies que no son propiamente de clima frío. Entre las plantas que sobresalen por su porte y distinción están por ejemplo, la papaya, mango matasano el zapote y el coco muy propias de los climas calientanos.

Doña María del Rosario cuenta que "cuando yo vine a esta finca solamente estaban este aguacate criollo y el árbol de limas, todos los demás arbolitos los he ido sembrando yo a través del tiempo. Hace más 8 años que vivo aquí y mire como los tengo.

En el campo uno aprende a llevar una vida muy natural. Yo me levanto todos los días a las 4 de la mañana a despachar a mi hijo, luego sigo con mis labores de la huerta, hasta que es hora del desayuno a eso de las 8:30 a 9.00 de la mañana. Luego sigo con las labores de la casa. En la tarde continuo con las tareas del campo. En la nochecita comemos y a las 9:00 de la noche nos acostamos. Para mí es sagrado madrugar y acostarme temprano, no trasnochar.

A todos nuestros hijos les hemos enseñado el amor por el campo. Desde los 4 años ellos nos acompañan, ellos trabajan siempre junto con nosotros. Pero sobre todo Carlitos. A todos ellos les gusta mucho el campo. Ellos ordeñan vacas, labor que aprendieron con el papá. Carlos desde niño le encanta los conejos. Por eso lo vemos ahí con su cría de conejos. También le gustan los pollitos, las frutas, todo".

Al comentar acerca de la difícil situación por la que atraviesa el campo en cuanto al relevo generacional, nos comenta que "al paso que vamos no va a haber comida, pues son contaditos los que quieren trabajar, pero eso también se debe a los padres, pues es falta de que los papás estén con ellos y les enseñen. Los hijos míos siempre estuvieron al lado mío. Ellos madrugaban a trabajar conmigo.

Hoy en día todos mis hijos nos colaboran en las labores agrícolas. Ellos siembran cuidan de los cultivos, abonan y cosechan. Todos sacan su espacio para darnos una mano en las tareas de la finca". Escuchando hablar doña María del Rosario pienso que hay que volver a retomar los principios de aquello que se llama educación incidental. El aprendizaje que se logra a través de la enseñanza y de los procesos que se interiorizan viendo y haciendo tareas con los padres. El Aprender haciendo, deja improntas imborrables en la mente de los niños y jóvenes. Esta es una de las grandes alternativas para mantener el campo activo y vigente. Preparar el relevo generacional en la agricultura desde que nuestros hijos están niños, es quizá, la mejor posibilidad de continuar con los trabajos de la tierra.

Doña María del Rosario Monsalve es una maestra de la tierra, un personaje que le gustan sus labores, que fomenta el amor por la tierra entre sus hijos y que sabe lo que hace.

COMO SEMBRADORA DE VIDA CULTIVA PLANTAS DE DISTINTAS ESPECIES Y PROPOSITOS

Una de las grandes aficiones de doña María del Rosario es sembrar plantas, cualquier especie vegetal que tenga a mano es buena para ella. Da lo mismo que sea una planta ornamental que comestible o medicinal. Al parecer su sino es ser sembradora de vida. De esta manera como maestra de la tierra tiene en su parcela un jardín biodiverso con especies vegetales de distintos lugares, de funciones diferentes y con usos muy variados. Pero no solamente siembra, también recicla y colabora con el cuidado del entorno.

Al parecer la vida le tiene asignado un hermoso oficio, el de la jardinería. En su parcela en un pequeño instante se puede ver de todas las especies y colores. La vida fluye con el aletear de los insectos, con el sonido de los animales domésticos, con canto de los pájaros. Mientras tanto doña María del Rosario va encantando al visitante con sus historias de las plantas. Cada especie tiene una anécdota, cada flor un reconocimiento.

"Yo siempre he sido jardinera, yo he cuidado los jardines de otras fincas, aquí cerquita, por allá arriba. Ese siempre ha sido mi entretenimiento, mantener los jardines en las fincas a mí me pagaban por trabajar un ratico, no podía trabajar todo el tiempo porque mis hijos eran cinco y tenía que trabajar también aquí en mi finca. Yo por ejemplo iba y arreglaba un jardín y con eso me ayudaba para el estudio de todos mis hijos, mis hijos son muy humildes, se levantaron pobremente, no tenían computador ni libros, pero gracias a mi Dios salieron adelante. A ellos no les toco como los muchachos de hoy en día, que tienen todo, pero son unos perezosos.



Foto: Doña Rosario Monsalve en su labor de cuidado del jardín



Foto: Doña Rosario Monsalve en su labor de cuidado del jardín

Yo para sembrar el jardín uso tierra bien abonada del mismo compost que hago y los siembro en recipientes reciclados. A mi hermana Carmen le traen recipientes para el reciclaje y ella me los regala para que yo los use como materos. Por ejemplo, en estos días, le trajeron unos tanques de los de lavadora y hay mismo me los dio. Esos son muy buenos para sembrar porque son grandes y tienen muchos huequitos. Siembro en cualquier cosa que tenga a mano”.

También dice que en los árboles que tiene, les va sembrando y colgando distintas plantas que le sirven de adorno, como los cuernos, bromelias. Al observar, estas composiciones, se asemeja el trabajo de la naturaleza, en que no solo interactúan los corpulentos árboles, con las pequeñas plantas, sino aquellas que requieren del apoyo y del calor que entre todos van formando espacios de matorrales y espesura. Una muestra clara de la aguda observación que posee doña Rosario como maestra de la tierra.

"Yo siembro lo que se me atraviese, a mi todo el jardín me gusta mucho. A mí el jardín me aporta mucha alegría, yo me levanto y lo primero que hago es ir a mirar por mi jardín, es una alegría para empezar el día. Tener el jardín alrededor es llenarse uno de muy buena energía.

Mi mamá siempre tuvo jardín y yo era la ayudante de ella, desde chiquitica desde los 3 años. Está viendo este arbolito de lima, mi mamá lo sembró y sigue ahí sembrado. Este otro que ve aquí, es hijo de este ya sembrado por mí. Esas limas son lindas y ricas y distintas. Esta es mi casa materna", aquí nació yo. Pero viví con mi esposo mucho tiempo por el Carmín y regresamos hace unos años". Habla de sus plantas con cariño, las nombra a todos con sus nombres conocidos, sabe sus historias, sus necesidades y con cariño, les habla y acaricia.

"Yo tengo en el jardín azucenas, cartuchos blancos y uno verde, también tengo matas de granadilla y de uva y mire que ahí van pa'riba. Yo hice un semillero y me pegaron todas.

También tengo papayos muy grandes sembrados de semillas. Tengo también limones distintos, yo no sé cómo se llaman pero yo siembro cualquier semilla, yo veo la forma de sembrarla, la cuido y ella nace”.

Continua entusiasmada mostrando y contando acerca del jardín y de sus plantas. Doña María del Rosario va sacando de su memoria cada uno de los detalles de sus especies vegetales cultivadas. “También tengo agapantos, penca sábila, rosas, tulipanes, el árbol o flor de navidad esos son regalos, la familia misma sabe que me gustan mucho las plantas y me traen. Este palo me lo trajeron de lejos, es un níspero de Bucaramanga, es un níspero dulce y es más grande que el otro criollito que se ve por acá. Yo siembro las plantas pero si veo que nos les gusto un punto pues las paso de lugar yo les insisto mucho.

Mire ahí, un árbol de zapote y una palma de coco, le cuento, toda la vida luche sembrando las pepas de zapote, nacían pero se morían a los días, seguí perseverando hasta que por fin una me “pelecho” y ya está más grande que yo (risas). Y la palma de coco me la trajeron, me la trajo el yerno. Yo las sembré con arena de aquí y le eche también arena que traje en un frasquito una vez de la costa y lo revolví y mire cómo van”.

Al hablar de los remedios de sus ancestros, empiezan a surgir de sus recuerdos especies, tratamientos y dolencias como si de un recetario se tratara.

“Dentro de las aromáticas no me pueden faltar el cidrón y el sauco. Se toman las dos juntas para la gripa. Eso es bendito con limón. Del sauco solo se debe tomar la flor blanca y del cidrón los cogollitos y comparto con los vecinos cuando están enfermos.

La ruda la mantengo en la casa y la uso como adorno, también como buena energía. La gente viene a la casa y me dice véndame un gajito o regáleme y yo lo regalo...comparto con los vecinos”.

Alrededor de la Ruda se han tejido muchas historias y anécdotas. Esta planta es considerada una planta mágica por lo que siempre ha tenido un aura de misterio y de encanto. Entre las creencias relacionadas con esta especie, se dice que esta planta debe ser comprada o robada, pero nunca regalada a lo que doña María del Rosario contesto:

"Si, Eso dicen, pero, uno como que no es capaz de hacer eso. Hace poco que vinieron unos amigos a pedirme unos gajitos y yo les dije, pues, por el bien de ustedes y mío, denme aunque sea 50 pesos para que les pueda pegar. Lo que pasa es que uno se pone colorao por decirles eso.

En la casa de doña María del Rosario también se pueden ver algunos animales, que según ella les sirven para muchas cosas. Hay gallinas que le aportan carne, huevos y pollitos. También de ellas aprovechan los excrementos, al igual que de los marranos. De estos, las cerdas se crían por los lechones. Gallinas y cerdos, aportan los materiales para el abono con el que fertilizan los cultivos, huerta y el jardín. Al conversar con Doña María del Rosario se da uno cuenta de su especial sensibilidad por los animales y plantas que maneja, de todos ellos habla con cariño y los trata por igual, como si de sus hijos se tratara.

"También tengo animalitos, que no falten, tengo unos pollito que nacieron el Lunes, los otros el miércoles y vea estas dos gallinas se juntaron para calentarlos son de gallinas cubanitas, hay uno solo que es de gallina grande normal y yo se los puse ahí para que lo calentaran también y vea ya nació. Tengo unas grandulasas (gallinas) hijas de cubanitas, pues criadas por cubanitas.

Tengo 4 loritas que nos han regalado porque vea: la una la piso un carro y nos la trajeron, la cuidamos y ya va mejor. Vea estas son mis niñas (cerditas) están adelantando para el mismo día, junticas van a criar, ellas son las consentidas de mi esposo. El nieto que tiene 6 años las marcó y les puso nombre y todo. Aquí todos los animales son muy consentidos. Con el estiércol de los cerdos, se hacen los abonos, es muy bueno para los cultivos.

Durante el recorrido realizado por la parcela, va enseñando con orgullo, los distintos espacios y cultivos. En un lado, el sitio de preparación de los abonos, en otro lado, los árboles frutales, más allá, las coles, las cebollas, pimentones, así nos vamos yendo, observando, conversando y disfrutando de un paseo magistral en medio de plantas silvestres, de especies cultivadas, de arbustos y matorros.

“Vea, aquí tengo donde revolvemos con yerba el excremento de los marranos, también usamos aserrín que compramos donde el carpintero vecino. Nosotros hacemos una tanda de yerba, luego lo del marrano, aserrín, hojitas otra vez lo de los marranos y así hacemos el compost. Uno sabe que está listo porque está todo bien desmenuzadito. Yo les voy echando primero a las plantas que están como más feitas, ellas son como un niño hay que alimentarlas porque si no se ven desnutriditas”.

Si bien la huerta no es muy grande, es un espacio planeado y muy bien distribuido y ni que decir de su mantenimiento. Por su orden y esmero, recuerda al que la vea, a esas huertas del pasado, en que se mantenían, por norma general, los frijoles, el maíz, las coles y cebollas. Destaca en primer lugar, una buena línea de frijoles bien entutorados con las viejas cañas del maíz ya cosechado, siguiendo en otros surcos el cilantro, las coles, la cebolla de rama, los pepinos de agua, tomates y arracachas. Recordemos que esta última es una de las plantas que más han mencionado nuestros maestros de la tierra, como un alimento fundamental, en la escasa dieta de su niñez y juventud.

"Esta finca tiene muchas bendiciones de mi papá, mi papá le tenía un amor hermoso al campo y mi mamá igual, con decirle, que ella se comía una fruta y ahí mismo en el materito, la sembraba. Pero a ella le gustaban mucho las medicinales. Ella mantenía puras plantitas medicinales el cidrón, el sauco, ella nunca nos llevaba donde un médico, nos aliviaba con los remedios y las yerbas que tenía”.

Doña María del Rosario nació con ese don del trabajo del jardín, del cariño por las plantas. Disfruta plenamente de esta sencilla labor del cultivo de las flores, del trabajo de su parcela y del cuidado de sus animales. Su manera de pensar y su filosofía de vida, nos acerca al mundo natural, y al convencimiento de lo tantas veces repetido por E.F. Schumacher, de que todo "Lo pequeño es hermoso”.



s of
vanis
this li
principl
wish to a
The
the same line
stant bathing
it of the chil
rizon.
nce of all
f vision or
if the shad
fairly lo
th

DOÑA DIANA MARIA SEPULVEDA RAMIREZ



Diana María Sepúlveda Ramírez es una mujer ruralita nacida en la Vereda Barro Blanco, hoy emprendedora de la vereda Abreo del municipio de Rionegro, Antioquia, campesina de tradición y paisa de pura cepa.

Marcada por la tragedia familiar del fallecimiento de su hijo, emprende en medio de la tristeza su proceso de interiorización del duelo, saliendo con su padre en los trabajos cotidianos. Quien hubiera pensado que esta experiencia, le posibilitara poco tiempo después, encaminarse por una de las actividades que desarrollaría por espacios de muchos años. Sin embargo, la vida le tenía una nueva sorpresa, la lenta enfermedad de su querido padre, le volvería abrir las puertas a su actividad actual y vocación de toda su vida, el trabajo pecuario en medio del campo y con los animales.

Hoy, Diana María Sepúlveda es una mujer emprendedora, que en medio de la ruralidad demuestra que mediante el trabajo constante, el sacrificio y la visión, se puede hacer empresa en el mundo rural, y ser ejemplo para las generaciones futuras. Hay que empezar a reconocer el papel fundamental que tienen las mujeres en el desarrollo rural y en la seguridad alimentaria, de esta forma se puede apoyar más a la mujer rural en su incorporación a los mercados laborales.

Ella supo hacer el empalme generacional con su padre don Julio Cesar, del que aprendió el amor por la tierra por los animales y por el trabajo. Al tomar el nuevo relevo, no solo practico lo visto y aprendido, sino también replico todos los saberes, experimento con las experiencias y transformo en parte, los conocimientos pecuarios, heredados de su padre, un maestro de la tierra. Ella, hoy en su relevo, demuestra que también puede ser considerada como una maestra de la tierra, pues se lo ha ganado en franca lid con todas sus labores.

QUE TIEMPOS AQUELLOS DE ANTES

"Yo recuerdo que la vereda Barro Blanco era una cosa hermosa. Yo hubiera querido que a mi hijo le hubiera tocado una época como esa. No existía celular, tampoco el computador, la vida era tranquila. Uno almorzaba sentado con los papás, todos juntos comiendo, jugando y divirtiéndonos. Creo que esa fue la mejor época de mi vida. La escuela quedaba a 10 pasos de mi casa. Incluso para ir a ella, no necesitaba salir a la calle, pues, no era sino cruzar la huerta y estar allá, muchas veces por las carreras, le pisaba lechugas a papá".

De sus recuerdos podemos hacernos una idea precisa del contexto donde creció. Cuando sus padres se casaron fueron a vivir a Abreo, a la finca del abuelo. En ese tiempo, su madre quería ser mayordoma, hasta que un día resultó y se fueron de mayordomos en una finca. Así fue como su familia, salió a vivir allá, por eso casi todos nacieron en la vereda Barro Blanco. Allá fue creciendo la familia, y durante 16 años permanecieron en este lugar. Cuando salieron de Barro Blanco, regresaron a vivir nuevamente a Abreo, eso fue como en 1985.

"Esta finca era un monte, era un lotecito grandecito, eran como tres hectáreas. Mi papá ya se la había comprado al abuelo. Este terreno, dicen que lleva unos 150 años en la familia. Paso de manos de mi bisabuela a manos de mi abuelo y ahora está en manos de mi papá. El la compro a punta de trabajo.

Cuando llegamos de Barro Blanco, aquí en Abreo, había una casa vieja de tapias. La cocina era llena de hollín, eso era una cosa feísima. En ese momento éramos mi papá, mi mamá y mis cuatro hermanos. Todos dormíamos en dos piezas, había una cocina y un bañito chiquito, donde nosotros entrábamos de lado. Luego, mi papá empezó a construir.

Mi papá empezó a preparar terrenos para los cultivos: kikuyo para las vacas y una huertica. Mi papá siempre ha sido agricultor. Toda la vida se ha dedicado a eso. El aprendió mucho como mayordomo y en todos sus trabajos, ese aprendizaje le sirvió mucho. Fue proveedor de legumbres mucho tiempo a los grandes supermercados".

Diana tiene los más hermosos recuerdos de lo aprendido con su padre. El en todos los sentidos ha sido su héroe, su maestro, su guía y su sostén. De su padre admira su tenacidad, su trabajo, su fuerza constante y su saber. De su padre comprendió lo maravilloso que es la vida en el campo, de lo mucho que se puede hacer con los recursos que se tienen y ante todo, de la manera como se pueden aplicar los saberes aprendidos para alcanzar con lentitud el bienestar y la comodidad que da el trabajo bien aplicado.

"Mi papá para mí ha sido el amor de mi vida. Él ha sido un hombre amoroso y entregado a su familia. Un hombre muy trabajador. Yo me enamore de todo lo que él hacía. Mi papá es un hombre muy echado pa' delante. Yo digo, que lo que yo soy, es todo por mi papá. Yo aprendí desde muy niña estando al lado de mi papá. En esta casa somos tres mujeres y un hombre. Pero mi papá dice, si esta muchachita hubiese sido un hombre, no hubiera sido tan guapa. Yo aprendí a hacer cosas, volíaba plana, a barrer, a guadañar, a castrar cerdos, a ordeñar. Todo eso lo aprendí con él. Eso me gustaba mucho. Yo considero que la vida del campo es lo mejor, de lo mejor, que me ha podido pasar en mi vida".

LAS TRAGEDIAS SON LAS OPORTUNIDADES QUE NOS PRESENTA LA VIDA PARA DESARROLLARNOS

Diana María nació en la vereda Barro Blanco, pero por circunstancias de la vida fue a vivir a la vereda de Abreo. En Abreo conoció a su esposo, al padre de sus hijos. Él se llama Héctor Orlando Guarín. Ella empezó a charlar con él desde los 11 años. Su padre Julio Cesar Sepúlveda, productor agropecuario echado pa delante, y su mama Socorro Ramírez, también son campesinos.

"Nosotros tuvimos dos hermosos hijos, pero por circunstancias de la vida, se nos murió uno, pero aquí voy con el otro. Sebastián se llama mi hijo, mi muchacho va a cumplir 29 años, y termina carrera ahora en Diciembre. Él estudia Licenciatura en Lenguas extranjeras.

Según cuenta Diana, la muerte de su hijo, Julián Andrés, de 4 años y medio, la dejó muy deprimida, pues, como ella misma expresa, "perder un hijo es lo más duro que a una madre le puede pasar". Después de ese trágico suceso, ella solo lloraba y lloraba. Aprovechando que su padre en ese tiempo trabajaba como conductor, transportando a los trabajadores para una empresa grande de telecomunicaciones, ella, como ñaña del papá salía en los viajes a acompañarlos.

"Yo ya sabía manejar carro, que había aprendido también por intermedio de mi papá. Yo me sentaba en el carro a llorar. Pero entonces me decían los trabajadores, "no hay tiempo de llorar Dianita, venga, venga, le enseñó como se hace esto". Vea pues, aprenda, esto es una línea, esto es una cajita, aquel es un armario, ese otro es un par, este es un número telefónico. Ellos me fueron enseñando. Yo nunca estudie, aprendí el trabajo con los trabajadores. Luego ellos me acogieron con mucho cariño en ese gremio. Yo algunas veces ayudaba a papá y llevaba los trabajadores. Una cosa vino con la otra y luego empecé a trabajar en la empresa de telecomunicaciones. Yo le cogí un amor impresionante a ese trabajo".

Cuando mi papá ya llevaba como 17 años trabajando, se retiró, ahí fue cuando yo pase de ser conductora a medirme y a subirme a un poste.

Recuerda que un día en la empresa empezaron a conseguir trabajadores. Preguntaron quien tenía familiares que quisieran trabajar con ellos. Pero que no fueran mujeres por supuesto. Ella sin pensarlo os veces, comento que le gustaría trabajar ahí, pero le repitieron que no fueran mujeres. De acuerdo con su temperamento y ante este obstáculo, ella no se arredro y converso con el ingeniero encargado y le y le dijo: "Habemos mujeres mucho más guapas que un hombre, porque no me dé la oportunidad". La respuesta de su interlocutor fue tajante: "Vea Diana, yo no soy el que da la última palabra, voy a hablar con la empresas y le tengo la razón en la tarde. Pero recuerde que mujeres no.

"Pasaron los días, y solo resultaron 10 personas conmigo. El ingeniero llevo las hojas de vida al jefe. Al mostrarle mi hoja de vida, el jefe le dijo, yo la conozco, ella trabaja aquí. Tráemela por favor. Así empecé mi trabajo por el duro camino de las telecomunicaciones. Era un trabajo muy duro y a veces muy estigmatizado para las mujeres, pues, algunos clientes consideraban que la mujer no está preparada para esta labor. Sin embargo, el supervisor, siempre nos apoyaba. Pero también había otros clientes que se admiraban de verme subida en esos postes. A mí me tocó trabajar en Santa Elena, Las Palmas y todo lo que llama el Oriente Cercano. Yo fui la primer mujer del Oriente en ser Técnica en Telecomunicaciones. Me fue muy bien".

Cuenta Diana que cuando llevaba unos 14 años de trabajo como técnica, ya conocía su labor, se tuvo que incapacitar por varios meses. Durante este tiempo la vida le deparaba otra sorpresa, que la llevaría a tomar otra decisión definitiva que le cambiaría el rumbo completamente a su vida.

Cuenta con tristeza que por esa misma época su padre empieza a presentar problemas de la columna. Ese fue un momento decisivo, pues su papá, "era el que se levantaba a las 4 de la mañana a ordeñar, a limpiar los corrales de los cerdos, el que sembraba las "maticas" y legumbres, el que transportaba los productos en el carrito, el que recogía la aguamacita para los cerdos, el que llevaba los abonos pa' la finca, todo".

Precisamente cuando ella ya entraba a laborar nuevamente, su hermana se lleva al papá para el hospital, donde les dicen que tienen que operarlo. Ante esta eventualidad, decide cuidar a su papá, "el amor de su vida, como ella lo expresa enternecida".

"Realmente fue muy duro. Eran días enteros cuidando a mi papá en el hospital. Yo me sentía agotada. Yo pase de vivir con mi esposo aquí en la casa a estar mucho tiempo en el hospital. Esa fue una etapa muy dura. Eso sin contar todo lo otro que me tocaba ver en la finca: ver a los animales y cultivos de papá, todo de pa' tras, todo de pa, tras. Vacas y cerdos de pa' tras. La finca se atrasó".

La nostalgia, la tristeza y los recuerdos afloran a la memoria de Diana y con voz entrecortada nos relataba, que ella siempre anhelaba el momento en que pudiese ayudarle a su papá en las faenas cotidianas. Ayudarle a cortar la hierba, a cuidar los cerdos, a ordeñar. Pero que ese momento, le llego de la peor manera. Pues, ella siempre, se vio haciendo todo eso pero con su papá, no sin él. Al decir esto, su rostro, su mirada y sus palabras reflejan una fuerte desazón.

LA PRIMERA CERDA ME DIO CERDITOS Y CON ESTOS CERDITOS FUI CRECIENDO

Diana cuenta que hubo un momento en que su padre decidió no tener nada y empezó a vender los cerdos y las vacas. Así fue saliendo de todos sus animales. Cosa muy entendible, pues debido a su dolencia estaba casi que incapacitado para continuar con esa labor, que durante tanto tiempo había desarrollado con empeño. Así fue, que con la última cerda que la tenía, nacieron unos cerditos. Como él siempre le regalaba uno, separo la que más le gustaba y la deajo.

"Luego esa cerda me crio y me dio cerditos y yo los vendí. Con 4 cerditos, me cogí unos pesitos. Con este dinero, mi esposo y yo pusimos a criar la cerdita otra vez. Esta vez no nacieron 4, sino 9, los cuales engordamos. Luego, nacieron y engordamos 15. Al vender estos últimos 15, compramos dos cerditas nuevas y las otras no las vendí porque ya no me querían quedar (preñadas) y las vendí para carne y me compre estas dos que ya me tuvieron 31. De esos 31, sobrevivieron 25 y ahí están levantándose y yo muy feliz, enamorada de esta vida".



Foto cortesía de Diana María Sepúlveda

Diana es pues, un ejemplo más del empuje y entusiasmo con el que muchas personas ruralitas toman las riendas del trabajo agropecuario aprendido y heredado de sus padres. Los saberes del campo, son un preciado filón que pueden ser utilizados para generar bienestar y propiciar la entrada de nuevos ingresos. El campo ofrece sin lugar a dudas, muchas alternativas para emprender y progresar. Diana María es una muestra más de que el que quiere, persiste y trabaja puede lograr sus objetivos. En el campo hay futuro, pero se debe ser paciente y buen trabajador. Este esfuerzo se recompensa con los frutos de la tierra.

Diana recuerda mucho que cuando su papá estaba aliviado, él tenía un entable muy bueno y grande, en el que llegó a tener hasta 200 lechones, estaba asociado con un médico veterinario, precisamente a él es que Diana acude y llama cuando tiene algún problema. Él tiene una granja por San Luis, se llama Don Ricardo y le colabora mucho. Se acuerda en ese entonces, su padre tenía una finca muy bien dotada para ese tiempo. Estaba de tal forma organizada que podía disponer de todos los residuos orgánicos que se generaban y a través de tanques los convertía en abonos. Los tanques estaban conectados con larguísimas mangueras que distribuían el abono para todas las áreas de los distintos cultivos establecidos. Los fertilizantes así producidos llegaban sin inconvenientes a pastos legumbres.

"La finca de mi papá era una finca hermosa, llena de cultivos y abundancia de productos. Ahora yo solo tengo que mejorar el entable que hay. Yo estoy tratando de tecnificar un poquito. Aquí había comederos de cemento, al echar la comida en ellos, los animales se orinaban dentro y así se perdía cualquier cantidad de cuido. Realmente no ha sido fácil empezar. Ya que entre aprendizaje y aprendizaje hay errores. Nosotros estamos aprendiendo de esto. Un día cualquiera encontramos un comedero que si se compraba nuevo valía como \$1.200.000. Nos animamos y sacamos plata y mandamos hacer uno que nos costó \$400.000. En este solo le echamos tres bultos de cuido, agüita y un chupito y así, yo me puedo perder todo el día y los cerdos están bien, solo vengo a limpiar por la mañana y por la tarde. Incluso yo pensando en el mejoramiento, monte cámaras en la finca, para observar a las cerdas y cuidarlas a la hora del parto. El parto por lo general empieza en la noche y puedo mantenerla vigiladas en todo momento. Las cámaras son una buena ayuda, con ellas se pueden ver los lechones, donde están metidos, son buenas ayudantes. Las cámaras son una bendición. También nos sirven para vigilar".

Al hablar sobre el negocio de los cerdos uno se da cuenta que no es tan fácil lograr estabilizarse y obtener ya una buena renta. Es una cosa delicada, pues es exigente en infraestructura, tiempo y dinero. Sin embargo, hay aspectos positivos que contribuyen al mejoramiento del entorno, pues, se utilizan recursos locales y se puede aplicar la regla del retorno, que es tan usada en estos días y que tiene que ver con la economía circular.

"Yo realmente no hago muchas cuentas del manejo del ganado y los cerdos. Por ejemplo, cuando los cerdos son míos y no tengo que salir a comprarlos me puede quedar algo, pero si tengo que comprar los lechones, es donde no va quedando mucho. En este caso, queda el abono. La carne se le vende a un excompañero del colegio de mi esposo y nos va bien, pues nos paga el precio a como este el cerdo, en el momento".

El proceso de mercadeo y comercialización de los animales es sencillo, al menos para ella, se venden en la feria de Marinilla o en el matadero. El producto se le pone al carnicero en el matadero y se pesa y listo. Los cerdos son una combinación de Pietrain con Landrace, Lo que nos indica que son animales de muy buena genética.

En medio de nuestra conversación Diana nos dice orgullosa de sus cerdas, "imagínese que Pepa tiene 18 pezones y Panchita 20. Por lo general las cerdas que tenía antes eran de 14 pezones. Tengo otras de 18 y otras de 18 pezones".

Diana es una persona sensible, inquieta y laboriosa. Demuestra un gran amor por sus animales, de ahí sus cuidados y manifestaciones de simpatía cuando habla de todos ellos. En la finca tiene que ver con vacas, terneros, cerdas, perros, gatos, gallinas, pájaros, entre otros.

"Yo arranque con Pepita y Panchita. Yo bautizo todo lo que tengo, el perro, el gato, el conejo, la gallina, la vaca al ternero. Todo lo que tengo le doy un nombre. Yo me enamoro de nombres, voy poniéndoselo a los animales que tengo. Mire esta Lupita, una perrita, yo la adopte por la vereda de las Cuchillas, el nombre me pareció muy bonito para ella. Panchita, porque a los cerditos les dicen panchito. También tuve una gallinita que se llamaba Josefina. Además de los nombres, me acuerdo de las anécdotas de cada uno. Dulce maría es una vaca, a la que digo que es Dulce María Guarín Sepúlveda, porque es de mi esposo y mía. Dulce es muy cariñosa". Como emprendedora Diana ha tenido que esforzarse por aprender y mantenerse al día en cuanto al manejo de sus animales. Por su ganado aprendió a ordeñar y ha realizado dos veces el curso de inseminación, pero nunca he inseminado las vacas. En cambio a las cerdas, Pepa y a Pancha, si las ha inseminado.



Foto donde se está haciendo la inseminación artificial de la cerda. Cortesía de Diana María Sepúlveda

"Pero con mis dos cerdas, la historia se me está volviendo triste, porque una cerda criada y destetada después de cinco días, debe estar mostrando calor, en este caso, ellas criaron hace más de 4 meses y nada que me quieren quedar. Yo compre drogas carísimas, se las aplique y resulta que están sucias. Esto significa, que durante el celo, que les dura entre 24 y 48 horas, ellas emiten flujos que deben ser transparente, si están limpias, ahí se las insemina. Pero en este caso, después de inseminadas, note un flujo purulento, no de mal olor, pero, era un flujo sucio. Esto significa, que la cerda no es óptima para quedar adelantando. Cuidar una cerda es costoso.

El veterinario dice que hay muchas cosas que las afectan: puede ser aguas sucias, mucho frío, o mucho calor, puede ser mucho ruido, falta de agua a disposición, exceso de cuidado o poco cuidado, hay tantas cosas que las pueden afectar. El zootecnista, también dijo, que si ya llevo un mes con ellas vacías y no, lo único que puede hacer es llevarlas para la feria. Pero yo soy esperando a ver si mejoran ya llevo 4 meses en esas. Pero si no quedan adelantando, me daría mucha tristeza llevarlas la feria, verlas partir sería muy triste para mí. Es casi lo mismo como ver partir estos cerditos".

El emprendimiento de Diana está bien concebido y preparado. Ella misma procede a llevar a cabo este programa de sanidad para la salud de los cerditos. Cerdito que nace, a los dos días se le aplica hierro, se descola y se descolmilla. Se les corta la colita y los dientes, con un cortafrío o pincita. Apenas se destetan se les aplica un purgante y se les dan las vitaminas. En la medida que van creciendo, se les aplica la triple porcina y cuando se requiere se les provee de los antibióticos y de todo lo que haga falta.

"He aprendido mucho con ellos, cuenta Diana, yo me asesoro de profesionales como el veterinario y el zootecnista, también recorro a gente que sabe del tema y del negocio y me ayudo por ejemplo, viendo videos de YouTube, consultando cosas para detectar el calor de una cerda, como inseminarlas, como introducir el catéter, como limpiarla, todo eso.

Con las cerdas todo se hace por inseminación artificial. Tener un cerdo macho, conlleva a gastar mucho dinero. El cerdo macho es muy exigente en cuidado. Si se tuvieran al menos unas 50 cerdas pagaba tener al macho, pues el cerdo, lo que hace es pasar por el frente de ellas y antojarlas y encantarlas. El las estimula. Pero para 5 cerdas que tengo, no se justifica.

Para Pepita y Panchita, consigo orín de cerdo, lo riego en los corrales y las pongo a olerlo, para ver si se estimulan con las hormonas del macho. Esto ayuda un poco, se caloriaron un poquito, pero no se estimulan tanto, como lo harían de tener al macho enfrente".

La forma como Diana se expresa, la terminología técnica que utiliza, su destreza en manejar a los animales en los corrales, sus experiencias narradas, van mostrando que estamos ante una persona que sabe lo que hace y habla. Recorriendo los corrales, viendo a las cerdas en su rutina con el alimento, se percibe que este emprendimiento tiene al frente a una persona con visión de futuro y con deseos de salir avante.

"Con todo lo que se ha aprendido en esta experiencia con los cerdos, he estado conversando con mi esposo, pensando en la posibilidad de crecer el negocio. Yo me estoy inclinando por los cerdos. Claro que no me gusta mucho, porque emiten un olor muy fuerte, pero la idea de tener cerditas de cría para vender lechones no es mala idea. Seria vender lechones de un mes y medio. Ahora se están vendiendo porque llega Diciembre.

Yo trabajo con cerdos, pero siempre lo comparo con el trabajo del ganado. El manejo de los cerdos no es tan complicado como el ganado. Yo a la vaca no le puedo decir, mañana vuelvo, no, a la vaca hay que ordeñarla por la mañana y por la tarde, a no ser que tenga que secarla pues. Por eso le vamos apostar más a los cerditos.

En cuanto al ganado, mis vacas son de ordeño de raza Holstein, en el parto pasado, ambas me dieron 60 litros. También hay 4 novillas adelantadas, en edad mediana y un ternero que tuvo una de esas mamas. Esas son las consentidas de esta casa. Esas son las que me ilusionan todos los días".



Fotografías cortesía de Diana María Sepúlveda.

Todos los días al levantarse en lo primero que piensa es en sus vacas. Pues verlas es su mayor motivación. Dice que sus animales son como una terapia.

"Tengo una vaca que se llama Dulce, ella quiere que yo la rasque, que le rasque la oreja, que le rasque los teteros. Mis cerdas también, todas ellas son como si fueran mis hijos. Por ahí hay una frase que digo. "Lupe no es mi hija, pero yo si soy su mama". Yo me preocupo porque ella este bien, que este bañadita. Por eso, se le da su purgantico. Eso es lo que hacemos los papás. Yo procuro darles una vida digna a estos animales, que tengan buena comida, que tengan su techito, que no estén sucios. De eso se trata el amor. También tengo una vaca muy necia, muy arisca. No se deja ordeñar de nadie, tienen unos pezones muy duros. Es una belleza de vaca, es un animal gigante, hermoso. Esa vaca me crío va a hacer dos años, y este es el momento que ya estuviera levantando para la tercer cría y no he podido sino sacarle una. La insemino y luego la insemino y nada. El veterinario dice que es muy bueno venderla para carne, pero ahí es donde el corazón me dice que no, porque a pesar que lleva tanto tiempo de haber criado, me da todavía 15 litros de leche. Es una vaca espectacular, es de muy buena leche. A ella se le aplica una droga en el momento de inseminarla para que asegure ovulación. Luego se palpa y se le ve adelantando, cuando se palpa de nuevo a los pocos días, ya está vacía. Para mí es muy duro, a pesar de que es tan rebelde".

TODOS MIS DIAS SON UN CORRE CORRE PERO AL FINAL ME SIENTO MUY FELIZ

Un día de trabajo normal de esta emprendedora comienza a las 5 de la mañana, cuando aún no ha despuntado el alba. El frío intenso, el rocío bienhechor y los escasos cantos de las aves madrugadoras, recibe con cariño al nuevo día.

"Yo me organizo, voy al gimnasio a Rionegro, de 5:30-6:30. Luego del gimnasio, recojo a Harvey Cardona en el Carmín, el ordeña las vacas. Él es un muchacho humilde y trabajador, que todo lo hace con mucho cariño. Luego ingreso a mi casa por la caneca de leche, la hierbita picada, la melaza, que le mezclamos al cuidado de la vacas. Todo esto más el kikuyo que comen en la manguita, ese es el alimento". Seguimos luego a ordeñar las dos vacas mías que tengo en otra finca. Allí pago arriendo. Luego ordeñamos una vaquita que tiene mi papá. Mientras Harvey hace eso, yo le echo la comida a mis cerdas y limpio los corralitos. También limpio el gallinero de mi mama, les doy agua y alimento. Mi mama tiene unas 40 gallinitas. Yo no les doy aguamasa a los cerdos, les doy concentrado. Economizaría una plática si les diera aguamasa, pero no tengo quien la recoja. Mi papá cuidaba los cerdos con aguamasa y ellos se vendían a los 7 meses de edad, gordos. Yo en cambio, he sacado cerdos, a los 4 meses de edad dándoles cuidado.

Después de ordeñar, cosa que se hace entre 7:30-y 8:30, voy a llevar la leche al tanque lechero (tanque de acopio), donde doña Ofelia. Luego venimos a desayunar y vuelvo a llevar a Harvey al Carmín. Me regreso, a preparar el almuercito, le doy vuelta a mis vacas: Fortuna y Dulce en un potrero y en el otro están Celeste, Azucena, Lolita y Gema. Reviso las terneras del lote, les doy el agua, la melaza. El último integrante del grupo familiar se llama Apolo, es un ternero que nació, es muy bonito, es blanquito con cafecito.



Foto: Vaca con su ternero. Cortesía Diana María Sepúlveda.

A las 3 pm recojo a Harvey otra vez al Carmín, recogemos la hierba, volvemos a ordeñar las vaquitas y a las 5 pm llevo la leche donde doña Ofelia. Ya a las 6 pm llevando y lavando las canecas. A esta hora ya estoy como un chupo. Ya no veo por el cansancio. Pero feliz. Le digo, yo entrego en el día, unos 40 litros promedio de leche diarios. Yo soy la que más leche llevo, por eso Doña Ofelia me tiene paciencia. Yo vivo de la leche. Esa platica de la leche me llega a mí, con esa platica yo pago arriendo pa' las vacas, compro el cuidado, las vitaminas, insemino y purgo, cuando hay que hacerlo, en fin. De eso es lo que yo vivo. Además yo hago todo eso. Yo me levanto y le doy gracias Dios".

Si bien los concentrados son alimentos balanceados para el mantenimiento de los animales, Diana encuentra algunos inconvenientes a la hora de pensar solamente en este producto como alimento de los cerdos. Ella considera que el cuidado es bueno, pero es muy caro. Además cuenta que hay sitios donde se va a comprar pero como es por cantidad, todo debe pagarse de contado. En estos lugares, solo les fían a los grandes productores.

"Como ve a nosotros los campesinos no nos fían, todos estamos llevados, en nosotros nadie confía. Así no pelega nadie. Los campesinos son los últimos para todos. El campo es muy huérfano de ayudas. Por ejemplo, uno ir a pedir un crédito es muy duro". Pero hay que seguir en el campo. No podemos abandonar lo que hacemos, ¿si todos abandonamos que será de esta ciudad, de donde vamos a comer?

Este cuestionamiento hecho por Diana deja mucho que pensar. Los efectos de la despoblación rural va mucho más allá de quien producirá los alimentos. También debemos preguntarnos quien cuidara de la naturaleza, quien cuidara de nuestras tradiciones vernáculas. El campo lógicamente no puede quedarse solo, pues desde hace milenios hombre y naturaleza han creado una relación íntima que supone la supervivencia de la humanidad. Hay que mantener este equilibrio que tenemos con el ecosistema desde hace miles de años.

Diana evalúa su labor cotidiana y comenta: "Al hacer una evaluación financiera y económica de todo el trabajo que se realiza puede uno pensar que si queda algo de dinero, pero también da mucha satisfacción. Yo lo que hago, lo realizo por satisfacción. Por sentirme útil, por sentirme ocupada. Porque yo no me siento capaz de estar todo el día en casa, durmiendo o viendo la novelita y el programa de televisión.

Por eso digo yo, que la vida del campesino siempre va a ser perdiendo. La vida del campesino es la que más se lucha, pero la que es más mal paga. Por ejemplo, producir un litro de leche no es tan fácil, y salir a venderlo es como casi pedir limosna. Pasa lo mismo con los cerdos. Yo porque aquí me ayudo con el abono de los cerdos. Aquí hay una composturita, donde deposito lo saco de los corrales. Yo limpio por las mañanas y las tardes.

En el mundo las mujeres campesinas son trabajadoras incansables, abnegadas y perseverantes. Desde siempre han venido laborando en actividades agrícolas y ganaderas, pero su trabajo, además de ser mal remunerado, casi no es reconocido, es como si su accionar se hiciese en las sombras. Hay que propiciar su empoderamiento y facilitar condiciones para que sus emprendimientos salgan adelante. Al fomentar iniciativas dirigidas a la mujer rural, se facilita de manera directa la visibilizarían de todas ellas como motor de la economía local y regional.

DE CULTIVAR EN GRANDE PARA VENDER A CULTIVAR PARA EL ENTRETENIMIENTO

La vida del campo si bien es atractiva para mucha gente, no es la ideal, según se nota, para los jóvenes de las nuevas generaciones. El campo ofrece no solo beneficios, sino también labores duras y gran incertidumbre. Las desigualdades que por tanto tiempo han existido entre campo y ciudad, cobran vigencia y desmotivan a los jóvenes a trabajar y

emprender en la ruralidad. De todos depende que cambiemos esta visión, que se involucre el campo en las agendas públicas para que sea más atractivo no solo como espacio de turismo, sino también como movilizador de gente a establecerse y laborar en medio de estos espacios tan especiales.

"Nosotros, somos muy poquitos. Mi hijo, en cuestiones de la tradición del campo, creo que no fue el heredero mío. Si alguien puede continuar con el relevo generacional en la agricultura, serán mis sobrinas. Digo así, a las hijas de mis sobrinas. Ellas son amantes fieles a los animales, a las vacas y cerdos. Ellas quieren estar conmigo en el ordeño, descolmillando, quieren aprender a vitaminizar, ahí pues, tengo el reemplacito. Son dos niñas que vienen creciendo y son amantes fieles de los animales. Ellas pueden ser mi reemplazo con las actividades del campo.

En esta finca también hoy en día tenemos agricultura, no mucho como en la época que mi papá estaba saludable, pero tenemos frijolito sembrado muy bonito, lechuguita, chokolito, cebolla. Aquí viene el esposo de una tía que ya tiene 78 años y siembra como entretenimiento. Mi papá también se entretiene con la cebolla y con la compostera. Él se sienta y revuelve el abono, hace cositas por ahí y se siente útil.

Yo sigo teniendo mucha fe en las posibilidades del campo. Ahora estoy esperando una maquinita de ordeño mecánico que me prometió la alcaldía municipal. Me la ofrecieron hace aproximadamente un año. Hay treinta mujeres esperando por una de estas máquinas. Fueron seleccionadas porque producen más de 30 litros de leche diarios. De recibir este apoyo, les ayudaría a hacer un poco más cómodo la labor del ordeño y les quedaría más tiempo libre, para hacer otras cosas o descansar.

En cuanto a mis sueños, tengo muchas ganas de ensilar. Sería bueno aprender a elaborar otros alimentos para el ganado y los cerdos. Ahora tengo una cholera y estoy en el proceso de aprender a hacer el ensilaje, pues yo considero que uno mismo, es capaz de preparar la comida.

Si todos nos enamoráramos cada vez más del campo, si nos comprometemos y no lo abandonamos, podemos hacer de este mundo algo maravilloso. En el campo, podemos aprender a cultivar sin químicos, hacerlo con orgánicos, preparar ensilajes para el ganado, cuidar los animales, aprender alimentarlos, si lo hacemos, el mundo sería muy distinto. Los que viven en el campo no debería salir de él. Estamos en el lugar más lindo del mundo para pasar nuestros días tranquilos, entregando lo mejor de nosotros".



Foto: Sobrina de Diana aprendiendo sobre el cuidado del ganado. Cortesía Diana María Sepúlveda.



DOÑA ADRIANA GARCIA GARCIA



Abreo es una vereda del municipio de Rionegro que se está transformado vertiginosamente. Las fincas inmensas del pasado hoy se han fragmentado y en su lugar aparecen pequeñas fincas con enormes casas y zonas ajardinadas. Ya son pocos los pobladores que aprovechan las fértiles vegas de la zona y los que la trabajan son personas mayores, que aún se aferran al trabajo de la tierra, más como tradición y rutina que como medio de sobrevivencia.

Doña Adriana García es un ejemplo claro de la persona que quiere seguir las enseñanzas de su madre. En su emprendimiento, muestra el valor de los saberes aprendidos de sus ancestros, en ella se alberga la experiencia y la pericia heredada de los años.

Doña Adriana es una enamorada de su tierra, el campo, es su paraíso y su vivienda, por lo que no se ve ni siquiera en sueños, viviendo en la ciudad. Y con justa razón, pues, el panorama que posee visto desde el patio de su casa, incita a la contemplación.

Una mirada desde arriba de su casa hacia la parcela cultivada es muy acogedora. Al mirar se aprecia una hermosa parcela cultivada, y en medio de ella, dos siluetas encorvadas, la una alta, la otra chica, son las figuras de dos generaciones imbricadas bajo el rigor sagrado de la comunión con el suelo, un abuelo y el nieto, golpeando con amor, a ritmo de azadón, la tierra prometida que les brinda su sustento. Ejemplo vivo de la continuidad de la labor en el trabajo de la tierra.

TODA MI VIDA HE ESTADO EN ESTA CASA, AQUI NACI, CRECI, Y AQUI SIGO

Doña Adriana nació en la vereda Abreo. Estudio primero de primaria en la misma vereda, pero luego paso a estudiar en Rionegro, en la Institución educativa Samuel Álvarez Botero. Es bachiller, egresada de la Escuela Normal Superior de María. Sus padres y familiares todos son del campo. En la actualidad, su padre aun trabaja en las actividades agrarias, cultiva y comercializa, lechuga, cilantro, frijol.

La tierra donde vive es herencia de su padre. En esta propiedad, se tiene establecida una pequeña huerta, un terreno donde pastan, mantienen y ramonean unas terneras, y un espacio destinado para el mantenimiento de los pollos. De antemano vemos que en esta propiedad, se combinan tres componentes esenciales de la producción agropecuaria: huerta, ganado y especies menores, con el caso de los pollos. La economía familiar se mueve alrededor de estos tres componentes.

"En la casa siempre se han tenido las gallinas y los pollos. Igualmente, se mantenían una vaca, y generalmente, un cerdito. Estos animales eran mantenidos y cuidados por mama. Mi papá se ha encargado del trabajo de la agricultura. Hoy en día lleva sus productos todavía a vender en la plaza de Rionegro, no es mucha la cantidad que lleva, pues por su edad, su fortaleza y trabajo, han disminuido. Ya no es como antes, pero de su labor en la parcela, siempre resulta que llevar a vender. De esos tiempos de antes que usted pregunta, recuerdo que por muchos años, los productos se llevaban en canastas hechos de paja y costales de cabuya al mercado. Todo eso lo cargaban al hombro, pues no había carreteras. Gracias a Dios esto ha mejorado mucho.



Foto: Casa materna de Adriana García

"Toda mi vida he estado en esta casa, aquí nací, crecí y aquí sigo. Mis hijas me dicen, mami vámonos a vivir Rionegro, al pueblo, y yo les digo no y no. Uno aquí en el campo, esta al aire libre, tiene sus animales, sus planticas. Solo en pensar en el encierro de una casa allá, me da miedo. ¿Quién aguanta ese encierro? En cambio uno en la ciudad, metido en una casa, en un apartamento, yo pues, no me veo en esas. Dios quiera que no. Cuando uno sale al pueblo, a hacer compras y vueltas, ya llega cansado, de mal genio, y eso, que solo se sale un ratico a hacer las vueltecitas, en cambio uno aquí en la casa no siente el día, todo se le va rápido.

Me acuerdo mucho de mí época de infancia, comenta doña Adriana, cuando llevaba el desayuno y el almuerzo a papá, que estaba trabajando. También de esos momentos con la familia cuando colaborábamos a papá a recoger la cosecha de la lechuga y su posterior proceso de lavado y selección".

Recuerda con nostalgia que una de sus tantas aspiraciones no se pudo cumplir. Cuenta que Cuando salió de estudiar, cuando se graduó de bachiller, su sueño era ser profesora, pero los recursos económicos no se lo permitieron. Luego se casó y hoy en día tiene tres hijos. Luego con la ayuda y enseñanzas de su madre, inicio el negocio de los pollos.





"Yo con la ayuda de mama había aprendido muchas cosas, cuando me propuso la idea vi que era viable. Ya pues había aprendido con ella a matar los pollos y las gallinas, también aprendí a ordeñar, pero más bien poco. Al lado de mi madre fui aprendiendo a sacrificar pollos y gallinas, a desplumarlos y lógicamente arreglarlos. Creo que esa era entonces, la idea de negocio para mí. Además porque consideraba que también era bueno, poder hacer algo sin alejarse mucho de sus hijos".

LA INFLUENCIA DE MAMA ME LLEVO A EMPRENDER ESTE NEGOCIO

Uno en la vida debe arriesgarse a llevar a cabo las ideas, pues, no se hace nada positivo, si las ideas que a veces nos surgen, las mantenemos incubando en nuestra mente sin darles posibilidad de desarrollo. Hay que tomar acciones con miras al futuro.

Como recuerda doña Adriana, el negocio que actualmente tiene con los pollos surgió hace unos 14 años, precisamente por la influencia de su madre. Ella fue la de la idea. Ella la impulso, ella la apoyo. "Recuerdo muy bien ese día, ella me dijo: miya cómpreme unos 10 pollos y los levantamos aquí.

Dicho y hecho, con esos 10 pollos, empezamos. La gente vecina y los de la vereda vieron lo que hacíamos y nos empezaron a comprar, por lo que nosotras poco a poco fuimos incrementando el número de animales que manejábamos. Nosotras tratamos de mantener los pollos en escalita, esto es, se compra un lote, luego a los 15 días se compra otro y así. De esta manera, hemos llegado a tener hasta 120 pollos. Eso sí, dependiendo de la temporada compra uno lotecitos de 10- 20- 40 o 50 pollitos.

Los pollos de engorde, es un negocio rápido. Salen en tres meses para el mercado, en este caso, la idea es conectar eventos como el día de las madres, día del padre, Diciembre o festejos importantes, para que coincidan con los pollos que ya están listos para el mercado. En días especiales, la gente pide pollos. Por ejemplo, en Diciembre, en los cumpleaños, para los alumbrados, en las novenas y fiestas navideñas. Con el transcurrir del tiempo, los pollos que vende doña Adriana, ya son bien conocidos. Como dice nuestra interlocutora, "hoy gracias a Dios, yo ya tengo muchos clientes, y los pollos se van ahí vendiendo". Yo al lado de mama fui cogiendo más experiencia. Así ya era más fácil matarlos, organizarlos y sacarle todo lo que tiene dentro. Hay clientes que les gusta llevarse los pollos vivos, otros prefieren arreglados. En ese caso, yo los entrego listos para el consumo. Unas veces se entrega el coco del pollo, otras veces despresados. Tenemos clientes que les gusta mucho los pollos rellenos, esto significa que les entregamos los pollos con un hueco más pequeño para rellenar. Aunque otros dicen que eso no importa, que sea hueco pequeño o grande. Ya los clientes con el pollo en la casa, lo deshuesan, lo rellenan y luego lo cosen.

Cuando yo vendo los pollos, no importa como los pide el cliente, vivo, despresado, sin despresar, siempre son al mismo precio. Yo lo vendo por libras. Lo que pese el pollo, tendrá el valor. Hay pollo de 4 k. Todo el pollo que yo entrego es fresco. A veces me lo encargan con buena anticipación y me indican el día que lo necesitan. Yo entonces lo mato en la mañana y lo entrego. Pollo matado, pollo entregado. El pedido se les lleva hasta la casa. Pollo fresco listo pa' la olla".



Foto: Cuidado de los pollitos en su primera fase.

Adriana es una persona recursiva, comenta que en su casa utiliza además de la carne del pollo, el excremento para el abono, en este caso, lo utiliza para los cultivos. Ellos lo van amontonando todo lo que se saca de los corrales y le echan un poco de cal. El abono así elaborado, su padre se lo echa a sus lechugas, cebollas, frijol, maíz y cilantro. Las plumas, sino las utilizan por ahora, aunque también sería bueno que las adicionaran al abono.

Es lógico que en su casa aprovechen los recursos que poseen y sean los primeros en hacer degustación de los productos que procesan. Por eso Adriana cuenta que el municipio de Rionegro con el fin de fomentar el cuidado del entorno donó en el medio rural unas cocinas ecológicas.

"A nosotros nos dieron, por parte del Municipio, una cocina ecológica, ahí hemos hecho el pollo asado, los pollos sudados. Le agregamos buenos aliños como cebolla, tomate, ajos, orégano. Todo esto se cultiva en la huerta".

Continúa diciendo que "La rentica de los pollos me ha beneficiado mucho", pero ahora con el precio tan elevado de los concentrados estoy preocupada. Algunas veces pienso si será que no seré capaz de seguir con esto, pienso muchas veces. ¿Será que debo disminuir la cantidad de pollos?

Doña Adriana reflexiona alrededor de esta situación, pues, es claro que al subir los concentrados, se debe subir el precio de los pollos. Pues, los animales, seguirán comiendo igual. Ella Recuerda sus inicios:

"Cuando empezamos el negocio, se compraba el bulto de cuido a \$80.000 y se vendía la libra de pollo a \$3.000. Ahora, se compra el bulto de cuido a \$120.00 y el de cuchuco a \$50.000. La libra de pollo, se vende a \$6.000.

También a veces pienso, en la posibilidad de mejorar un poco. Por decir, comprarme un congelador y poder tener pollos congelados. También he pensado en vender el pollo en bandejas, vender presas separadas individuales, como muslos, contramuslos y pechugas, cada una en bandejas. Además, mantenerlas congeladas. Otra posibilidad sería venderle a los asaderos y buscar alternativas para vender las vísceras. En este caso, como son para asar, se venderían más pequeños. Esta última opción, me resulto hace años, pero no estaba preparada para surtirlos, porque requerían entregas de dos veces por semana en grandes cantidades. Ellos lo que necesitaba era un galpón con muchos pollos de engorde. Eso a nosotras no nos daba. Con las vísceras se pueden hacer consomés, sopas, frituras, rellenos. Hígado, molleja, se pican y se utilizan para rellenar el pescuezo, con arroz, papas, cebolla y cilantro. Recordemos también la asadura para desayunar. Hay muchas posibilidades de usar la carne del pollo en la alimentación.

Hay que estar también muy pendiente con las fluctuaciones del mercado. Muchas veces va uno a comprar pollitos y no los hay en el mercado. El negocio de los pollos es bueno porque salen rápido. No he trabajado con gallina ponedora. Yo sigo con la iniciativa de los pollos porque fue la idea de mi mama. A mí me da pesar no seguir con los pollos, porque pienso en la enseñanza que me dio mama. De todas formas tener los pollos también nos asegura una entradita, o si no hay carne para el almuerzo, vaya y mate un pollo del corral. Mi mama tuvo 7 hijos, sabía que con los pollos teníamos asegurado la carne y que servía como negocio. Mi mama toda la vida tuvo pollos y gallinitas. Los huevitos para el desayuno, el sancocho de gallina, todo era sacado de lo que teníamos".



CUIDADOS, MANTENIMIENTO Y TRUCOS PARA CRIAR LOS POLLOS DE ENGORDE

Después de tantos años trajinando por este negocio, nuestra interlocutora se ha convertida en diestra para manejar las etapas de manejo de su emprendimiento. Al conversar con ella, va describiendo con soltura y seguridad, las fases por las que pasan los pollitos desde que se compran hasta que llegan a manos de los usuarios finales.

Ella cuenta que compra los pollos de un día de nacidos, son pollitos que ya están vacunados. Los lleva con cuidado y se colocan en un sitio tranquilo, en medio de un cajón o caja de cartón con aserrín, para que conserven bien el calor. Se les pone un bombillo. Ahí quedan por un tiempo de 22 días. Día y noche con el bombillo. Al día 23 se pasan a una jaula más pequeña durante 15 días. Luego se pasan aun corral más grande. Aquí se queda el resto del tiempo hasta que ya salen.

En cuanto a la alimentación, comenta, que se les alimenta dos veces al día, mañana y tarde. Mientras están pequeñitos se les da concentrado llamado Iniciación, durante un mes. Luego se les cambia el cuido, por Broiler, este debe ser del cuido pequeño, porque el grueso no les gusta. Generalmente, se les da concentrado. Claro que cuando hay residuos de cocina como el arroz, se les va dando. También se les pica coles, esto último, según ha visto, desestresa a los pollitos.

Tiene recomendaciones muy claras para el manejo de los pollos. "Todo el día deben disponer de buena agua con limón, una vez cada 15 días se les pica ajo en el agüita, pues este sirve como un buen desparasitante. El limón les aporta vitamina C, para ello es suficiente medio limón en el agua. Comenta que para los requerimientos de alimentos, compra, un bulto de cuido cada 5-6 días, así mismo, el del cuchuco que les aporta como complemento".

Para lograr mantener una eficiencia en su labor, doña Adriana mantiene una rutina cotidiana que hasta hoy le ha dado buenos resultados. Madruga en la mañana a despachar sus hijas, la que se va a estudiar y la que se va a trabajar. Luego se dedica a los pollos. Primero va y les cambia el agua, esto se hace diariamente, lava los recipientes, limpia el corral, saca el estiércol, saca el aserrín viejo y lo reemplaza por aserrín limpio.



Fotos de las diferentes fases de cuidado de los pollos de engorde. Cortesía Adriana García

"Durante el transcurso del día, yo esto además pendiente de ellos, les cambio el agua, o se les echa más agua. En la tarde, se les echa otro poco de cuido. Luego ya en la tarde noche, se les baja el plástico y se tapan para que el frio de la noche no les dé muy duro.

Este es un negocio que tiene riesgos como todo. Los pollos son muy delicados. En invierno, debe ser por el clima, se mueren muchos pollos. El frio, la brisa, el viento húmedo, todo eso los afecta. No se pueden mojar. Evitar las inundaciones. Para ellos todo esto es fatal. Hay que estar muy alertas cuando se moja el aserrín para cambiarlo inmediatamente. Cuando usted los vea tristes, acongojados y cabizbajos es que tienen frio. Ahí es peligroso, porque pueden empezar a morirse, esas son perdidas. Cuando se observen pollos tristes, lo mejor es sacarlo del corral, para evitar los contratiempos.

También hay otros peligros que amenazan a los pollitos, pollos y gallinas, Por ejemplo, cuenta doña Adriana, "por aquí, la comadreja, puede hacer muchos daños. A mi mama hace tiempo, al amanecer, se le llevo una camadita de 15 pollos. En la mañana vimos el corral casi vacío. Mi mama pensó, me robaron los pollitos. Todos nos quedamos con la duda como 4-5 días, pues no se veía nada, ni sangre, ni ninguna señal que nos indicara que había sido algún animal. Ella se quedó muy triste y empezó a investigar para saber qué era lo que había pasado. A los 5 días, le dio por levantar una estiva vieja que había y que necesitaba para echarle al fogón, al levantarla, ahí estaban los 15 pollos, bien encarraditos debajo de la estiba. La comadreja los matos y los escondió. También por aquí hay chuchas o zarigüeyas, pero estas como que no le hacen nada a los pollitos. Eso sí, siempre y cuando estén bien resguardados.

Algunos creen que quemando cachos o llantas, puede ayudar a alejar la comadreja. Parece que el humo la ahuyenta. Yo de vez en cuando lo hago, pero no muy seguido por no contaminar el medio ambiente. También procuro mantener los alrededores del sitio donde están, bien limpio y desinfectado. Otra cosa, es que el perro que se tiene, ahuyenta a cualquier animal raro que vea".

UN SACRIFICIO CON SABOR A POLLO

Doña Adriana decía que para matar los pollos utilizaba la técnica del palo de escoba. Claro que la mama, le había enseñado otra, la técnica que más se utiliza en el campo para el sacrificio de las aves de corral. Es una técnica manual, más rápida y menos dolorosa.

"Me acuerdo bien, que mi mama me enseñó la técnica de la dos vueltas al pescuezo, pero yo nunca fui capaz de hacerla bien. Ella siempre me decía: "Mija coja el pollo debajo del brazo, le da una vuelta al pescuezo, después le da otra y jala con el dedo gordo". Yo le decía, no mama, yo no soy capaz.



Proceso de aprovechamiento de la cría de pollos

En cambio yo me paro en el palo de la escoba y jalo y el cuello del pollo tráquea. Al principio cuando estaba aprendiendo, esa cabeza quedaba chorreando sangre, porque con la fuerza, si se dañaba la cabeza. Pero ya uno aprende, ya va uno haciéndole más pasito. También me dice cuenta que los pollos se dañaban mucho, cuando estaban aún muy tiernos. Cuando usted mata un pollo de dos meses, tiernito, hasta cuando usted le jala las plumas, ellas salen con piel y todo. Por eso es mejor darles el tiempo a los pollos para que salgan de tres meses, así saldrán bien sazonaditos".

Fotos del proceso de sacrificio y preparación del pollo de engorde. Cortesía Adriana García

Con base en todo lo que uno ha observado, en lo que cuentan los expertos y en la manera como va haciendo la descripción doña Adriana del proceso de preparación de los pollos, se asume que estamos ante una cirugía de bastante cuidado y riesgo. Para este caso, solo se requiere un cuchillo bien afilado, unas manos expertas y a realizar la labor.

Doña Adriana empieza a hacer una descripción pormenorizada del descuartizamiento del pollo."Al preparar un pollo, el mismo cuerpo del pollo le va indicando a uno como cortarlo. Usted después de matar al animal, hierva el agua, le arranca las plumas, lo quema con periódico, para quemar todas las plumitas delgadas que le quedan. Luego le echa agua y jabón, lo raspa con el cuchillo. Luego, empieza a partirle las patas, le corta las uñas, le corta el pescuezo, le saca la lengua, la tripa del buche, donde recoge toda la comida, ya solo le queda el coco del pollo ahí. Entonces mete la mano por dentro del coco y arranca. Corazón, hígado, molleja, sale cuando usted mete la mano y jala. Saca todo con bastante cuidado, coge la hiel y la corta con seguridad, que no se le vaya a reventar en el hígado. Eso es una bolsita. En algunos pollos es muy grandes, en otros es muy pequeña. Yo no sé eso, en que ira. Ojo, que si se revienta la hiel, puede dañarse la carne completamente, pues es muy amarga.

Luego sigue a partir el muslo, uno se va partiendo el muslo y la pechuga y él lo va llevando derecho hasta el hueso. Al encontrar el hueso, usted corta y quiebra. Ya luego separa el muslo, del contra muslo, sigue y corta las alas, así solo le queda la rabadilla, el costillar y la pechuga. Corta la rabadilla, y la pechuga, para eso, usted mete los dos dedos por detrás del costillar y corta para separar la pechuga del costillar".

EMPALME GENERACIONAL EN LA AGRICULTURA: ES MUY BONITO VER AL NIÑO AL LADO DEL ABUELO, EL NIÑO LE AYUDA CON LAS SEMILLITAS

Uno de los problemas más reconocidos que vive la agricultura actual, en todas partes, es la falta de un relevo o empalme generacional, que pueda continuar con la responsabilidad de llevar las riendas de las labores del trabajo de la tierra. Las nuevas generaciones están enfocadas en otros oficios y ocupaciones, que nada tienen que ver con la producción primaria de alimentos. Esta situación, de seguir en esta tónica, pone en grave riesgo, el futuro de las actividades agrarias de la forma tradicional, como se ha venido manejando en los últimos años. Se debe impulsar y fomentar este tipo de relevo, valorando de la manera más positiva los quehaceres cotidianos de la ruralidad y mostrando, entre todo esto, las potencialidades que posee la vida campesina.

"Yo no creo que ninguna de mis dos hijas quiera seguir con este negocio. De pronto el niño. Pues, él siempre está al lado mío y acompañando al abuelo en sus faenas. Él tiene 4 años, es muy imitador y me dice y cuando me ve haciendo algo, "Mami yo te ayudo", siempre está muy pendiente cuando yo trabajo con los pollos, mucho más cuando los mato.

Cuando ve que voy a preparar uno de esos pollos, el corre a traer su pollo, un pollo de juguete que él tiene. Fíjese que cuando yo estoy en esa labor, va haciendo todo, imitando todo lo que yo hago. Por ejemplo, lo mete en el agua, lo raspa, y dice, mami ves que si te ayudo".

Doña Adriana cuenta que su padre todos los días baja a la vega a darle forma a las eras, a hacer los camellones o a sembrar, limpiar o recoger la cosechita. El niño, siempre es su eterno acompañante. Ya sea que baje con el abuelo, o solo, casi siempre el niño, está al lado del abuelo allá en la vega. Abuelo y nieto, son casi inseparables.



Nadie se imagina lo feliz que el niño se siente cuando va a realizar alguna de estas labores en compañía del abuelo. Él le ayuda con las semillitas o con la arrancada de las malezas.

"Hace poco que mi papá le sembró unas zanahorias. Esto para el niño fue toda una experiencia. Una experiencia muy bonita. Al momento de cosechar algunas de estas zanahorias, el vio al abuelo, que jalo esa mata y al instante salió la zanahoria. El niño metió severo grito, y dijo: "Ay, abuelo, no, que cosa más bonita". Ahí mismito, empezó a jalar matas y con cada una de ellas que sacaba, se ponía a gritar de la alegría, con cada zanahoria, blanca o anaranjadita que sacaba, gritaba: "aquí hay una más grande, aquí hay una más pequeña". También le parecía muy extraño, que salían de dos colores. Cuando le salía una zanahoria blanca, él decía, "esta no, esta no sirve" y las iba separando. Llego un momento, en que papá ya le dijo, "no más mijo, no arranque más, pues, hay que dejar zanahorias para luego". Pues el niño iba a seguir desenterrándolas todas".

Todo esto que nos cuenta doña Adriana es parte de la educación incidental que diariamente se vivió y en algunas partes aún se vive en el mundo rural, donde padres e hijos comparten las labores asociadas con la tierra. Los hijos ven, aprenden y practican, al lado de los padres, de esta manera, interiorizan el buen hacer de las faenas, se familiarizan con los entornos, paisajes, tradiciones, costumbres campesinas.

"El niño es feliz viendo lo tomates, las lechugas. Él va solo a la vega a traer un tomate de árbol para que se le haga un jugo. Eso es muy bonito ver al niño al lado del abuelo. Lo ve practicar la agricultura y además lo sigue en la labor. Él tiene un azadón pequeño y trabaja parejo con el abuelo. Él se va ratos a estar en la vega. También coge un machete sin filo y empieza a desyerbar los contornos de las eras".

Observando las rutinas de la finca, a los animales, los cultivos y al jardín, el niño ha podido experimentar en carne propia el valor de la biodiversidad, ha podido hacer comparaciones, ha hecho sus propias reflexiones y de manera general, ha aprendido haciendo, un método fundamental en la enseñanza y aprendizaje.

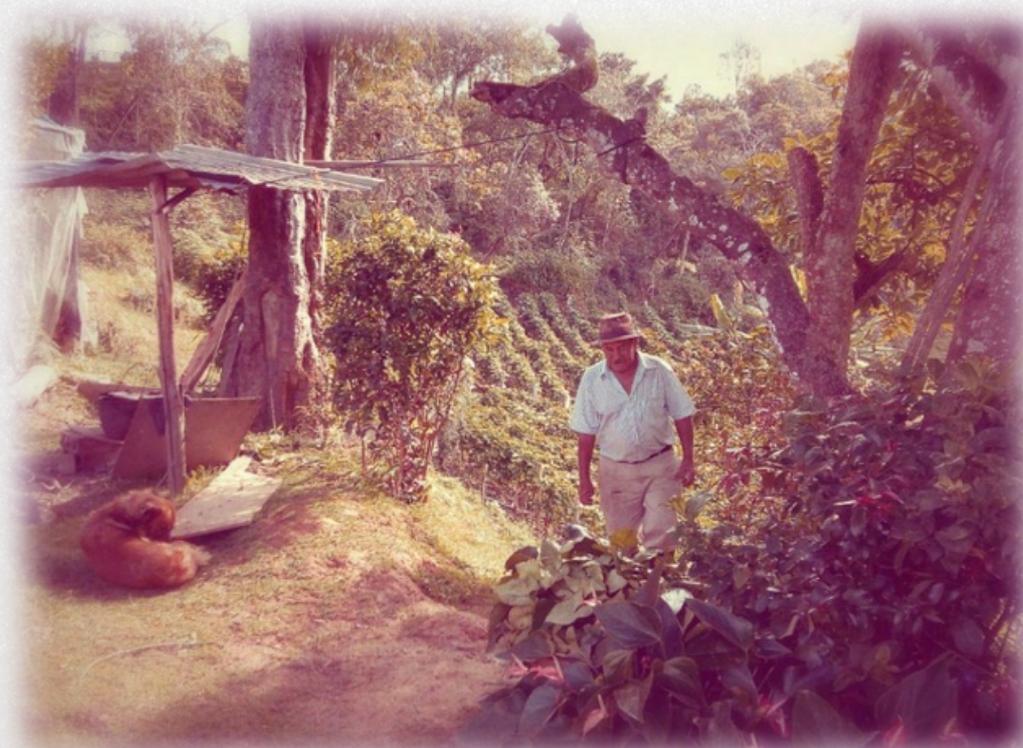


Foto: Don Julio García, padre de Adriana, llegando de la parcela.

“El niño ha aprendido mucho, pues él dice, ay mami, la gallina puso un huevo, ese es para el desayuno. Yo lo llevo. Él va, lo coge, lo trae y lo guarda en el lugar de los huevos, para que luego, se le haga el desayuno. Él es muy chistoso, por ahí hay una gallina de una raza que conseguí, que pone huevos verdes o azules, él dice, mami y este huevo esta raro, ¿Por qué es azul? Yo le digo, papi, porque es que la gallina es de otra raza. Hay una raza que los pone colorados y esta gallinita los pone azul. Dicen que es una gallina de raza grande, en realidad, si es mi grande. Como se ve mi hijo está observando y aprendiendo con el ejemplo.

En cambio con mis hijas mayores, la situación es bien distinta. Si yo estoy en alguna de mis tareas y les digo que me ayuden, ellas inmediatamente responden, "no mami que pesar de los pollos". Ellas me ven cuando mato los pollos y les da lástima.

Muchos me preguntan que como aprendí a hacer todo lo que hago con los pollos y yo les digo, que todo esto lo aprendí de mi mama. Estos conocimientos me los enseñó mama. Ahora estoy también aprendiendo de papá otras cosas. Yo le ayudo a papá en la vega, a limpiar el cilantro, a coger la lechuga, así mismo el niño, va viendo y aprendiendo al lado de nosotros. Si plantamos una semillita, él sabe que algo de ahí va a crecer, entonces como también tiene su regadera, va y le echa agüita a la semilla. Él sabe que algo le va a sacar de ahí. Ahí sabe que tiene que aprender a cuidarla. Esto es una cadena, yo aprendí con mis padres, el niño aprende de mí y luego el seguramente enseñara a los suyos".



Foto: Metate y mano de moler, utilizado por la madre de Adriana García para procesar granos.

PALABRAS FINALES

MARAVILLAS HAY DE MUCHAS CLASES PERO ESTA ES ESPECIAL

Las condiciones ambientales del municipio de Rionegro, han permitido que por cientos de años, una especie vegetal muy particular, denominada Tigridia pavonia o planta maravilla, haya podido desarrollarse y mantenerse en este medio. Estas plantas, son originarias de América. Es muy propia de las regiones de Sudamérica, Centroamérica, Norteamérica y las islas del caribe, por lo que fue normal que encontrara suelo fértil en este entorno. Esta es una planta silvestre, pero también puede ser cultivar y encontrarse en los jardines por sus hermosas flores.

En épocas prehispánicas en México, país donde existe la mayor cantidad de este género de Tigridias, las flores de esta planta, eran consideradas sagradas, siendo utilizadas en ritos y ceremonias. Los guerreros consideraban que las manchas de las flores, significaban la piel del ocelote, así mismo, la sangre que se derramaba en las batallas y que se ofrecía como alimento de los dioses.

Esta planta ha sido descrita desde la época de la conquista, por lo que vemos, que es una planta ancestral a la que se le atribuyen usos medicinales, comestibles y ornamentales. Es una planta que se desarrolla de forma silvestre en otras regiones de Colombia. En algunas comunidades rurales, indígenas y campesinas, es un cultivo estratégico debido a su alto valor nutricional, adaptabilidad y bajo costo de producción. Por todas estas cualidades se le considera una planta de escasez, pues, ha sido referenciada en muchas regiones, incluyendo el municipio de Rionegro, Antioquia, como uno de los alimentos más consumidos cuando no se tenía más que comer.

Las partes comestibles de la planta maravilla son el bulbo y la flor. El bulbo debido a su alto contenido en proteínas reemplazo en su momento a la papa, por lo que en el putumayo se le conoce como papa watsimbe. El bulbo, se emplea para hacer harina con la cual se pueden elaborar galletas, panes, donas, entre otras.

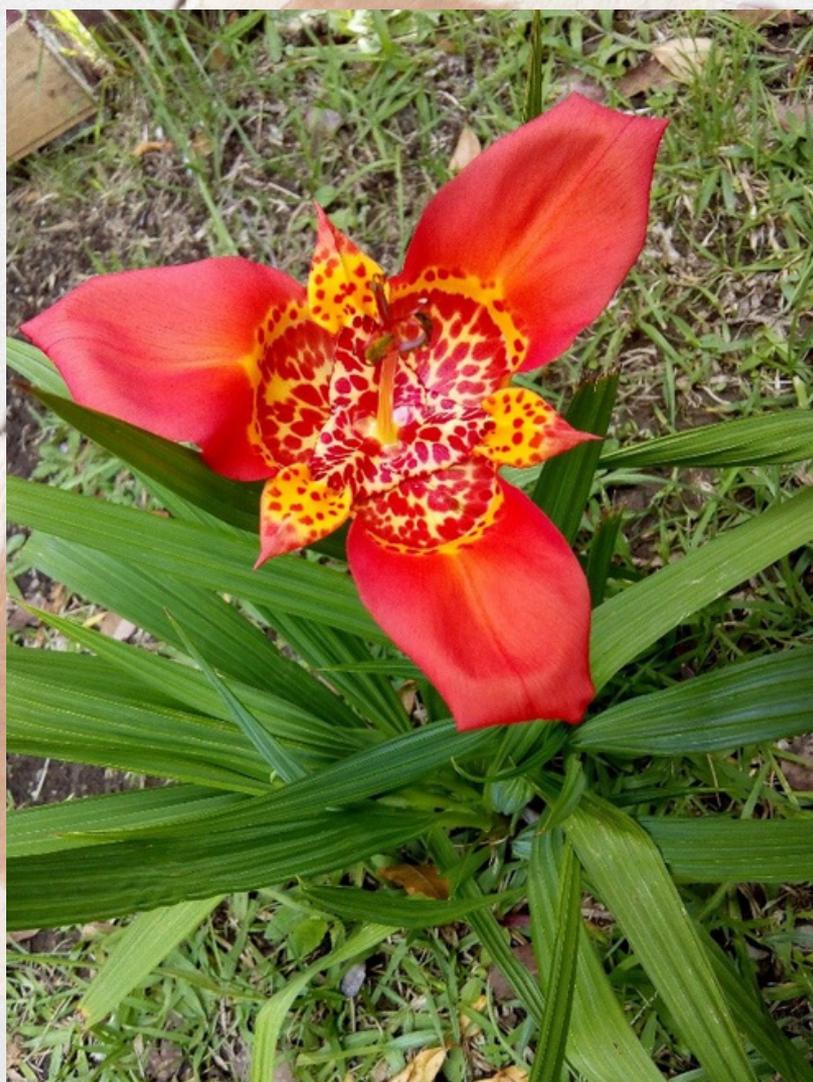
La flor es usada en preparación de mermeladas y dulces. En el campo terapéutico, las flores, se utilizan para enfermedades del tracto respiratorio, dolencias circulatorias, insomnio, afecciones bronquiales, venas varices, flujos y dolores menstruales, dolores de cabeza, y otras dolencias.

Aquí en este municipio, al igual que ha ocurrido en otras regiones, la planta maravilla también calmo el hambre, fue sustituto de la papa y aún se le puede observar en algunos de los patios traseros, mangas y jardines, creciendo de forma silvestre. Muchos maestros de la tierra la recuerdan con cariño y agradecimiento. Lástima que no haya sido tenida en cuenta aún, para hacer una campaña de recuperación de sus bondades tanto alimenticias como socioculturales.

Al igual que esta planta maravilla tiene sus tantas cualidades, los maestros que yo llamo de la tierra y que se encuentran en todas la regiones, exhiben una serie de conocimientos y experiencias, generalmente asociados a la naturaleza, estos saberes, podrían ayudarnos a entender más y mejor, los procesos que se suceden entre la humanidad y nuestra madre tierra. Ellos los maestros de la tierra como todos los lectores pudieron apreciarlo, mantienen, custodian, transforman y difunden los conocimientos agropecuarios de esta y de todas las regiones de Colombia.

Los hombres y mujeres que desde que nacieron viven, trabajan y mantienen las actividades del mundo rural son los que llamamos maestros de la tierra, porque, a pesar de que muchos de ellos aún, no saben leer ni escribir, mantienen vigentes muchos de los saberes de la ruralidad. A través de su memoria, de sus prácticas, de sus quehaceres, van transformando los entornos y el paisaje, preservando la biodiversidad y produciendo con sus labores de selección y propagación, otras variedades de plantas y animales, y por ende de productos.

Las personas mayores del mundo rural, son fuente de sabiduría, conservan en el archivo de sus memorias un caudal inmenso de datos y saberes, con el cual mantienen siempre presentes, el bagaje cultural que transmiten a las nuevas generaciones. Estas personas, denominadas maestros y maestras de la tierra, archivan recuerdos y vivencias, que para la mayoría de las personas son desconocidas. Ellos, todos juntos, son una biblioteca viviente, pues poseen muchos libros que están en sus cabezas, solo se requiere acercarnos a ellos, preguntarles y hacerlos recordar. Son pues como los libros abiertos, ávidos de que los abran, lean y aprendan de ellos. Los maestros de la tierra están ahí, prestos para respondernos, listos para hablar, con muchos deseos de enseñarnos. De todos estos personajes, de sus recuerdos, memoria y maravillas, es que se habló en este libro. Un libro hecho con ellos, especialmente para sus hijos y nietos, para que recuerden y no olviden nunca, que el futuro del mundo está en el campo y su gente.



GLOSARIO DE TERMINOS

A

Arados: Expresión común en tiempos del pasado para nombrar los terrenos que ya estaban preparados para las siembras.

Ariscos: En este caso al animal que es áspero y huidizo en el trato.

Arritrancas: cuero con agujeros o cabuya retorcida que amarran el retranco, ritranco o arritranca, (en arriería también se dice arretranca)

Atisbar: Mirar detenidamente. Observar algo con atención pero con disimulo.

B

Bahareque: Así se denomina al material utilizado en la construcción de viviendas vernáculas compuesto de cañas o palos entretejidos y unidos con una mezcla de tierra húmeda y paja.

Berracas: Personas echadas para adelante, aguerridas y arriesgadas. Persona que por su talento o destreza sobresale en alguna actividad u oficio, o que se destaca por su fuerza física o audacia.

Berriondos: Se dice de personas arriesgadas y fuertes

Bizcocho de teja: preparación artesanal realizada con harina de maíz capio como principal ingrediente. También se le llamaba arepa del arriero

Broma: Hace relación a la carcoma de la madera ocasionada por insectos, tales como las termitas.

C

Cabañuelas: Creencia que tiene en cuenta el conjunto de las variaciones de tiempo que tienen lugar los primeros doce días de enero. Según la tradición el clima de enero es el reflejo para pronosticar el tiempo que ha de hacer durante cada uno de los meses del mismo año.

Cabañuelitas: Se refieren a los días a partir del treceavo día de enero. Estos refuerzan el pronóstico de las cabañuelas.

Cabañuelon: Se llama así al día veinticinco del mes de enero. Ultimo día de las cabañuelas.

Calabazo: Es una especie de totumo, utilizado para cargar el agua que llevaban al trabajo.

Capote: Es la primera capa de tierra que se encuentra debajo del musgo o debajo de la superficie del bosque.

Carga: Montón de residuos vegetales que utilizaban para tapar la papa

Carrizo: Palo con dos cuchillas para sacar las tiras de cabuya

Caucheras: artefacto para lanzar piedras u otros objetos compuesto por una pieza de madera o de otro material en forma de Y, a cuyos extremos se sujeta una tira elástica que impulsa los proyectiles.

Cayana: vasija de barro utilizada para tostar arepas

Crispetas: En este caso alusión a los dedos de los pies lastimados, hinchados por los golpes con las piedras del camino.

Coyabras: planta llamada Coyabra o Cuyabra, una planta rastrera, cuyo fruto es una calabaza, una Lagenaria Siceraria, de la familia de las cucurbitáceas.

Cuadros: Hace alusión a los surcos que se hacen para sembrar el maíz

Cualesquier: Se refiere a cualquiera, es una palabra que en la vida cotidiana actual poco se usa.



CH

Chamba: Zanja u hoyo profundo que se excava en la tierra, ya sea para limitar los predios debido al continuo paso de las aguas de los ganados. Caminos en pésimo estado.

Chiquitas: sinónimo de pequeñas

Chapuciando: Jugar en el agua. Aprendiendo a nadar.

D

Desguachaba: Viene de desguachar. Torcer y Halar muy propio para sacrificar las aves

E

Emberracamos: Animarse, entusiasmarse para hacer una tarea

Enjalmas: aparejo de los animales de carga que consiste en dos almohadas rellenas con fique o paja unida por el medio y fabricada de cabuya que caen a los costados del animal y sirven para soportar las cargas.

F

Faena: Actividad, tarea o trabajo, en especial el que requiere esfuerzo corporal.

Fragua: Taller u horno donde se forjan o trabajan los metales para hacer herramientas y aperos de labor.

G

Gañan: Hombre que trabaja en el campo dirigiendo los bueyes del arado

Garabato: instrumento en forma de gancho utilizado para diversos oficios. Los campesinos lo utilizan para cosechar los frutos de árboles altos.

Garrucha: Polea que se usa para sacar agua de los pozos. Mecanismo para subir agua.

Guinchar: Trabajar con el guinche. Se refiere en estos casos, al trabajo que se hace con el calabozo, cuando se está rozando o desmalezando un terreno.

Guindar: Cosa que acaba, culmina o remata a otra. Ponerse a hacer algo.

Gurre: Animal de monte que ha sido diezmado por la caza furtiva

K

Kikuyo: Gramínea perenne originaria de África, la cual está bien adaptada a zonas de clima frío, muy utilizada para alimento del ganado.

M

Macho rucio: una preparación artesanal a base de maíz con la que nuestros ancestros remplazaban el arroz

Maguey: Otro nombre para denominar a la planta del fique o cabuya en nuestro medio.

Maluco: Expresión popular para indicar que algo no es bueno.

Mamones: En este caso se refiere a los cerdos pequeños que todavía están alimentándose de la madre.

Mangas: Extensiones de terreno con pastos donde apacentaban los ganados

Mano cambiada: Tiene que ver con el trueque de oficios. Esta es una práctica ancestral de nuestros antepasados. Se relaciona con la ayuda mutua y la solidaridad.

Mermar: Disminuir

Millo: Denominación que se le daba al maíz pequeño

Mochos: Dedos de los pies descalzos con heridas por los golpes con las piedras.

P

Palos de tabaco: Hace alusión a que el terreno en mención se vendió por poco dinero. Muy barato

Penca: Denominación que se le da a la hoja, o tallo en forma de hoja, grueso y carnoso de algunas plantas, como el fique.

Peón: Persona que trabaja en las labores del campo o de la construcción.

Perecoso: Que pone pereque, que pone problemas.

R

Rocería: Limpia de un terreno cortando árboles y arbustos.

Rodillero: se dice del maíz cuando llega a la rodilla y es el momento para sembrar el frijol a su lado

Revueltico: También se llama bastimento. Son los productos agrícolas que se requieren para la alimentación

Rozar: desmonte, derribo de árboles y arbustos para preparar terrenos para la siembra.

S

Surco: Un surco es una zanja, una cuneta o un cauce que se realiza sobre un terreno. **Surquitos:** Diminutivo de surco. Expresión de cariño para llamar las cunetas de cultivo donde se sembraba el maíz.

T

Tajo: En este caso, hace alusión a porción de terreno trabajado

Tapia: Técnica constructiva de nuestros abuelos que consistía en muros fabricados con tierra pisada.

Tapieros: personas expertos que construyen casas de tapia. Oficio hoy en día casi en extinción

Taquito: Se refiere a montón de residuos de cosecha o de material vegetal.

Taruga: Parte basal de la arracacha de la que emergen los nuevos brotes.

Tonga: Tarea diaria. Parte de una actividad cotidiana.

Torno: Es un ensamble de madera que permite realizar el hilado de la cabuya.

Traguitos: Diminutivo de tragos. Se refiere a los primeros líquidos que se toma en la mañana antes del desayuno.

Trapiches: Molino para extraer el jugo de la caña.

Trebejos: Conjunto de utensilios o herramientas que se guardan juntos en rincones o cuartos.

Trocha: Camino, senda o carretera estrecha, sirve especialmente de atajo.

Turegas: Manojos de mazorcas de maíz atado por el capacho, que se colgaban en los techos para propiciar el secado del maíz.

U

Uncir: Atar el yugo a los bueyes o mulas de una yunta

Y

Yugo: Instrumento para unir a dos bueyes en una yunta

Z

Zancos: En este caso, se refiere a los postes o pilares de madera u otro material, que se utilizan para permitir ciertas construcciones estén elevadas del piso.

Zarzo: También se le llama troja o troje es una estructura destinada al depósito de productos agrícolas. En nuestro medio era más utilizado para almacenar el maíz después de la cosecha.



Eduin Arias Ruiz. Ingeniero agrónomo, Universidad Nacional de Colombia y Antropólogo Universidad de Antioquia. Magister en Cultura de la diversidad en la Educación, Universidad San Cristóbal de la Laguna, Tenerife-España. Director Ouroboros Grupo de Investigación en Etnografía y Cultura Rural. Co-director de los programas radiales: Maestros de la Tierra, Emisora Cultural Universidad de Antioquia y Mundo Rural Colombia, Emisora Comunitaria Sopetrán Estéreo. Articula sus dos profesiones mediante el trabajo etnográfico, con el propósito de mostrar las potencialidades del mundo rural y los saberes tradicionales relacionados con las actividades agrarias.

"Maestros de la Tierra: Custodios de la tradición agropecuaria del mundo rural", es un reconocimiento a los actores del campo -hombres y mujeres- que con su trabajo, mantienen una relación productiva con el suelo y los recursos locales. Estos personajes son los encargados de cultivar, producir, mantener y preservar, no solo las especies vegetales y animales, sino también las tradiciones, practicas y saberes de la ruralidad, por eso son llamados Maestros de la tierra, memoria viva del mundo rural.

ISBN: 978-958-49-7643-7

