

Mujeres, arepa y tradición en la cultura paisa: un acercamiento al lugar de las mujeres en la producción y la familia.

Isis Sofía Parra Ospina



FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS

DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA

MUJERES, AREPA Y TRADICIÓN EN LA CULTURA PAISA: UN ACERCAMIENTO
AL LUGAR DE LAS MUJERES EN LA PRODUCCIÓN Y LA FAMILIA

Isis Sofía Parra Ospina

Trabajo de grado para optar por el título de Antropóloga

Asesores

Alexandra Urán Carmona

Antropóloga- Dra. en Economía y Ciencias Sociales

Simón Puerta Domínguez

Antropólogo- Dr. en Filosofía

Universidad de Antioquia

Facultad de Ciencias sociales y Humanas

Departamento de Antropología

Medellín

2020

Contenido

Resumen	5
Agradecimientos	6
Introducción	7
1. El problema de investigación	7
2. Estructura del trabajo	9
CAPÍTULO 1	12
Breve historia de la arepa	12
1. Breve historia del maíz	13
2. Las mujeres, la arepa y el maíz en el proceso de conquista y colonización	19
2.1 La colonización antioqueña	21
2.2. La expansión de la familia, las arepas y la división sexual del trabajo en el mantenimiento de la finca campesina	25
CAPÍTULO 2	30
Las hacedoras de arepas	30
1. Sobre la metodología	31
2. Quiénes son las hacedoras de arepas y de dónde provienen	34
3. ¿Qué ha condicionado la realidad de las hacedoras de arepas?	37
3.1. ¿Por qué decidieron trabajar con la venta de arepas?	39
3.2. ¿Cómo es el proceso productivo de las arepas?	42
3.3. ¿Cómo es la cotidianidad de las hacedoras de arepas?	44
CAPÍTULO 3	52
Las hacedoras de arepas y la reproducción social	52
1. La reproducción social	53
1.1. La división sexual del trabajo en la colonización antioqueña y entre los Baruya de Nueva Guinea	58
2. Las hacedoras de arepas y el trabajo reproductivo	70
2.1. ¿Qué ha significado para las hacedoras de arepas el trabajo productivo?	74
2.2. ¿Qué ha posibilitado en sus vidas los ingresos derivados del trabajo con las arepas?	78
CAPÍTULO 4	90
La arepa como imagen	90

1. ¿Qué es lo que nos significa la imagen de la arepa?	91
2. Las hacedoras de arepas	91
2.1 La tecnificación del proceso de producción	93
3. La arepa empacada	95
3.1 El maíz genéticamente modificado y su producción tecnificada	100
4. La arepa de huella digital	104
Conclusiones	111
Lo que queda por hacer	115
Referencias bibliográficas	116

Tabla de ilustraciones

Ilustración 1. Dios Centéotl	14
Ilustración 2. Diosa Chicomecóatl	14
Ilustración 3. Maíz	15
Ilustración 4. Preparación de arepas y bollos de maíz.	17
Ilustración 5. Rutas de la arepa	19
Ilustración 6. La cocina tradicional del campo antioqueño	26
Ilustración 7. Empaque de arepas La Cucha	96
Ilustración 8. Encuestas de comportamiento	97
Ilustración 9. Logo arepas Doña Paisa	98
Ilustración 10. Posición de Colombia en el mercado de maíz	100
Ilustración 11. Cifras del mercado de maíz en Colombia	101

Tabla de gráficas

Gráfica 1	33
Gráfica 2	34
Gráfica 3	34
Gráfica 4	35
Gráfica 5	38
Gráfica 6	48
Gráfica 7	72
Gráfica 8	73
Gráfica 9	88

Resumen

Este trabajo hace un breve recorrido histórico sobre los orígenes de la arepa y los motivos del arraigo cultural con este alimento, para introducir la pregunta respecto a las condiciones de vida de las mujeres que se dedican a la venta de arepas. A través de los fragmentos de la cotidianidad de las hacedoras de arepas, pretendo cuestionar el lugar de las mujeres en la producción, a la luz de la teoría feminista sobre la división sexual del trabajo y la economía reproductiva, además de problematizar la filosofía neoliberal del emprendimiento, como medida para normalizar la autoexplotación y el rol reproductivo y de cuidados que tienen las mujeres en la sociedad. Esta normalización se evidencia en la creación colectiva de las imágenes sobre la arepa y sus productoras, que develan un malestar social respecto a cambios culturales que buscan ser subsanados con la continuidad de la subordinación de las mujeres. Además, también indaga sobre la manera en que la industria alimentaria lee este malestar social, y recrea estas imágenes tradicionales para introducir la arepa en el mercado de manera eficaz.

Palabras clave: arepa, mujer, tradición, economía reproductiva, división sexual del trabajo, emprendimiento.

Abstract

This work makes a brief historical overview of the origins of the arepa and the reasons for its cultural roots with this food, to introduce the question regarding the living conditions of women who are dedicated to selling arepas. Through the fragments of the daily life of arepa makers, I try to question the place of women in production, in light of the feminist theory of the sexual division of labor and the reproductive economy, in addition to problematizing the neoliberal philosophy of entrepreneurship, as a measure to normalize self-exploitation and the reproductive and caring role that women have in society. This normalization is evident in the collective creation of images about the arepa and its producers, which reveal social unrest regarding cultural changes that seek to be remedied with the continuity of women's subordination. Also, it investigates how the food industry reads this social unrest and recreates these traditional images to effectively introduce the arepa to the market.

Key words: arepa, women, tradition, reproductive economy, sexual division of labor, entrepreneurship.

Agradecimientos

A mis padres por confiar en mí. A mi madre por enseñarme a tener criterio propio y luchar para no seguir “mandatos ajenos a mi corazón”, por ser mi referente de fuerza, valentía y decisión todos estos años. A mi padre, por decidir lanzarse al vacío y creer en mis sueños, por confiar en que lo haría bien, a pesar de las dudas, a pesar de las dificultades.

A las amigas y los amigos que me mostraron el lado amable de la vida en las grandes ciudades, que me enseñaron sus calles y me ayudaron a construir una vida aquí, a considerar como mío este espacio. A todas las personas que contribuyeron a que creciera como ser humana durante estos años, gracias por estar ahí para resolver dudas y compartir conocimientos.

A Laura B., por salvarme y construir hogar junto a mí. A Laura C. porque a partir de los trabajos académicos, se forjó una gran amistad y complicidad en la exploración del ser mujer.

A Juan Camilo, por la paciencia, el soporte y el amor.

A Luisa, por caminar juntas y su amistad incondicional, por las lecturas y recomendaciones.

A Angie y Carlos, cómplices en el reto de terminar.

Agradezco profundamente a los asesores de este trabajo de grado, Alexandra Urán Carmona y Simón Puerta Domínguez, por la paciencia, por su compromiso y la transmisión de sus conocimientos.

A Andrés Peña, quien me permitió usar su fotografía para la portada de este trabajo de grado.

Introducción

1. El problema de investigación

Nací en la ciudad de Pereira y allí pasé la mayor parte de mi vida. Salvo mi hermano y yo nadie más en mi familia es de Pereira, ni siquiera de Risaralda. Nosotros somos hijos de una larga cadena de agrodendientes que provienen de varias partes del país. Mi madre es de una vereda del Valle del Cauca y mi padre nació en una vereda de Boyacá. Cuento esto porque creo que, de muchas maneras, los temas que marcaron las preguntas de este trabajo de grado están atravesados por esas dos orillas que son parte de mi origen y han alimentado como ríos caudalosos lo que soy.

En el barrio en el que pasé la mayor parte del tiempo que estuve en Pereira, al menos la parte más consciente, es normal y cotidiano que haya mujeres haciendo arepas al carbón en una parrilla, en la esquina del parque o al frente de su casa, que el resto compramos con ansioso entusiasmo, atraídas por el agradable olor. Esta imagen se multiplica por muchos barrios y parques de la ciudad, incluso de manera independiente al estrato socioeconómico, siempre parece haber una señora con sus arepas para todos los lugares.

Cuando era niña, cada que había vacaciones escolares mi hermano y yo íbamos a visitar a la abuela y el abuelo maternos en el Valle del Cauca, donde nos reuníamos con todos los primos para pasar las vacaciones. En las mañanas, los tíos nos dejaban moler el maíz con su ayuda y cuando nos aburríamos de esta tarea, la abuela nos pasaba masa para que aprendiéramos a hacer arepas y demostráramos nuestras destrezas artísticas haciendo diferentes figuras con el maíz, que terminaban asándose en la parrilla junto al fogón de leña. Además de que soy pereirana, en donde la cultura paisa tiene su impronta, mi abuela materna tenía orígenes antioqueños que no se cansaba de exaltar, entonces no había posibilidad alguna en la que no creciera siendo una adoradora de arepas. Incluso, con el correr del tiempo, este alimento se convertiría en una de las maneras que tengo para definir la palabra hogar.

Cuando cumplí 17 años me presenté a la Universidad de Antioquia para estudiar antropología, pasé en el segundo intento y así terminé viviendo en la ciudad de Medellín. El primer barrio al que llegué fue Prado Centro, la verdad es que no fue una temporada muy agradable, pero de ahí nació parte de la inspiración de este trabajo. Como estaba

acostumbrada a comprar las arepas en la esquina de la cuadra o al frente del parque, todas las tardes de todos los días, esperaba continuar haciendo lo mismo en la capital oficial de la arepa, pero pronto me di cuenta cuán equivocadas eran mis pretensiones.

Durante mucho tiempo no pude encontrar a ninguna señora que hiciera arepas en ninguna esquina, y menos encontraba los parques en mi básico recorrido de la universidad a la casa y de la casa a la universidad; a las personas que les preguntaba al respecto tampoco me sabían dar razón, así que decidí resignarme a comer arepas de paquete por unos buenos años.

Alguna vez que acepté ir a comer unas papas fritas al barrio Aranjuez, me sorprendí sobremanera al ver que había una señora asando arepas en una esquina frente al parque, en una gran parrilla que abanicaba con mimbre. Inmediatamente dejé ir la opción de las papas y me comí una arepa con queso. Con el tiempo, y gracias a este trabajo, comprendí que la emoción de ese día no se debía a la arepa como un alimento, sino que descubrí que se había convertido en un poderoso símbolo para mí: al comer esa arepa y estar frente a esa mujer y su parrilla, de alguna manera lograba estar cerca de lo que tanto añoraba en esos momentos, mi hogar.

Ese encuentro con la señora que hacía arepas en el barrio Aranjuez me hizo pensar que si ella existía es porque debía haber otras señoras como ella, entonces empecé a preguntarme si era que solo estaban en los barrios altos o que en verdad ya no trabajaban de esta manera, pero lo habían hecho en algún momento, y de ser así, yo quería saber qué había pasado con ellas y por qué la venta de arepas callejera ya no era una opción.

Cada vez que volvía a Pereira al finalizar el semestre académico, esa inquietud se incrustaba con más fuerza en mí, “¿qué había sido de las mujeres que hacían arepas en Medellín?”, pero al mirar las mujeres que hacían arepas en Pereira, también me preguntaba cómo eran sus vidas, qué representaba el hacer arepas en su economía, en sus familias, quería saber por qué hacían arepas y si se sentían tan satisfechas haciéndolas como yo comiéndolas. Así que estas fueron las inquietudes que sentaron las bases para este trabajo de grado.

Entonces, en síntesis, este trabajo de grado se trata de las mujeres hacedoras de arepas, la tradición, la nostalgia, la división sexual del trabajo, la economía reproductiva y el fenómeno de la normalización de la autoexplotación. Para hablar sobre ellas y sobre nosotras, utilizo la arepa como hilo conductor a lo largo de los cuatro capítulos que componen este trabajo.

2. Estructura del trabajo

Inicialmente, en *Breve historia de la arepa*, hago un recorrido histórico sobre el origen de la arepa -que es indígena-, y la manera en que viajó por diferentes territorios durante el proceso de conquista y colonización española, y cómo continuó su proceso de expansión por el sur de Colombia durante el fenómeno de la colonización antioqueña, ya que durante ambos procesos las mujeres, el maíz y sus derivados como la arepa, jugaron papeles protagónicos. En el proceso de la colonización antioqueña me detengo para hacer algunas descripciones sobre las características de las familias que emprendieron el viaje, y relato detalles de su cotidianidad una vez que lograban instaurarse en los nuevos territorios y empezaba la construcción de la finca campesina. Esto con la intención de conocer cómo era la división sexual del trabajo en ese momento y que rol tenían las mujeres y la arepa en la familia. Finalizo el recorrido con el proceso de migración masiva del campo a la ciudad, que es la manera en que la cultura de la arepa termina por instaurarse en nuestra cotidianidad alimenticia.

El segundo capítulo, *Las hacedoras de arepas*, está dedicado por entero a las mujeres que hacen arepas y sus relatos. Describo sus lugares de procedencia -la mayoría son migrantes del campo-, la forma en que se constituyen sus familias, y agrego apartados de sus historias de vida que permiten entender el porqué de la decisión de trabajar con arepas. También puntualizo en el tiempo que invierten en esta labor y lo que representa para ellas, además de un acercamiento a sus cotidianidades.

El tercer capítulo, *Las hacedoras de arepas y la reproducción social*, está atravesado por los dos momentos iniciales de este trabajo. En primer lugar, retomo las formas de socialización que tuvieron mujeres y hombres durante el proceso de colonización antioqueña

y la manera en que esto determinó la división sexual del trabajo al interior de la familia, a partir del planteamiento teórico sobre la relación hombres-cultura/mujeres-naturaleza, y sus implicaciones en la asignación de los roles sociales basados en la diferenciación de género de la cultura paisa. En segundo lugar, regreso al apartado de los relatos de las hacedoras de arepas, para analizarlos a la luz de las implicaciones que tuvieron esas formas de socialización, que determinaron los principales rasgos socioculturales de interés para este trabajo. Los reviso de manera conjunta bajo los conceptos que abarca la visión de la teoría feminista sobre la economía reproductiva y la reproducción social, y las implicaciones que esto tiene en la vida económica y social de las mujeres.

El último capítulo, *La arepa como imagen*, está dedicado al análisis de la arepa como imagen social. Para esto recurro al uso de tres imágenes: la arepa de huella digital, las hacedoras de arepas y la arepa empacada. Cada apartado del capítulo corresponde a una imagen específica, en donde hago una descripción de la construcción de la imagen y problematizo aspectos específicos correspondientes al contexto de estas descripciones. Finalmente, la problematización de los distintos aspectos que abarca este capítulo, en esencia, me llevan a un profundo cuestionamiento sobre la defensa acrítica de las tradiciones.

Respecto a la metodología que usé para desarrollar el trabajo de campo y las investigaciones correspondientes, principalmente me basé en las siguientes estrategias: la aplicación de entrevistas semiestructuradas, la herramienta del diario de campo y la asistencia a eventos de interés. Para la construcción del primer capítulo recurrí sobre todo a libros y artículos que hablaran sobre el origen del maíz y las arepas, y también sobre la colonización antioqueña, específicamente sobre sus rasgos cotidianos. Para el trabajo de campo con las hacedoras de arepas, apliqué una entrevista semiestructurada que diseñé previamente, para que me permitiera tener conversaciones un poco más fluidas con ellas, pero también la recolección de datos claves para el desarrollo del trabajo. En todo momento el diario de campo fue mi acompañante fiel y jugó un papel muy importante, pues me permitió escribir apreciaciones y reflexiones sobre lo que estaba viviendo en diferentes circunstancias, especialmente después de cada entrevista, aunque también para hacer reflexiones

sobre aspectos teóricos y datos concretos como fechas, nombres, sensaciones y lugares.

La construcción analítica de este trabajo está atravesada por el pensamiento feminista, que implica la necesidad y el deber de pensarnos como personas políticas con un devenir histórico, que se encuentra y recrea en los relatos y vivencias de las otras. Autoras como Silvia Federici (2013), Angela Davis (2004), Mercedes D'Alessandro (2015), Susana Narotzky (2004) y Rita Laura Segato (2010), fueron fundamentales para la construcción teórica de los conceptos centrales de este trabajo, como lo son el género, la división sexual del trabajo, la reproducción social y las críticas que hace el feminismo a la economía clásica, aportando desde su visión sobre la economía reproductiva y sus implicaciones en la vida de las mujeres. También, a la hora de analizar los procesos de socialización que determinaron el rol social de hombres y mujeres en la cultura paisa, los artículos desarrollados por Sherry Ortner (1974) y (2006) sobre la discusión de la universalidad de la subordinación femenina debido al pensamiento cultural que relaciona a las mujeres con la naturaleza y a los hombres con la cultura, fueron vitales.

CAPÍTULO 1

Breve historia de la arepa

Me he propuesto hablar de la arepa, alimento insignia de la tradición culinaria de Colombia -en especial de la cultura paisa-, porque al hablar de ella se habla de economía, historia, política y relaciones de género. Es esta posibilidad lo que, según Marcel Mauss (2009), haría de la arepa un hecho social total, que implica pensarla en términos de un sistema en donde los fenómenos sociales están conectados entre sí y tocan la totalidad de las instituciones existentes. En la producción y el intercambio de este alimento hay todo un entramado cultural, histórico, político y económico que trasciende las fronteras de la experiencia individual, ya que tiene la capacidad de establecer nuevas relaciones sociales y fortalecer los vínculos existentes, al tiempo que permite conservar y refrescar los lazos con el pasado. Incluso, puede representar la manera en que la construcción de las relaciones sociales en la actualidad está supeditada a formas del pasado, debido a que se caracteriza por ser un poderoso símbolo de la tradición social.

Al referirnos a las formas de alimentarnos también hablamos de cultura, pues cada plato cuenta la historia de los habitantes de un territorio: desde las técnicas de sembrado usadas para producirlo, pasando por las recetas para prepararlo, hasta la elección que, guiada por la tradición, hacemos de la comida que ingerimos.

El acto de comer va más allá de suplir una necesidad básica del cuerpo para mantenerse en pie. Alimentarse es hambre, deseo, gula, gusto, es una actividad humana que constantemente va y vuelve de la naturaleza a la cultura. Para Luz Marina Vélez (2005), cuando de comida se trata, hablamos de un hecho cultural de gran envergadura para la historia del desarrollo de la humanidad,

[...] porque nos referimos a un vehículo económico, político y religioso; de territorio y patrimonio, de producción, intercambio y consumo, expresado como elemento de identidad de individuos y colectivos en sus prácticas culinarias, que desde el mito y el rito dan sentido al ser humano, al grupo y a la cultura (p.8).

La intención de este capítulo es, pues, hacer un breve recorrido a través de la arepa para dar cuenta de que la identidad que se tiene con este alimento radica en un arraigo cultural que tiene sus orígenes en la profundidad de la historia de nuestra formación como sociedad, además de rastrear cuáles han sido las sujetas sociales que han tenido un papel protagónico en su proceso productivo. Para hablar de la arepa es necesario empezar por el maíz -materia prima con la que se produce-, dada su importancia histórico-cultural para las diferentes comunidades que habitaron y habitan este territorio.

La gente hecha de maíz.

La gente creada de la carne

Y los colores del maíz, cava una cuna para el maíz

Y lo cubre de buena tierra y lo limpia

de malas hierbas y lo riega

Y le habla palabras que lo quieren.

Y cuando el maíz está crecido, la gente de maíz lo muele sobre la piedra y lo alza y lo aplaude,

Y lo acuesta al amor del fuego y se lo come,

Para que en la gente de maíz siga el maíz.

Caminando sin morir sobre la tierra.

Eduardo Galeano

1. Breve historia del maíz

Hace aproximadamente diez mil años nació la agricultura en los centros de cultivo de América y Asia, y en la región denominada como *media luna fértil*. Desde entonces, los seres humanos hemos tenido como base de nuestra alimentación los cereales, debido a su capacidad de transformación (especialmente en harinas), conservación en el tiempo y facilidad de transporte. Montanari (2004) señala que a lo largo de la historia se ha relacionado

el trigo con la región mediterránea, el arroz con el continente asiático y el sorgo como alimento esencial de África. Para el caso de nuestro continente americano, se ha identificado el maíz como alimento fundador de cultura y soporte social por excelencia (p.13). Este cereal tiene una larga historia de tradición cultural e identitaria, ya que durante más de 500 años ha sido la base de la alimentación de numerosos pueblos desde el norte de México hasta el sur de Chile. Bernal (1995) afirma:

La alimentación de los pueblos de América era muy variada, pero se destaca en casi todos los lugares el maíz como uno de los principales alimentos. La dieta incluía también yuca, papa, fríjoles, y una gran diversidad de frutas. Desde la conquista hasta nuestros días el maíz ha seguido siendo el cultivo de América (p.50).

La primera mención documentada que se tiene del maíz corresponde al 16 de octubre de 1492 y quedó registrada en el diario que llevaba consigo Cristóbal Colón cuando invadió América. En su bitácora bautizó la planta con el nombre de panizo. Según relata Daniel Mesa Bernal (1995), los estudiosos del tema especulan que el maíz podría tener entre 10 mil y 25 mil años de antigüedad. De manera concreta, hay hallazgos arqueológicos que evidencian la presencia de la planta en el continente americano desde hace por lo menos cinco mil años. Su cultivo se hizo popular entre los pueblos originarios y se expandió rápidamente por el continente, debido a características como la conservación en el tiempo, la posibilidad de ser cultivado casi en cualquier piso térmico -gracias a su versatilidad-, además de oponer resistencia a plagas y enfermedades. Tal como lo narró el cronista López Gómara, citado por Bernal (1995):

Es, en fin, el maíz cosa muy buena, y que no lo dejarán los indios por el trigo, según tengo entendido. Las causas que dan son grandes, y son estas: que están hechos a este pan, y se hallan bien con él; que les sirve el maíz de pan y vino; que multiplica más que trigo, que se cría con menos peligros que trigo, así de agua y sol como de aves y bestias; que se hace más sin trabajo, pues un hombre solo siembra y coge más maíz que un hombre y dos bestias trigo (p.101).

Una de las características particulares del maíz es que debido a su infrutescencia es una planta que no se encuentra en estado silvestre, ya que no puede ser reproducida a menos que intervengan las personas, dispersando sus semillas o separándolas con la intención de sembrarlas, es decir que el maíz sería un producto cuya dispersión ha sido humana. La

reproducción de esta planta fue de vital importancia para los primeros pobladores del continente, inclusive se plantea como uno de los cereales que sentó las bases para el desarrollo de la agricultura en América, posibilitando la organización de la vida a través de familias e instituciones que establecieron sociedades complejas, en las que el maíz no solo era una fuente de alimentación, sino que tenía un rol importante en las distintas esferas de la organización social: desde establecer jerarquías políticas y estimular el intercambio alimenticio y cultural del continente, hasta ser un elemento protagónico de diferentes actos rituales. La importancia que tenía la planta para las culturas prehispánicas derivó en diversas representaciones artísticas y mitológicas de este cereal. En la cultura azteca, por ejemplo, el maíz es representado por el dios Centéotl, que tiene una contraparte femenina que lo configura como una identidad dual, su contraparte femenina se conoce con el nombre de Chicomecóatl.

Ilustración 1. Dios Centéotl



Ilustración 2. Diosa Chicomecóatl

Fuente: Mitología.info: <https://www.mitologia.info/centeotl/>

Fuente: Indoamerica: <http://indoamerica.es/diccio/chicomecoatl.htm>

En relación a la diversidad de la especie, Daniel Mesa Bernal, en el libro *Historia Natural del Maíz*, reflexiona sobre la posibilidad de que la variedad en los colores de la planta

se deba a la selección y el cruzamiento de diversos tipos de maíz, a partir de los usos estéticos, porque, entre otras cosas, dependiendo de la preparación y el color de la planta, podían variar los significados y las representaciones en los actos rituales.

En realidad, existen muchas especies de maíces que pueden variar el tamaño de la planta y del grano, el color, el sabor, la textura, los diferentes métodos de preparación y sus usos. Sin embargo, esa variedad es algo desconocido para la mayoría de nosotros -salvo los estudiosos del tema y quienes se dedican al cultivo de la tierra-. De hecho, antes de empezar a leer un poco al respecto con motivo de este trabajo, también desconocía sobre la mayoría de las propiedades de esta planta y su diversidad, hasta que una tarde cualquiera, me enviaron la fotografía de unas mazorcas en las que pude observar y comprender la dimensión de la variedad de esta gramínea. Era cierto que los granos de maíz podían tener tantos colores como el arcoíris.

Ilustración 3. Maíz



Fuente: Facebook Somos Xinkas Guatemala:
<https://www.facebook.com/xinkasguatemala/posts/2429893137070687>

Una de las razones por las cuales desconocemos la variedad de esta y muchas otras plantas, responde al modelo de producción alimentaria global que nos dejó la revolución verde, y que se ha implantado con más fuerza en los últimos años, dejando a los agricultores, la biodiversidad y la salud como sus peores víctimas, además de empobrecer la riqueza nutricional y sensorial que solo se encuentra en la variedad. Pero este es un tema que abordaré con más profundidad en el último capítulo.

Ahora bien, en relación a las técnicas de cultivo de la gramínea en la época precolombina, estas no eran muy distintas a las que conocemos de las comunidades en las que predomina la economía campesina en la actualidad: primero talaban el bosque y luego realizaban quemas en los terrenos destinados al cultivo, para limpiar y fertilizar los suelos, después abrían un agujero en la tierra con una macana o vara de madera, en el que depositaban una semilla de frijol por cuatro o cinco granos de maíz remojados.

Aunque según dice Bernal (60), dentro de las discusiones de los indígenas se encontraba la necesidad de que las mujeres fueran quienes sembraran el maíz, para asegurar el buen término de las cosechas, al ser ellas símbolo de fertilidad y abundancia, y pese a que hay estudios recientes que resaltan el papel de las mujeres en el desarrollo de la agricultura¹, afirmar su protagonismo en el cultivo de la gramínea sería una imprecisión. Sin embargo, numerosos y variados relatos de cronistas de indias como Fernández de Oviedo, José de Acosta, López de Gómara, entre otros, evidencian que sí tenían un rol principal en la transformación de la planta en elemento ritual y alimento para la comunidad: “Casi cada mes del calendario peruano incluía alguna ceremonia en que el maíz tomaba parte. Antes de la gran fiesta del sol, las mujeres escogidas preparaban un pan especial llamado canca; y durante la fiesta era repartido con gran solemnidad” (Means, 1936, citado por Bernal 1995:76). También Arregui, citado por Bernal (1995) describía que:

¹ En el año 2017 la antropóloga Alison Macintosh, junto a un equipo de investigadoras de las universidades de Cambridge y Viena, llevaron a cabo un estudio en el que analizaron los restos de mujeres de hace más de 6.000 años y los compararon con la estructura ósea de atletas vivas. En el estudio se evidencia una correspondencia entre el húmero de los brazos y la tibia de las piernas, cuestión que según plantean se debe a una fuerte carga de trabajo en las extremidades superiores. Sobrecarga que se relaciona a tareas agrícolas, y da cuenta del papel protagónico que jugaron las intensivas y variadas actividades de las mujeres desde los inicios del desarrollo del *homo sapiens*.

(...) “Las Indias cuidan de hacer la comida, que todo viene a ser moler el maíz o para tortillas [o arepas] o para tamales, o para atole o pinole, que de guisados poco se gasta más que yerbas y calabazas” (p.88).

Con lo anterior, se evidencia que el procesamiento del cereal para ser transformado en alimento era tarea de las mujeres indígenas, por lo que la arepa, preparación derivada del maíz de interés principal para este trabajo, era producida por manos femeninas y era consumido desde la época precolombina. En las crónicas de indias también quedaron registrados los hábitos alimenticios que tenían algunas comunidades indígenas en torno al maíz -específicamente la ingesta de arepas-, al momento de la llegada de los españoles a sus territorios. Por ejemplo, variaban la cantidad dependiendo de la edad: a los niños les era suministrada media al día, alrededor de los cinco años la ración era duplicada, de los seis a los doce años ingerían arepa y media, y de los trece años en adelante la porción era de dos arepas complementadas con frijoles y productos de la caza (Bernal, 1995:72). Así lo ilustró Girolamo Benzoni en su libro *Historia del nuevo mundo*, escrito en el año de 1572.

Ilustración 4. Preparación de arepas y bollos de maíz.



Fuente: ResearchGate: https://www.researchgate.net/figure/Benzoni-1572-mostraba-en-esta-lamina-la-molida-del-maiz-en-el-metate-el-amasado-y_fig7_303565691

En Colombia, gracias a evidencias arqueológicas, la historia del maíz ha determinado que su producción data de “un período que abarca el sexto milenio a.C y el S. XVI d.C asociado a la etnia Katía que aún habita estos territorios” (Vélez, 2005:9). Sin embargo, según los datos recolectados en las crónicas de indias, anterior al proceso de conquista y colonización, en Antioquia particularmente, el maíz no era un cultivo muy extendido debido a la pobreza del suelo y la dificultad de su sembrado², no obstante, las numerosas minas y arroyos en donde extraían oro, les permitió a los indígenas asentados en este territorio comerciar con otras tribus para abastecerse de este cereal, ya que, aunque no fuera muy cultivado en la región, sí era considerado un elemento importante de su dieta.

2. Las mujeres, la arepa y el maíz en el proceso de conquista y colonización

Las mujeres y sus conocimientos para transformar el maíz en diferentes alimentos jugaron un papel trascendental en el proceso de conquista y colonización. Preparaciones como la arepa, los bollos de maíz o la mazamorra, posibilitaron el avance de los españoles durante sus largas caminatas de reconocimiento y apropiación de los territorios indígenas, incluso en los poblados a los que arribaban los invasores, obligaban a las mujeres a que cocinaran estas preparaciones para ellos. Según narran documentos que menciona Saldarriaga (1998), también llevaban mujeres consigo para que molieran el maíz, lo que les devolvía la vitalidad y les permitía continuar la travesía y la conquista de nuevos territorios. Así como lo relatado por Bernabé Cobo:

(...) en Tierra-Firme, tan gruesas como un dedo que llamar arepas (...). En una ocasión que un pueblo de indios deste reino nos faltó el pan, mandó el cura a las indias que nos hiciesen tortillas de maíz como las solían hacer antiguamente para sus caciques, hicieronlas tan regaladas y sabrosas (...), porque amasaron la harina de maíz con huevos y manteca³. Parecieronnos tan buenas a los que veníamos de la Nueva España en un navío que tomó aquel puerto, que embarcamos mucha cantidad dellas, que nos duraron diez o doce días, y al final dellos estaban como cuando se sacaron del fuego, acabadas de hacer (Bernal, 1995:361).

² A excepción de las abundantes cosechas que menciona Vásquez Espinoza, citado por Bernal (1995): “y a 20 leguas de Antioquia está el Valle de Aburrá (...) cógese en la gran cantidad de maíz (...)” (p.219).

³ Preparación similar tienen las arepas que en la actualidad se conocen como *arepas de arriero*.

La arepa -y los demás derivados del cereal- conservó un lugar protagónico en la cultura gastronómica de las nuevas sociedades que se establecieron luego del contacto producido por los fenómenos de la invasión y la conquista, ya que pasó de mitigar el hambre de los españoles, a convertirse en una de las preparaciones culinarias preferentes a la hora de saciar el apetito. Además, tampoco se forzaron nuevos usos del maíz, sino que se generaron mezclas simbióticas entre la cultura gastronómica con la que llegaron los españoles y las posibilidades alimenticias que encontraron, logrando una apropiación efectiva de los derivados del maíz, tanto por parte de los españoles, como de quienes los precedieron. Para Gregorio Saldarriaga (1999), en Colombia

(...) el avance de la arepa tuvo múltiples frentes, todos originarios del oriente reinoso. Uno de ellos debió ser por los poblados fronterizos entre Venezuela y el Nuevo Reino, traída por los tratantes de ganado, cacao, tabaco y harinas, quienes sirvieron de diásporas culturales. Otra ruta se irradió por la costa caribe, de oriente a occidente; y como variante se generó otro derrotero, y entró la arepa por el río Grande de la Magdalena, hizo escala en Mompos, y quedó enclavada en el gusto de los bogas. La arepa recorrió el occidente maicero, (...) por las gobernaciones de Antioquia y de Popayán. (...) Con el paso por estas regiones la arepa adquirió particularidades en cada una de ellas: allí la freían, allí le agregaron huevo, aquí la aplanaron etc. (...). (p.97).

Ilustración 5. Rutas de la arepa



Fuente: mapa de Saldarriaga, E. Gregorio 1999:106.

Etimológicamente, la palabra arepa significa maíz y fue heredada de los cumanagoto, etnia indígena de la rama Caribe, que denominaba al maíz Cariaco como “erepa”; se presume que de ahí viene el nombre de este alimento. La arepa, las mujeres y el maíz, de alguna manera repitieron su historia al continuar su avanzada territorial hacia el suroccidente de Colombia con el fenómeno que hoy se conoce como la colonización antioqueña.

2.1 La colonización antioqueña

La colonización antioqueña estaría marcada por dos grandes concesiones de tierra hechas por la corona española. La primera, ubicada en la zona meridional de la provincia de Antioquia, se firmó en la Audiencia de Bogotá en 1736 al español Don Felipe Villegas, en adelante concesión Villegas, con la intención supuesta de construir un peaje más corto que comunicara a Medellín con Mariquita (Bravo, 2015). De acuerdo con James Parsons (citado por José María Bravo, 2015), en 1787 se aventuraría uno de los primeros grupos de pobladores a la misión colonizadora. Establecidos muy cerca de la escarpada del río Arma, enviaron un memorial dirigido al gobernador de la provincia el 27 de agosto de 1789, en donde se evidencian las principales motivaciones de su migración:

Nosotros, los suscritos vecinos de la ciudad de Rionegro y del valle de San José de Marinilla, venimos ante vos con toda humildad... y declaramos: hemos sido llevados a este movimiento por nuestra extrema pobreza en bienes materiales y por la escasez de tierras, ya para cultivarlas como propias o en las cuales construir habitaciones para nosotros y para nuestras familias. Así hemos venido, sin dinero, a estas montañas de Sonsón, donde hay buena tierra, amplios pastos para nuestros ganados, salinas y ricas minas de oro, a hacer nuestras casas y erigir una nueva población (p.42).

La segunda concesión fue confirmada por la Corte Suprema de la nueva república en 1828, se concedió al español José María Aranzazu, y se conoce como la concesión Aranzazu. Concretamente, la colonización antioqueña comprende un periodo histórico que va del siglo XVII al siglo XVIII y tuvo sus puntos de mayor flujo entre 1820 y 1880. Fue un proceso migratorio impulsado por terratenientes y gobernantes blancos, que motivaban a los pobladores pobres y endeudados a explorar nuevos territorios, con la intención de ampliar sus latifundios para fortalecer su poder político y económico (Antioquia única, 2012). Sin

embargo, también se produjo de manera espontánea entre personas y familias enteras que, cansadas del hambre, el despojo, las pocas oportunidades para trabajar y las guerras civiles –algunos también en busca del oro indígena-, se lanzaron a rehacer los caminos precolombinos atravesando ríos y tumbando montes, en busca de tierras libres y fértiles en las que pudieran establecerse para trabajar, formar familia y soñar un mejor destino.

Para Albeiro Valencia (2018), ese desplazamiento masivo de campesinos pobres hacia el suroccidente del país, como respuesta a la crisis económica, política y de violencia de la sociedad colonial de finales del siglo XVIII, fue un periodo en el que, durante 60 años aproximadamente (algunos historiadores sostienen que continúa en la actualidad), la mitad de los antioqueños se aventuraron a tumbar los montes para establecerse en el Tolima, el Valle del Cauca y el Eje Cafetero, formando familias de 12, 20 y hasta 30 hijos, generando una explosión demográfica que transformaría a Colombia y sus características socioculturales.

Desde los primeros años de la colonización antioqueña se fortaleció la cultura del maíz y la costumbre de comer arepas continuó sumando territorios en su avanzada por Colombia. Haciendo uso de los caminos transitados por los españoles, anteriormente por los indígenas, los arrieros antioqueños emprendieron la travesía para encontrar, en medio de la selva, tierras provechosas en las que construir la finca campesina y formar una familia.

Benedicto y Rafaela, y las gentes que venían con ellos, fueron los primeros en poblar la región después de tres siglos; buscaban minas de oro, pero acabaron horadando las montañas para vaciar las tumbas de los indios. Con oro de sepulcros iban comprando tierras, aunque se las debían comprar al diablo mismo, pues todo eran selvas baldías, guaduales infinitos, caimos y carboneros vencidos de parásitas, chusques entre los árboles descomunales cruzados de lianas al sesgo, grandes lechos de musgo y un suelo de siglos de hojas muertas (Ospina, W. 2019:86).

A la aventura colonizadora se embarcaban hombres jóvenes de aproximadamente 20 años, se cargaban con machetes, algunas mudas de ropa, una que otra herramienta para cultivar la tierra, semillas de maíz y fríjol para asegurar la subsistencia, y una mula que les ayudara a cargar los enseres; si dejaban la familia atrás, antes de partir, la esposa dotaba al arriero de diferentes alimentos que le permitieran resistir las largas jornadas: “Los colonos que emigran llevan en sus hatillos bizcocho [o arepa de arriero], carne en tasajo, miel de caña,

panela, chocolate en bolas preparado con miel de panela, chocolate amargo y aliñado con canela y harina” (Valencia, A. 2018:56).

Los bizcochos o *arepas de arriero* son una preparación que, como mencioné más arriba, provienen de la tradición indígena, ya que las mujeres las cocinaban para sus caiques. Debido a la técnica usada en su elaboración, se conservaban durante largos periodos de tiempo, característica que fue apreciada y aprovechada por los españoles, quienes se cargaban con ellas para tener reservas en sus recorridos. Las campesinas criollas heredaron este conocimiento, que en la colonización antioqueña jugó de nuevo un rol esencial.

Juan Guillermo, campesino del municipio de San Rafael, cuenta que las mujeres preparaban estas arepas *de arriero* a base de maíz capio, con una mezcla de mantequilla y huevo (antiguamente también se usaba grasa de marrano), cocinándolas primero en una piedra de río y finalizando su preparación sobre una teja en el fogón casero, esta técnica era la que permitía que las arepas se conservaran por hasta tres meses, lo que posibilitó, en buena medida, que los arrieros pudieran resistir las largas jornadas de la empresa colonizadora. En la actualidad, las campesinas de San Rafael todavía conservan la tradición de preparar los bizcochos de arriero (Juan Guillermo, comunicación personal, 23 de marzo del 2018).

*Sentado sobre una enjalma
que está doblada en el suelo,
aguarda con impaciencia
su desayuno el arriero.*

*Juana, su mujer, le trae
chocolate en coco negro,
con una arepa redonda
y una tajada de queso.*

*Muerde, masca, sorbe, traga
y sopla y sigue sorbiendo,
y con el último sorbo
le dice a Juana “Hasta luego”⁴*

Dentro de los objetivos del proceso de colonización, además de encontrar un lugar para establecer la propia familia, también estaba la intención de conformar poblados.

⁴ Fragmento del poema “El arriero de Antioquia” de Epifanio Mejía.

Entonces, luego de las largas expediciones, los primeros aventureros regresaban al lugar de origen a contar lo que habían encontrado para entusiasmar a otros hombres a emprender nuevamente el viaje de manera colectiva. Así partían, en caravanas colonizadoras dispuestas a conocer el terreno y determinar si era posible o no la construcción de un nuevo poblado en el que asentarse, y posteriormente volver por sus familias, animales y demás enseres.

Llegados al sitio propuesto, el primer día hacían la rústica cabaña que los protegía de las inclemencias del cielo; el primer mes rompían el bosque para que la luz del sol llegara hasta la tierra; y el fin del primer trimestre se encontraba construida pajiza, pulcra y reluciente, en medio de la ruina del bosque secular que daba vida al verdinegro maizal, [...]. Y entonces el emigrante volvía al viejo solar antioqueño a arrancar y trasladar sus penates, su hogar, y sus haberes todos a la nueva fundación. (Villegas, 1980, citado por Valencia 2018:61).

Las características que debía cumplir un buen terreno en el que asentarse dependían de la existencia de agua, la disponibilidad de algunas tierras planas para cultivar, árboles frutales y variados animales para comer. Cuando lograban encontrar un buen espacio, prontamente empezaba la siembra de las semillas que llevaban consigo entre las provisiones, porque sabían que esto les posibilitaría seguridad alimentaria durante el primer año de colonización, tanto a ellos como a sus familias.

Los cultivos eran casi homogéneos. Fueron principalmente tres los productos agrícolas. El primero de todos fue el maíz, base alimenticia, que proveía la mazorca de granos apretados, similar a los numerosos miembros de la familia antioqueña, con la cual se hacía la sopa de yotas, las arepas, la mazamorra y tanta cosa buena y nutritiva; la caña de azúcar (...); y más tarde el café (Salas, 1933:225).

Cuando emprendían el regreso al baldío para asentarse, generalmente viajaban con la esposa, los hijos -de haberlos- y la abuela. La finalidad de la empresa colonizadora era la constitución de la finca campesina, por esta razón, los hombres generalmente deseaban procrear muchos hijos varones, que serían quienes harían las veces de trabajadores y ayudarían a levantar fincas grandes y prósperas; las mujeres, en cambio, no deseaban tantos hijos, pues esto, además de los dolores y desgastes físicos, implicaba una sobrecarga laboral que las obligaba a estar disponibles para el trabajo reproductivo las 24 horas del día. Sin embargo, la poca o nula autonomía de las mujeres producto de la organización social y los valores morales de la época, no les permitía tomar muchas decisiones sobre el destino de sus

vidas o de sus propios cuerpos. Así que, en general, las familias eran muy numerosas y se tenían criterios claros de división sexual del trabajo y de valoración sexual de la progenitura.

2.2. La expansión de la familia, las arepas y la división sexual del trabajo en el mantenimiento de la finca campesina

La división sexual del trabajo al interior de las familias consistía en que los hombres se dedicaban a explotar el bosque a su alrededor para sembrar diferentes cultivos y ampliar la finca familiar, mientras que las mujeres se dedicaban al cuidado de la parentela y la administración del hogar. Como relata Alberto Valencia Llano (2018):

Quando aumentaba la familia, el padre y los hijos mayores se encargaban de actividades tales como la socola, la pica, la tumba de bosque, el cultivo en la roza y en la cementera, la limpia y la conservación de caminos; las mujeres se dedicaban a los oficios domésticos, a cuidar la huerta, y actividades como el ordeño y a alimentar gallinas y cerdos (...) (p. 98).

La figura de la familia fue indispensable para que la migración fuera exitosa. Internarse en soledad en medio de la selva en territorios desconocidos, habría sido una locura. Los hijos hombres que labraran la tierra y la esposa que se encargara no sólo de producir esos hijos trabajadores, sino de la administración de la finca campesina con la ayuda de sus hijas mujeres, fueron indispensables para el éxito de todo este proceso. Sin embargo, para que hombres y mujeres decidieran unirse para formar una familia y emprender el viaje con la esperanza de encontrar un terreno donde tener un hogar propio y salir de la pobreza, fueron necesarias, además de unas condiciones socioeconómicas bastante desventajosas, toda una formación de lo que significaba ser hombre y ser mujer en la sociedad colonial y una construcción determinada del ideal de vida, que fue anterior al proceso de colonización, pero que se reprodujo en todos los lugares a los que se expandía la familia paisa.

En el caso de las mujeres, su vida y educación estaban destinadas a la formación de la familia, el cuidado y mantenimiento de la finca. Desde pequeñas, las madres y abuelas les asignaban responsabilidades domésticas que las fueran preparando para el cuidado de la casa, el esposo y los hijos, pero también en el mantenimiento de los trabajadores o peones que

hubiera necesidad de alimentar en la finca. Así pues, una de las costumbres entre los novios de la época, consistía en que el hombre determinaba el valor de su futura esposa, llevándole un almud de maíz a la novia para que hiciera arepas: “La novia debía lucirse: las arepas quedaban asadas, doradas, con la masa suelta o desprendida de la cáscara, ideal para comer con leche o para acompañar un plato de sancocho” (107).

Entre tanto, la formación de los hombres estaba encaminada a aprender aquellas actividades que se consideraban productivas. Desde la infancia empezaban a realizar las tareas relativas al cultivo de la tierra, la minería o la tala de árboles. A partir de los siete u ocho años, los niños permanecían cerca del padre para garantizar el adecuado aprendizaje de las labores del campo, el objetivo, además de trabajar en la finca familiar, era que, al pasar los años, el joven encontrara una esposa con la cual formar una familia y construir su propia finca.

La importancia de la familia nuclear y la división sexual del trabajo que reprodujo la colonización antioqueña en cada territorio nuevo del que tomó posesión, ha tenido implicaciones determinantes en nuestra formación como sociedad, no solo en la construcción de los valores morales que nos cimentaron como grupo, sino también en la manera en que se determinó la organización de la división social del trabajo, vigente hasta nuestros días. Sin embargo, este es un tema que abordaré con más detenimiento y profundidad el tercer capítulo, sobre las hacedoras de arepas y la reproducción social.

Finalmente, una vez colonizado el territorio y establecida la finca, las arepas seguían cobrando importancia en la cotidianidad del campesinado, incluso la cocina tenía un espacio especial asignado para pilar el maíz y otro para asar las arepas, además del fogón de leña que solía estar ubicado en una esquina de la cocina “armado de barro con ceniza y varios huecos para poner las ollas y al frente la boca destapada para meter la leña, donde se ponía la parrilla para asar las arepas sobre las brasas” (p. 88).

Ilustración 6. La cocina tradicional del campo antioqueño



Fuente: archivo personal, museo Juan del Corral, Santa Fe de Antioquia.

De ahí que la arepa sea un elemento tan importante de la cultura paisa, y es que tiene la capacidad de guardar dentro sí la representación de los distintos procesos de expansión territorial, en donde el instinto superviviente y aventurero de esos primeros colonizadores no solo evidenció su arrojo y fortaleza, sino también la capacidad de transportar su visión de organización social a la hora de fundar nuevos y numerosos poblados. Así que, además, funciona como una especie de memoria viva sobre las diferentes formas de organizarse en torno a la reproducción de la vida, y la producción de prácticas culturales que consiguieron trascender las épocas y ser vigentes –muchas de ellas- hasta hoy.

Creo que [la arepa] es un asunto muy colonial. A pesar de que nuestros indígenas se alimentaran milenariamente de arepa de maíz, que han cosechado al igual que el frijón, creo que también es un asunto que proviene de la cultura paisa, esa cultura regionalista, esa cultura que sale ese campesino pujante, el arriero que sale todos los días a trabajar y que a donde vaya tenga que sobresalir sobre las demás culturas, y la arepa es algo que se ve en todas partes. Creo que es un alimento que ha permeado otros lugares y costumbres y eso pasa también con el paisa, usted el paisa se lo encuentra en toda parte. La arepa para mí es algo que se expande, como se expande

el paisa, lo migratorio (Angie Valencia, comunicación personal, 16 de octubre de 2018).

En buena medida, gracias a las manos femeninas es que la tradición de la arepa continuó sumando kilómetros junto a los ríos humanos que, provenientes de las montañas, iban colonizando nuevos territorios hasta instalarse en los departamentos que hoy conocemos con los nombres de Caldas, Quindío y Risaralda, y también parte del norte del Tolima y el Valle del Cauca.

La falta de inversión estatal en el agro colombiano, la búsqueda de mejores oportunidades de empleo con el publicitado proceso de industrialización, la esperanza de acceder a la educación y la violencia política, que fue una mezcla de conflictos por la tenencia y el uso de la tierra, la visión de la construcción de la República (control y poder sobre el Estado), y las pugnas ideológicas presentes en el contexto nacional e internacional de mediados del siglo XX⁵, que tuvieron algunos de los puntos más álgidos de confrontación en regiones como Tolima, Antioquia y Boyacá, provocaron que la vida en el campo fuera inviable y entonces se produjeron grandes oleadas migratorias a la ciudad. En estas oleadas del campo a la ciudad terminó de instaurarse, de manera más fuerte y a través de las manos de las mujeres campesinas, la cultura de la arepa en ciudades como Medellín.

Hasta finales del siglo XIX, en países como Colombia, el uso de pilones y callanas era el predominante a la hora de preparar alimentos en las zonas rurales (Estrada, 2012), lo que significa que la forma artesanal de producción -hasta la aparición del molino casero- no tuvo fuertes modificaciones durante más de 400 años. En 1879, la apertura económica de Colombia y la diversificación de productos permite empezar la oferta del molino de grano. El molino de maíz fue importado y distribuido a finales de la década de los años 40 e inicios de los años 50 por Jesús Mora Carrasquilla, empresario antioqueño y representante de Richard L. White, miembro de la compañía estadounidense *Landers, Flary & Clark*, fabricante de los productos Corona y Universal, misma compañía que en el año 1897 realiza su primera exportación de molinos destinada a Antioquia-Colombia. En 1984, gracias al molino de fabricación local *Landers, Mora & Cia*, este aparato se gana un lugar definitivo

⁵ Datos tomados del ensayo escrito por Alfredo Molano para la Comisión Histórica del Conflicto y sus Víctimas (CHCV), sobre el contexto histórico del conflicto colombiano.

en los hogares colombianos. Finalmente, en 1956 es lanzado el popular “molino para granos Corona”, que transformaría la manera de preparar alimentos tradicionales como la arepa, puesto que su fabricación en masa se hizo más sencilla, lo que incluso permitiría que muchas mujeres que migraron del campo a la ciudad encontraran en la producción de arepas para la venta, una forma de sustento económico para ellas y sus familias, fenómeno que inspiró este trabajo y que abordaré ampliamente en el siguiente capítulo. En la actualidad es común encontrar este molino de granos en las casas y pequeños comercios gastronómicos⁶

En conclusión, la arepa ha tenido un largo viaje desde los días en que hacía parte de la alimentación cotidiana de los pueblos originarios que habitaban el continente, hasta atravesar los territorios olvidados y solitarios en donde hizo parte de la formación de poblados nuevos, que aunque en principio parecían lugares apartados e inhóspitos, pronto llegaron a convertirse en importantes ciudades, en las que continuó teniendo un lugar preferencial en la cotidianidad de la mesa de numerosas familias en Colombia, pero especialmente en las familias nacidas bajo el sello de la cultura paisa, en donde la arepa tiene un lugar especial en la representación de la tradición histórica y cultural.

En medio de este pequeño recorrido de los viajes de la arepa, ya se dibujan los primeros esbozos de los fenómenos que se entretajan en torno a esta preparación, que hacen de la producción de este alimento un hecho social con la capacidad de aglutinar distintas expresiones de las instituciones que componen nuestra sociedad, y que iré abordando durante el desarrollo de este trabajo. Por lo pronto, el siguiente capítulo será dedicado a la descripción de las condiciones de vida de las mujeres que en sus manos transportan y reproducen la tradición milenaria de hacer arepas, quienes me abrieron un espacio en sus cotidianidades para contarme un poco sobre ellas y lo que ha significado el trabajo con la producción de arepas para la venta.

⁶ Exposición de molinos llevada a cabo en el marco del evento *La Arepa invita*, realizada en la ciudad de Medellín los días 20, 21 y 22 de abril del 2018.

CAPÍTULO 2

Las hacedoras de arepas

Después de hablar sobre el origen del cultivo del maíz y su importancia para los pueblos precolombinos, algunas de sus preparaciones y usos rituales, de cómo estas prácticas culinarias fueron heredadas en gran medida a los pueblos mestizos, hijos de los procesos de la conquista y la colonia, como es el caso de la arepa, que continuó atravesando las dimensiones del tiempo y el espacio hasta alcanzar un lugar protagónico en nuestra mesa, quisiera seguir hilando este relato reflexionando sobre algo que considero de vital importancia y que suele quedarse al margen, al menos cuando del proceso de producción se trata: sus productoras, *las hacedoras de arepas*.

Aunque de las mujeres indígenas y su saber culinario se haya tomado el legado de la alimentación basada en el maíz, y pese a que fuera en las manos de mujeres campesinas que se amasara y moldeara la cultura antioqueña en torno a la arepa, poco se ha hablado de ellas, de cómo son portadoras de historia y formadoras de cultura a través de la transmisión de una tradición milenaria, pero, más importante todavía, poco se ha hablado sobre lo que ha significado para las hacedoras todo este proceso. Cuántas veces quienes tuvimos el privilegio de comer una arepa asada al carbón por cualquier señora del barrio, nos preguntamos qué es lo que se desarrollaba en torno a las arepas que estas mujeres mañana y tarde asaban para nosotras/os, o qué es lo que se construía alrededor de las arepas que las abuelas o madres preparaban para sus hijas e hijos.

En definitiva, lo que hay detrás de este alimento tan importante para nuestra cultura alimenticia es la vida de las mujeres, y una mañana cualquiera, mientras observaba a través de la ventana, la pregunta por sus vidas se instaló en mí. Con el tiempo esta pregunta fue adquiriendo distintos matices que se convirtieron en nuevos cuestionamientos, que me permitieron acercarme a algunas de ellas y conocer un poco más las historias que a continuación quisiera compartir.

*Manos que amasan curtiendo
el hambre
Con lo que la tierra les da
Manos que abrazan a la esperanza
De algún hijo que se va
Manos que tiemblan, manos que sudan
Manos de tierra, maíz y sal
Manos que tocan dejando el alma
Manos de sangre, de viento y mar*
Marta Gómez

1. Sobre la metodología

Antes de hablar sobre las mujeres que me abrieron un espacio en sus vidas para conversar, quisiera contar un poco más sobre los detalles de las decisiones metodológicas de esta investigación. En primer lugar, el objetivo inicial de este trabajo se preguntaba por la realidad de las hacedoras de arepas en la transición a la industrialización de este alimento, es decir, si su incursión a este proceso había sido efectiva o no y cómo habían llegado a él, además de analizar los roles que tuvieran en las fábricas y si estos eran susceptibles a la diferenciación de género. Pues bien, la verdad es que tuve muchas dificultades para acceder a empresas de arepas y creo que no ser de la ciudad fue impedimento inicial importante, pues mi desconocimiento de la distribución sectorial del Valle de Aburrá (especialmente Medellín), no me permitía saber dónde se encontraban establecidas las empresas de arepas⁷, así que la estrategia que usé fue valerme de internet para buscar empresas y coleccionar paquetes de arepas que tuvieran una dirección y un teléfono al cual llamar.

Intenté ir a algunas y llamar a otras, los resultados no fueron positivos; logré concretar un encuentro con dos empresas medianas, una ubicada en el barrio Moravia de Medellín y la

⁷ Con el tiempo (fuera del tiempo necesario para esta investigación) descubrí lugares donde había empresas de arepas, por ejemplo, en la autopista Medellín-Bogotá, a borde de carretera, hay varias.

otra en Bello. Con el resto, o no me contestaron, o no accedieron a ninguna entrevista, en algunas incluso me solicitaron enviar correos electrónicos especificando mi solicitud, que nunca fueron contestados. Algo que me llamó la atención fue que en casi la totalidad de las empresas con las que logré comunicarme fui atendida por mujeres, pero a la hora de tomar alguna decisión frente a mis pretensiones, siempre me comunicaban con otra persona que podía ser la dueña de la empresa o con algún *superior* a cargo, que en general resultaba ser un hombre. Entonces decidí enfocarme más en encontrar mujeres que trabajaran vendiendo arepas de manera informal -que también era un objetivo de este trabajo-, aunque sin abandonar la posibilidad de establecer contacto con empresas. No obstante, esta misión tampoco resultó muy sencilla y cada historia nueva que alguna mujer se animaba a compartirme, lograba mover tantas cosas dentro de mí, que finalmente decidí redirigir los objetivos de esta investigación hacia ellas.

En la actualidad, en Medellín no hay muchas mujeres que se dediquen a vender arepas en los parques de los barrios o frente a sus casas; así que la decisión respecto a quiénes iba a acudir para que me dejaran entrar un poco en su vida, estuvo determinada por la posibilidad de encontrarlas y acceder a ellas, que no en pocas ocasiones estuvo marcada por la casualidad, pero también por las conversaciones con amigas/os que habitaban diferentes barrios, además de recorridos atentos por la ciudad y la asistencia a eventos que pudieran ser una posibilidad de encuentro. Este fue el caso de “La arepa invita”, un evento llevado a cabo por primera vez en el año 2018 entre la Plazuela San Ignacio, Comfama y el Paraninfo, en el que durante tres días se hicieron diferentes actividades y conversaciones en torno a las arepas y el maíz. Justo para esa época estaba haciendo el trabajo de campo, por lo que la asistencia a este evento, además de algunos contactos, me permitió acceder a información y generar reflexiones importantes sobre los temas que me estaban convocando.

En total, logré conversar con 15 mujeres que se dedican a hacer arepas para la venta, o que durante un tiempo bastante considerable de sus vidas se dedicaron a este oficio. De ellas tres trabajan en fábricas (Alejandra, Ester y Luz Mery A.), una de ellas es propietaria de una fábrica-restaurante (Berta), el resto trabajan de manera informal desde sus casas y en parques. Con siete de ellas logré tener conversaciones más profundas, es decir más allá de los límites trazados por la entrevista, aunque con Berta, Rosa, Marina M. y Nury tuvimos una

conexión mucho más íntima-, con las otras mujeres el encuentro, aunque en su mayoría también fueron encuentros agradables, se limitó a los objetivos trazados por la entrevista.

Para el desarrollo de este capítulo decidí trabajar especialmente con las historias de Luzmila, Berta, Marina, Marina E. y Rosa, porque considero que logran aglutinar experiencias compartidas por la mayoría de las mujeres con las que conversé (y la realidad de muchas mujeres que trabajan en la informalidad, aunque no sea vendiendo arepas). También, claro está, las historias que relato a mayor profundidad pertenecen a aquellas mujeres con las que logré un grado de mayor intimidad, aunque no necesariamente ese fue el filtro decisorio, ya que también comparto la cotidianidad de mujeres con las que no tuve tanta conexión, pero a mis ojos lograban condensar en sus relatos las experiencias generales de estas mujeres.

Las experiencias de cada mujer con la que tuve la oportunidad de hablar merecen un libro completo, cuando menos un capítulo relatando la vida de cada una. Claramente eso no está dentro de las posibilidades de este trabajo, así que, pensando en la mejor manera de incluirlas a todas, sin perder el horizonte de los objetivos de esta investigación, decidí convertir las entrevistas en datos estadísticos que me arrojaran gráficas, en las que de alguna manera sus vivencias estuvieran representadas y quedaran relacionadas. En lo sucesivo de este capítulo mezclo las gráficas con datos estadísticos y fragmentos de nuestras conversaciones durante las entrevistas, esto con la intención de que los elementos funcionen como una doble vía complementaria, es decir, que los fragmentos llenaran de contenido las gráficas y que las gráficas fueran una suerte de replicador numérico de los fragmentos. Por motivos personales no convertí en datos estadísticos dos entrevistas (Luz M. y Marta), sin embargo, sí las menciono en el capítulo. Las gráficas recopilan los datos de las otras 13 mujeres.

2. Quiénes son las hacedoras de arepas y de dónde provienen

Las hacedoras de arepas rondan las edades de 20 a 70 años, con un promedio de 50 años. En su mayoría provienen del campo antioqueño, de municipios como Andes, Tarazá, San Pedro, Nariño, Chigorodó, Segovia y Granada, aunque también vienen de otros lugares del país como Barranquilla.

Yo me vine sola a los 19 años de Segovia, con otras dos amigas, pero sin familia, sola. Una de las dos amigas ya tenía trabajo porque se venía con los patrones y nos consiguió trabajo en casas de familia. (Berta, Comunicación personal, 2018)

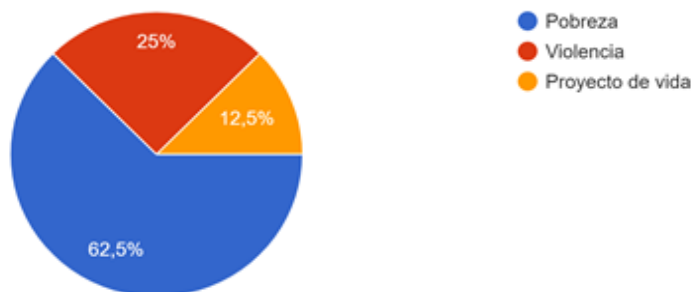
Y migraron a la ciudad huyendo de la pobreza y la violencia.

Mis padres no tenían buena calidad de vida, éramos nueve hermanos, hembras somos tres, yo fui la menor de todas. Entonces yo veía la calidad de vida tan maluca y yo me desesperé. Yo duré en Barranquilla once años trabajando en cafeterías, en juguerías, trabajaba por días y después caí aquí. Trabajaba y le mandaba casi todo el sueldo a mi mamá. (Nury, comunicación personal, 29 de octubre 2018)

A continuación, los motivos de migración que señalaron quienes no son de la ciudad de Medellín.

Gráfica 1

Motivo de migración

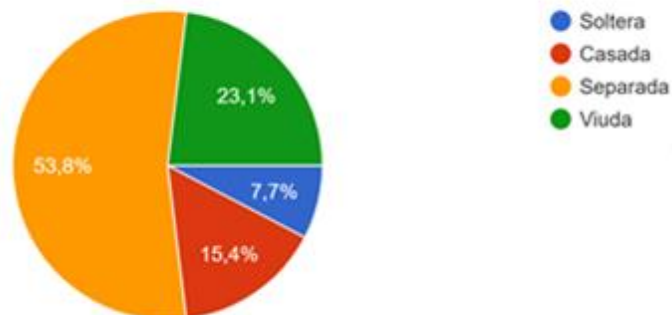


Fuente: elaboración propia.

La mayoría de ellas se casaron, aunque generalmente después se separaron o enviudaron, tal como se muestra en la siguiente gráfica.

Gráfica 2

Estado Civil

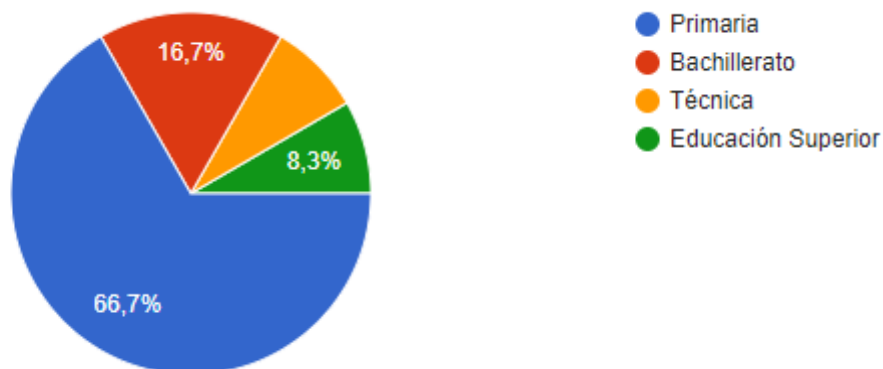


Fuente: elaboración propia.

Fruto de esas uniones quedaron dos o más hijos, cuya manutención económica y de cuidados permaneció bajo su responsabilidad. Tampoco tuvieron la oportunidad de continuar con sus procesos de educación formal, cuestión que se evidencia en la gráfica 3:

Gráfica 3

Nivel de Escolaridad

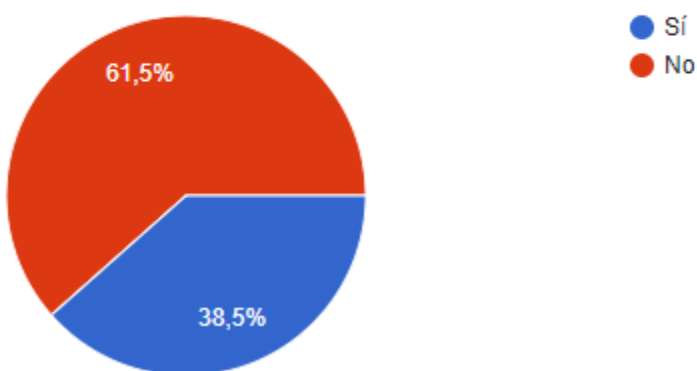


Fuente: elaboración propia.

Además, las hacedoras de arepas no cuentan con casa propia y en su mayoría viven en condiciones de pobreza. En la gráfica 4 presento la cantidad de ellas que son dueñas de sus viviendas.

Gráfica 4

¿Cuenta con casa propia?



Fuente: elaboración propia.

La intención de introducir una pequeña caracterización de estas mujeres, que en la actualidad habitan los barrios de Manrique Central, Villa Hermosa, Enciso, Aranjuez, Moravia, Nueva Jerusalén y el municipio de Bello, además de ser parte de la contextualización sobre las apreciaciones y reflexiones que sus vidas me han generado, también es una forma de aclarar que estas mujeres y sus vidas no son casos aislados, sino por el contrario, hay muchas Marías Vilmas, Bertas, Rosas, Julianas o Marinas en cada rincón de este Valle de Aburrá.

Las hacedoras de arepas hacen parte de ese 43,8% de personas que, según cifras del DANE, se encuentran en la informalidad en Medellín, lo que equivaldría a unas 792.000 personas, de las cuales el 45,1% son mujeres (Suárez, 2019). A inicios de este mismo año, en el trimestre de marzo-mayo 2019, la cifra de empleo informal en las mujeres alcanzó un registro de casi la mitad porcentual (49,5%), cifras que tienden al aumento a nivel nacional:

En el trimestre septiembre-noviembre de 2019, en las 13 ciudades y áreas metropolitanas, la proporción de hombres ocupados que eran informales fue de 45,7%, mientras que esta proporción para las mujeres fue de 48,3%. En el mismo

periodo del año anterior, la proporción de ocupados informales para hombres y mujeres fue 45,6% y 48,3%, respectivamente (DANE, 14 de enero de 2020).

Con esto quiero decir que, aunque las cifras sean importantes para hacer mapeos generales sobre situaciones concretas, no necesariamente reflejan la realidad y en ocasiones nos impiden acercarnos de manera más humana a ella. Conceptos como la informalidad acompañados de datos porcentuales pueden ser alarmantes, sin embargo, en este caso es importante adentrarse en las historias de estas mujeres para que esos datos y nociones no permanezcan fríos y ausentes de reflexión. Considero que sus historias son relevantes porque sirven como espejo de una realidad que a muchos nos es lejana, es decir que permiten acercarse a las situaciones de vida de casi la mitad de la población que habita el Valle de Aburrá (y el país, si se amplía el registro demográfico) que es obligada a vivir en el rebusque del día a día, en la constante zozobra que genera no tener resuelto el día siguiente.

Hace mucho tiempo el esposo trabajó, pero hicieron un recorte de personal y por la edad de él ya no lo aceptan. [...] Pues aquí como hacemos: primero yo aporto, mi hijo aporta, y de ahí medio nos ayudamos, la hija en el momento está estudiando en la universidad y ya h (Nury, comunicación personal, 29 de octubre de 2018).

Las generalidades que evidencia las gráficas sobre las características sociodemográficas de las hacedoras de arepas van construyendo la historia de mujeres fuertes pero empobrecidas, madres solteras cabeza de familia y migrantes, que tienen en común mucho más que su oficio, así que continuaré hilando este relato a través de esos encuentros que me permiten irme adentrando en la construcción de sus cotidianidades.

3. ¿Qué ha condicionado la realidad de las hacedoras de arepas?

Su realidad cotidiana presenta variaciones que están determinadas por la organización familiar, el grado de dependencia que presente la parentela al trabajo productivo con las arepas y la posibilidad de algún ingreso extra. En general, inicialmente establecieron vínculos sentimentales con hombres que las llevaron a la formación de familias nucleares, es decir que bajo el mismo techo vivían ellas con sus compañeros sentimentales e hijas/os. Con el correr del tiempo, además de separaciones y la muerte de sus parejas, también hubo abandono familiar. Esto significa que las hacedoras de arepas se quedaron solas teniendo que sostener

sus hijas/os y la casa en lo que a materia económica y de cuidados se refiere. En muy contadas ocasiones el núcleo familiar permaneció unido, o el padre continuó cumpliendo con sus deberes familiares, antes de decidir dejar toda la responsabilidad a la madre.

Como mencioné anteriormente, las hacedoras de arepas son migrantes del campo antioqueño, que en su mayoría llegaron a la ciudad como escape a la pobreza, la violencia - o ambas-, y soñando con mejores posibilidades de vida. Las condiciones de precariedad en las que se desplazaron, las pocas oportunidades de educación formal, sumado a los limitados espacios de socialización y estímulos con los que contaron durante sus etapas tempranas de vida, se tradujeron en la formación de herramientas limitadas que, a la hora de enfrentarse al estilo de vida costoso e indiferente de la ciudad, no dejaban muchas opciones. Así que, con las necesidades básicas por resolver a la orden del día, echaron mano de los conocimientos y habilidades en las que habían sido entrenadas desde su infancia: los trabajos domésticos. “Yo trabajé primero en las casas de familia, después me puse a vender galletas, después chocolate y ahora las arepas” (María Vilma, comunicación personal, 2018).

De esta manera, las primeras actividades productivas a las que se dedicaron, económicamente hablando, estuvieron relacionadas todas con la extensión de las tareas que se conocen como oficios domésticos; vendieron morcillas, galletas, tortas de carne, almuerzos y quién sabe qué otras tantas cosas, también se dedicaron a trabajar limpiando casas por días o como internas⁸.

Yo primero trabajaba era en una casa de familia. Me gusta más trabajar independiente, de cuenta mía. [...] de los 15 a los 20 trabajé en casas de familia y ya después me coloqué a trabajar independiente [es decir con las arepas] (Marleni, comunicación personal, agosto 30 de 2018).

Incluso, para alivianar un poco las cargas, o pensar en construir otros futuros para sus hijas, casi que la única opción de sus familias fue enviarlas a la ciudad a trabajar como internas, o viajar junto a sus madres siendo niñas para laborar con ellas en casas de familia.

⁸ Las internas son aquellas mujeres que trabajan como empleadas domésticas y residen en la casa de sus empleadores. Este tipo de trabajo que se presenta en las modalidades de interna, externa (no residen en la casa pero trabajan todos los días) y por horas, siempre ha estado atravesado por explotación laboral, violencia sexual y múltiples formas de discriminación debido a la condición socioeconómica de las mujeres, su condición étnica o ambas. Según cifras de la Gran Encuesta Integrada de Hogares del DANE (2010-2017), el 66% de las trabajadoras domésticas del país ganan menos de un salario mínimo, el 77% recibe alimentos como pago en especie y al 99% de las trabajadoras no les pagan horas extras.

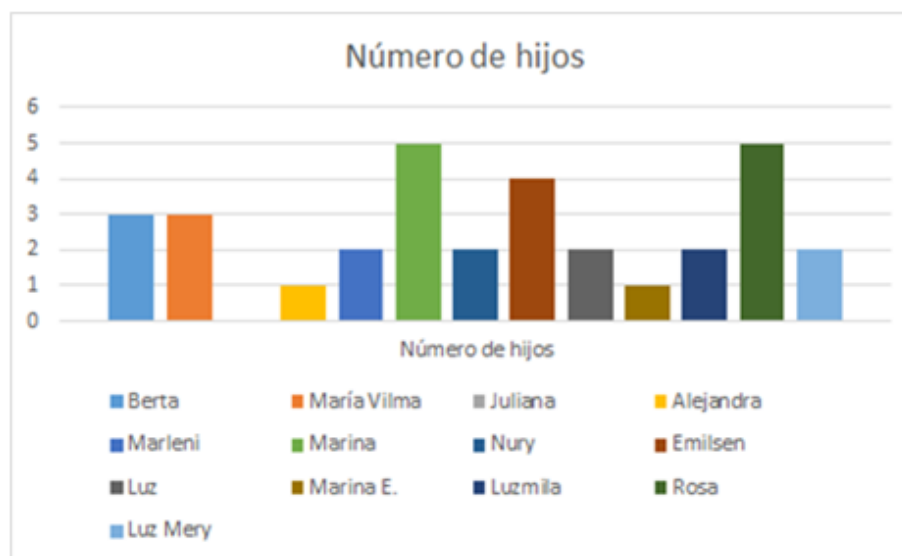
Este fue el caso de Ester, proveniente de Cañas Gordas, que siendo niña emigró a la ciudad de Medellín a trabajar junto a su madre de esta manera. En su juventud se desempeñó en una fábrica de arepas que pertenecía a una de las familias en las que iba a hacer aseo, pero los malos tratos por parte de sus jefes y las altas temperaturas a las que estaba sometida en las parrillas de la empresa hicieron que desistiera de este trabajo y prefiriera laborar como interna. En la actualidad, a sus más de 50 años, Ester continúa trabajando por días en casas de familia.

Entonces, frente a las adversidades que se han presentado a lo largo de la vida de estas mujeres, las formas que han encontrado para salir adelante están todas relacionadas al uso de sus conocimientos relativos a los oficios del trabajo reproductivo (más conocido como labores domésticas). Sin embargo, a continuación, me enfocaré en la actividad de interés principal para este trabajo, es decir, el cómo y el por qué decidieron empezar a trabajar con la producción de arepas para la venta.

3.1. ¿Por qué decidieron trabajar con la venta de arepas?

Al contraer matrimonio o unirse con una pareja para convivir, establecieron familias de dos a cinco hijos, aumentando así sus responsabilidades domésticas. En la Gráfica 5 presento la relación del número de hijos por hacedoras de arepas.

Gráfica 5



Fuente: elaboración propia.

La necesidad de permanecer en el hogar para atender a sus esposos y cuidar de sus hijos, sumado a la falta de posibilidades laborales, son los motivos más comunes por los cuales estas mujeres decidieron trabajar vendiendo arepas producidas y comercializadas en sus casas. Así lo comentaba Marleni al preguntarle por la decisión de vender arepas:

Porque en ese momento era como yo poder estar acá en la casa, y algo que me diera como rentabilidad para ayudar a los de la casa, entonces vi la forma de estar en la casa y poder solventarme con las arepas. Me sirvió mucho, económicamente ayudé mucho a mi familia y me ayudó mucho, con esto sostuve mucho tiempo a mi familia (Comunicación personal, agosto 30 de 2018).

Por otro lado, también fue determinante a la hora de vender arepas la violencia intrafamiliar y machista ejercida por sus esposos contra ellas y sus hijas/os.

Porque no había más que hacer. Yo nunca he trabajado, yo siempre viví de papá y mamá, entonces me casé y me encontré fue con un monstruo, y ahí tuve dos hijos, entonces ya la obligación de que tenía que proveer. (Luzmila, comunicación personal, 27 de septiembre de 2018)

El abandono de la responsabilidad de la crianza y manutención por parte del padre que es otra de las formas de violencia), sumado a la pérdida del empleo por decidir ser madres o simplemente porque ya la edad no las hacía competitivas para los empleos formales, también jugaron un papel decisivo a la hora de empezar a trabajar con arepas.

Anteriormente fui empleada durante 20 años y me quedé sin empleo, me despidieron. Luego busqué opciones de trabajo, ya incluso por mi edad de pronto, ya superaba los cuarenta años, no fue posible encontrar. Entonces tomé la opción de ser independiente y colocar este negocio. Soy auxiliar de sistemas y contabilidad (Marina E., comunicación personal, 10 de septiembre 2018).

El conocimiento previo de este oficio también fue un factor importante y determinante para tomar la decisión del trabajo con arepas. En el caso de las mujeres que migraron del campo, la tradición familiar de hacer arepas transmitida por sus madres y abuelas desde que eran niñas les permitió recurrir a estos conocimientos en los momentos de mayor dificultad y así salir adelante. Esta fue la situación de Marta y Luz M. –madre e hija

respectivamente-, que abandonaron Granada, su pueblo natal, para irse a Medellín en el año 2000, después de que el atentado perpetrado por la ex guerrilla de las FARC-EP destruyera el pueblo. Durante los 20 años que han vivido en Medellín las arepas siempre han sido su forma de sustento. Luz M. me contó que al principio vendía principalmente las arepas de chócolo que hacía junto a su madre, que después de prepararlas se iba con una canasta recorriendo las lomas de Manrique y pregonando sus arepas. En la actualidad, en la esquina del frente de su casa, todas las noches vende las conocidas arepas de tela y de bola, aunque ya muy poca gente le compra, situación que cada vez le preocupa más. Luz M. heredó el conocimiento de hacer arepas de Marta, su madre, quien nació y creció en una vereda de Granada, en donde a su vez, fue su madre quien le transmitió el conocimiento de hacer arepas, del maíz que crecía en su propia tierra.

El consejo de amigas y el observar a otras mujeres haciendo este oficio, también influyeron en considerar la venta de arepas como una posibilidad de autonomía económica, como fue el caso de Nury. Cabe mencionar que el hecho de que la arepa sea un alimento de ingesta cotidiano en la mayoría de los hogares paisas hace que la producción de arepas sea una actividad rentable, porque siempre habrá quien las compre.

La arepa es muy agradecida porque eso es un medio de alimento que todo el mundo le gusta y a medida que es todo natural la gente lo persigue más, lo aso en carbón. Los primeros días era muy cansada porque me dolían los brazos, pero uno se va adaptando y es un trabajo que es agradecido porque usted lo saca y se va, a veces me quedan hasta dos arepas para mí (Nury, comunicación personal, 29 de octubre 2018).

Finalmente, se puede concluir que estas mujeres decidieron hacer arepas porque además de que ya sabían cómo prepararlas, debido a que desde niñas sus madres o abuelas las instruyeron en la elaboración de este alimento, esta actividad productiva no requería de una gran inversión inicial para comenzar, además que podían hacerlo desde sus casas, permaneciendo al cuidado de sus hijas e hijos. Adicionalmente, las que no estuvieran tan adiestradas en su preparación, podían aprender esta labor con relativa facilidad y rapidez. También es importante señalar que el hecho de que sea un alimento tan popular garantiza tener clientes rápidamente, cuestión que en momentos de adversidad es muy valorada, pese a que la remuneración no sea tan significativa.

3.2. ¿Cómo es el proceso productivo de las arepas?

Marina, que durante los últimos 21 años ha cocinado y vendido las arepas en su casa para mantener a su familia, cuenta detalladamente cómo es el proceso productivo de las arepas, hechas de manera artesanal en casa, pero en grandes cantidades.

Vea, el proceso es cocinar el maíz -la cocinada del maíz que quede blandito-, por ahí cuatro horas, a mí me gusta mucho cocinarlo en la noche porque el maíz frío se deja trabajar mejor, el maíz caliente no rinde tanto. En estos momentos lo tengo para cocinar y antes de acostarme lo apago, ya en la mañana me levanto y yo tengo mi motor y empiezo: lo muelo, ya sale su masa, lo amaso y empiezo a moldear las arepas. La molida no se demora nada por lo que es un motor, y yo pongamos dos kilos o tres de maíz que hago diarios, eso lo puedo moler yo en 20, 25 minutos, eso es rápido. Anteriormente empecé con la mano y me demoraba casi todo un día para moler el maíz, porque era mucha cantidad. Molía una tanda, descansaba porque el brazo se iba cansando, entonces también vi la necesidad de comprar el motor. Con el motor en un momentico muelo, ya amaso bien la masa y tengo hasta molde, porque primero también las fabricaba a mano y eso también lo va cansando a uno mucho, entonces yo compré un moldecito, la pongo en moldecito, encima le pongo un plástico y moldeo la arepa, las coloco en un plato y las voy asando. Para asar una arepa se demora por ahí cinco minuticos por lado y lado (Marina, comunicación personal, 3 de septiembre de 2018).

En general, el proceso productivo de las arepas es estandarizado, incluso en la producción tecnificada los pasos de elaboración no cambian mucho, salvo, claro está, que lo que harían normalmente las manos de una persona, ya lo hacen máquinas. Lo que es distinto en la forma de producción de las arepas, entre las mujeres que entrevisté, tiene que ver con las estrategias que usan para distribuir el trabajo.

Ya sabemos cómo produce y producía las arepas Marina, que tenía cinco hijos pequeños que cuidar y alimentar. Luzmila, Marlen, Rosa y Nury usan técnicas muy similares. A veces a Nury la ayuda su esposo a moler el maíz; en los casos de Luzmila y Rosa, no cuentan con alguien que les ayude en el proceso de producción, ambas tienen hijas e hijos, Luzmila se separó y Rosa enviudó, pero después de lo que pude conocer en nuestras conversaciones, dudo mucho que de continuar junto a sus ex parejas, estas las hubieran apoyado en la producción de las arepas; cabe mencionar que tampoco tienen cómo pagarle a alguien que trabaje junto a ellas.

Sin embargo, también hay mujeres que trabajan juntas y casi siempre hay un lazo de consanguinidad de por medio. Este es el caso de Luz M. y Marta, hija y madre, de las que hablé anteriormente, en los últimos 20 años siempre se han repartido equitativamente la elaboración de las arepas, pero a la hora de venderlas la misión es de Luz. Otro ejemplo en donde median lazos de sangre es el de Luz y Emilsen, dos hermanas que trabajan vendiendo arepas rellenas cerca de la estación Suramericana del metro, no viven en la misma casa, aunque sí en el mismo barrio, cada una se divide una parte del trabajo más o menos así: mientras Emilsen hace las arepas, Luz pica y cocina los rellenos, luego se encuentran para dirigirse a su lugar de trabajo, sacan el puesto, lo organizan, ubican los implementos y se disponen a esperar sus clientes; al finalizar la jornada, cada una se divide los implementos que deben ser aseados y se asignan las tareas para el siguiente día.

Otra estrategia de distribución del trabajo en la elaboración de las arepas que pude evidenciar consiste en contratar a otra mujer, familiar o no, para que se encargue de una parte específica del proceso de producción o venta. Este es el caso de Berta, que antes de tener una fábrica-restaurant con trabajadoras y trabajadores, vendía arepas con diferentes agregados en un andén de las calles del barrio Castilla. Berta dejaba listos los ingredientes adicionales desde la noche anterior para poder empezar la venta de arepas lo más temprano posible, de manera que la tarde le quedara disponible para cuidar a sus hijas e hijos y hacer el trabajo doméstico, al tiempo que empezaba la preparación de los ingredientes y la cocción del maíz para el día siguiente; la estrategia de distribución del trabajo que tenía Berta, consistía en que al momento de vender las arepas en el andén, una sobrina trabajaba con ella.

Por otro lado, Marina E, que se dedica solo a la venta de arepas en grandes cantidades (o sea sin más agregados), y tiene un proceso de producción igual al de Marina M, le paga todos los días a una vecina del barrio para que la ayude a moler el maíz y así alivianar un poco la carga laboral, de esta manera ella pude liberar un poco de tiempo para ocuparse del cuidado de su hijo y las tareas propias del mantenimiento del hogar.

Dentro de estas descripciones del proceso productivo de las arepas, hay algo que rápidamente salta a la vista y tiene que ver con la dificultad de hablar de este proceso sin nombrar otros aspectos de sus vidas, como la responsabilidad frente al cuidado de los hijos y las tareas del hogar. Una de las razones es que evidentemente su lugar de trabajo productivo

es la casa, en donde tienen muchas más responsabilidades frente al cuidado y la crianza, pero precisamente deciden trabajar de esta manera, porque además de que no hay muchas otras opciones, solo así pueden cumplir con todas estas responsabilidades, tal como mencioné en el apartado dedicado a los motivos para trabajar con arepas. Frente a **estas** a situación concreta considero que la única manera de comprender a cabalidad cómo es el proceso productivo de las arepas y qué implicaciones tiene en la vida de sus productoras, es necesario conocer con más detalle cómo es la cotidianidad de estas mujeres y qué factores la condicionan.

3.3. ¿Cómo es la cotidianidad de las hacedoras de arepas?

Ya que en el apartado anterior esboqué algunos detalles de la cotidianidad de Berta, empezaré este con ella, que además es una de las mujeres con las que más generé conexión y veo con relativa frecuencia cuando voy a comer a su restaurante de arepas en Castilla.

Berta nació en una vereda de Segovia, Antioquia, tiene aproximadamente 45 años y como mencioné a inicios de este capítulo, las dificultades de violencia y pobreza que estaba enfrentando en el campo no le auguraban un buen futuro, por lo que decidió emprender el viaje a Medellín a los 19 años, junto a una amiga, para abonarle el terreno a su familia en caso de las cosas se pusieran peores y a ella le fuera bien en la ciudad. Empezó trabajando como empleada doméstica interna, trabajo en el cual estuvo sometida a diferentes formas de explotación laboral, como el no pago de sus trabajos y el maltrato. Luego conoció a su esposo, un militar con el que rápidamente se casó y se embarazaron, entonces dejó de trabajar como empleada doméstica interna, pero continuó haciéndolo por días, hasta que la necesidad de más dinero por el descuido del esposo y el tener que estar en casa para cuidar a sus hija e hijo, la llevaron a tomar la decisión de trabajar haciendo arepas en su casa con diferentes agregados como carne, hogao, pollo y quesito, que vendía en un andén de su barrio. Después de varios años de trasnocho continuado y de auto exigencia brutal que no le permitía casi horas de descanso, logró establecer un negocio en donde varias trabajadoras y trabajadores, diez en total, hacen lo que ella hacía junto a su sobrina. Berta me contó cómo era su cotidianidad antes de tener el restaurante, en esos días que la vida era menos amable con ella.

Yo me paraba a las tres de la mañana -a los dos de la mañana muchas veces-, a lavar maíces, a moler pa' poder estar a las cuatro que llegara una sobrina mía que trabajaba

conmigo y salir con ella a trabajar afuera. Yo le armaba y ella asaba, terminábamos a las once, doce del día, recogíamos todo y me tocaba irme para la cocina a lavar los trastes, a organizar la cocina y ya me recostaba, porque ¿quién aguanta esa madrugadera?, Ya me paraba por ahí a las cuatro de la tarde a cocinar carne, pollo. La hora de acostarme era diez, once de la noche desmechando pollo, carne y haciendo hogao, de todo. Esa era la cotidianidad mía, y hacerles comida a los hijos (Berta, comunicación personal, 26 de septiembre de 2018).

Luzmila, al igual que Berta, elabora en su casa todos los preparados necesarios para vender arepas frente a la iglesia del barrio y su día a día empieza desde las dos de la madrugada:

[...] a las dos muelo, a las tres y media me vengo [al andén] y ya empiezo acá a funcionar, termino a las nueve y media o diez [de la mañana]; ya me voy para la casa, me acuesto por ahí hasta la una y media o dos, y ya vuelvo otra vez a colocar material para mañana. El maíz lo coloco por ahí a las tres y lo estoy apagando por ahí a las seis, ya no lo muelo porque se me daña, lo dejé ahí reposando hasta las dos de la mañana que me levante y empiece a moler (Luzmila, comunicación personal, 27 de septiembre de 2018).

Luzmila vivió en la casa de sus padres en un barrio de Medellín hasta que se casó, antes de eso nunca hizo actividades que le significaran algún tipo de remuneración económica. En el matrimonio, que pensaba como una forma de liberación de cosas que no le gustaban de su hogar, encontró un infierno. La dependencia económica que tenía del hombre con el que convivía era total, así que, sin ningún tipo de preparación o experiencia en el ámbito laboral y con una hija de por medio, las posibilidades de salir de ahí parecían cerrarse cada vez con más fuerza. Pese a esto, el embarazo de su segundo hijo la impulsó a tomar la decisión de emanciparse a como diera lugar, la idea de una vida sometida a ese suplicio le dio una fuerza que hasta ese momento ella desconocía y pensaba que no tenía, entonces se decidió a luchar, aun con todas las condiciones en su contra, además del temor, para por fin salir de ahí, y así fue como empezó su historia con las arepas: “Cuando mi niño tenía tres meses yo dije no, esto no puede seguir así. Y entonces tuve que desistir y había que hacer algo. Desde ahí vengo haciendo arepas” (Luzmila, comunicación personal, 27 de septiembre de 2018). Luzmila lleva diez años trabajando de la misma manera, vive con su madre, que depende económicamente de ella, pero cuida a sus hijos para que ella pueda trabajar, así se distribuyen las responsabilidades y logran sobrevivir. Luzmila en efecto consiguió liberarse

del yugo del machismo, encarnado con una fuerza demencial por su excompañero, pero el precio fue entregarle su vida a un trabajo esclavizador para sobrevivir.

Contrario al caso de la mayoría de las mujeres con las que hablé, antes de trabajar con arepas Marina E. realizó actividades productivas de manera formal. Durante 20 años trabajó para el sector bancario, cuando decidió ser madre la despidieron y ya no pudo conseguir un trabajo parecido. Además del alto porcentaje del desempleo en la ciudad, para el mercado laboral Marina ya no era una mujer joven y también era madre, es decir que, pese a sus más de quince años de experiencia, el paso inevitable del tiempo y su deseo de ser madre hicieron que perdiera la posibilidad de ser usada o *empleada* por el mercado laboral capitalista. Su solución entonces fue dedicarse al trabajo con las arepas, porque le parecía rentable y sobre todo porque podía permanecer atenta al cuidado y formación de su hijo.

A sus más de 50 años, el día de Marina empieza a las 5:30 de la mañana, despacha su hijo para el colegio y simultáneamente empieza su labor con las arepas. Mientras las asa va cocinando el almuerzo; una vez las arepas y el almuerzo están listos, Marina se dedica a los trabajos de la casa: barrer, trapear, lavar, planchar, asear, organizar y comprar las cosas que hagan falta. Cuando las arepas se han enfriado y ha terminado las otras labores, a eso de las 4:30 p.m., empieza a hacer los paquetes de arepas por los que esa misma tarde o al día siguiente irán llegando los vecinos y clientes, se sienta o acuesta un momento y se alista para hacer la comida para ella y su hijo, finalmente se fija que el maíz del día siguiente ya esté cocinado y se acuesta a dormir. Es así como transcurre la vida de Marina los siete días de la semana.

Marina logró estudiar, es auxiliar de sistemas y contabilidad, su trabajo en entidades bancarias le permitió hacerse a una casa propia y tener otra en alquiler. En el tiempo en que conversamos, Marina dijo que estaba cercano el momento en que recibiría su pensión y podría por fin descansar y dejar el negocio de las arepas a alguien más; también, pese a que ya no convive con el padre de su hijo, este sigue respondiendo económicamente por él. Marina dice que no formaliza la empresa porque eso implica muchos gastos y deudas, que formalizar antes de aumentar sus ingresos los disminuiría, pero cree firmemente que no es necesario el apoyo estatal para tener mejores condiciones de vida, que basta con el esfuerzo personal, aunque con sus más de diez horas laborales diarias, y pese a contar con otros

ingresos económicos, no parece que amase una gran fortuna. Cuando le pregunté si su hijo tomaba parte activa de las labores de la casa, ella respondió negativamente argumentando que por ahora él es un estudiante y ella prefiere que dedique su tiempo a sus estudios de colegio.

Por otro lado, Marleni es una mujer de 45 años y desde hace 24 trabaja con la venta de arepas. Su día empieza a las dos de la mañana, hace las arepas, prepara el almuerzo y se alista junto a su hijo para estar a las ocho de la mañana en La Alpujarra. Permanece ahí hasta más o menos las siete de la noche que termina de vender las arepas del día, a las ocho de la noche está de regreso en su casa, hace la comida, lava implementos y deja listas las cosas necesarias para el siguiente día. Así todos los días, excepto sábados y domingos que vende las arepas en el parque de su barrio y saca tiempo para hacer el trabajo de la casa que se ha acumulado durante la semana:

El trabajo de la casa más que todo lo dejo para los sábados, como los sábados no tengo que venir acá. Por decir, las hago todo el día para venderlas el domingo, entonces me da tiempcito de levantarme por la mañana, arreglar toda la casa y lavar la ropa de toda la semana, y le hace uno el lavado que le tiene que hacer a la casa, baño y todo eso (Marleni, comunicación personal, 30 de agosto del 2018).

Marleni es madre de dos hijos y también tiene una nieta. Antes de las arepas se dedicaba a trabajar como empleada doméstica, pero cansada de la dureza de este trabajo, los maltratos y humillaciones que acarrea, además de la mala remuneración, decidió tener su propia fábrica de arepas en casa. Durante muchos años convivió con el padre de sus hijos hasta que ya estuvieron un poco más grandes y ella pudo divorciarse. Como él no pudo conseguir trabajo, y a los cuatro años de trabajar vendiendo arepas en La Alpujarra le dieron un permiso, la manutención de toda la familia siempre estuvo a cargo de ella; era él quien se quedaba con los niños, mientras Marleni vendía las arepas. Al preguntarle si le hubiera gustado desempeñarse en otra cosa me dice que sí, que hubiera querido ser enfermera, pero su familia era muy pobre y entonces solo pudo estudiar hasta quinto de primaria. También me dijo que sí le gustaría tener una empresa formal de arepas, pero que el papeleo le parece muy costoso y complicado, además de que le exigen que el lugar en que hacen las arepas no sea el mismo lugar de vivienda, y eso para ella es imposible, porque no tendría cómo pagar

el arriendo de un lugar en donde vivir y otro para trabajar. En el trabajo de las arepas le ayuda uno de sus hijos, que tampoco ha logrado conseguir otro empleo y además ya tiene una hija que depende económicamente de las arepas de la abuela. El trabajo de cuidados de la casa en la que viven ella, su hijo y su nieta, recae en su totalidad sobre Marleni.

Rosa es una mujer de 70 años que viene desplazada del campo, primero fue desplazada por la guerrilla hacia el Urabá antioqueño y de allí la desplazaron las AUC, hasta que terminó viviendo en Nueva Jerusalén, en donde no tiene derecho prácticamente a nada, pero se siente segura porque cree que el Estado local no va a desplazarla esta vez; tiene un pequeño título por el que paga catastro, que la acredita como propietaria de ese pedacito de tierra. En todos los desplazamientos las arepas han sido su base para comenzar de cero, eso y vender almuerzos fue lo que le permitió sostenerse ella y a sus seis hijos.

La cotidianidad de Rosa en los años de juventud en los que tenía la responsabilidad de responder económicamente por sus hijos, es decir, por la vivienda, la comida, el vestido y demás necesidades, iniciaba desde la madrugada que empezaba a moldear y asar las arepas, a la par que hacía comida en grandes cantidades, para sus hijos y los trabajadores del pueblo que le encargaban almuerzos. La tarde la dedicaba al cuidado del hogar y a adelantar lo que más pudiera de los trabajos del día siguiente, así todos los días. Dependiendo de cómo le fuera en la semana, sabía si podía sacar uno o dos días de la semana siguiente para descansar.

Rosa no contaba con ayuda de nadie para cuidar sus hijos, ni para sostenerlos económicamente, por dos razones muy fuertes. El padre de sus hijos falleció tempranamente a causa de la guerra, dejándola sola con la responsabilidad de su crianza y manutención. La situación era tan compleja que su esposo ya nunca tenía paz, lo angustiaba ver cómo empeoraban cada vez más las condiciones de seguridad, además del constante temor de que algún actor armado los acusara de ser parte del “otro bando”, hasta que un día los dolores de la úlcera, producto de las presiones y la ansiedad, fueron tan fuertes que tuvo que ir al hospital, a donde tantas veces se había negado ir por temor a los retenes de los que podía salir herido o muerto. Pues bien, justamente el día que no soportaba el dolor y se dirigía el pueblo, habían hecho un retén en la carretera que lo detuvo durante un tiempo vital, cuando lograron llegar al hospital ya era demasiado tarde, su cuerpo no lo soportó más y murió. El médico del pueblo le dijo a Rosa que habían tardado mucho tiempo en acudir por ayuda, pues la úlcera

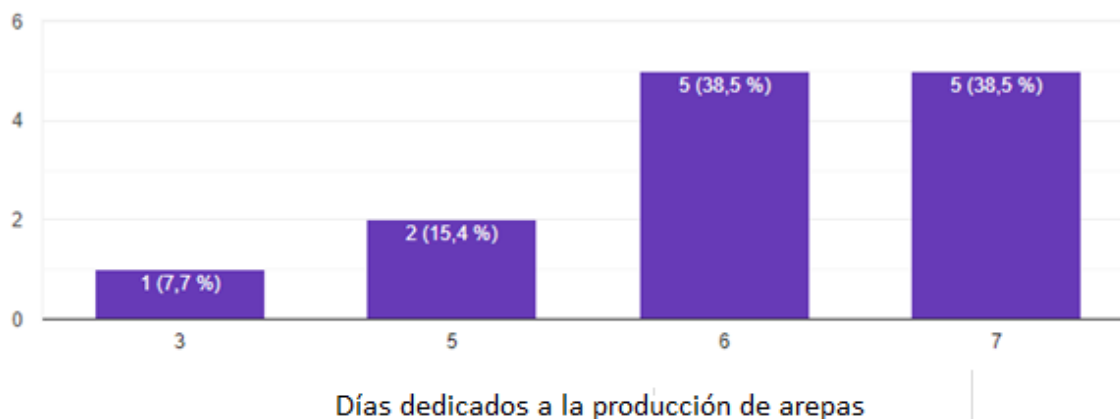
ya se había *estrangulado* y no era mucho lo que se podía hacer. Tiempo después tuvo que abandonar su finca en silencio y a toda prisa, para evitar que sus hijos fueran llevados a combatir o que algo les pasara por no acceder a hacerlo. Estas son las razones por las que tuvo que afrontar toda su vida y las de sus hijos en soledad, pero lo hizo con toda la fuerza y valentía que la caracterizan.

A sus 70 años y ahora en soledad todavía hace arepas para vender, aunque ya no quisiera, pero es la única manera de pagar la deuda que adquirió para hacer su tallercito de costura. Por eso cuando Rosa mira hacia las casitas de la montaña de enfrente se le oprime el pecho y la inunda el desasosiego, porque intuye que, si viven en condiciones similares a las de ella, es muy probable que tengan historias parecidas y entonces hayan corrido con su misma suerte. Rosa mira la montaña y su pecho se encoge, yo miro a Rosa y mi pecho se encoge con el suyo.

Después de ver la cotidianidad de las hacedoras de arepas y saber cuáles son los factores que han determinado el desarrollo de sus vidas, estamos más cerca de entender cuál es la realidad de estas mujeres (y de muchas otras mujeres que viven de la informalidad) y qué papel ha tenido esta actividad productiva durante sus vidas. En promedio, las hacedoras de arepas le dedican a esta actividad entre seis y dieciocho horas al día, todos los días de la semana las que más y tres días las que menos.

Gráfica 6

Hacedoras de arepas



Fuente: elaboración propia

Todas ellas tienen historias de vida particulares que guardan cosas en común y otras no tanto. Sin embargo, lo que en definitiva las une es su dependencia a la producción de arepas como forma de supervivencia. Dentro de esa coincidencia hay algo muy claro y generalizado y es que, pese a que le han dado su vida a esta actividad productiva, no han logrado salir de la economía informal, es decir que no han aumentado sus ganancias, ni han liberado tiempo para ellas mismas, lo que significa que toda su vida se la han pasado sobreviviendo. Salvo Berta, que en un principio tenía la ayuda de su esposo y contaba con casa propia y logró montar un restaurante con trabajadoras y trabajadores, o Alejandra que trabaja como administradora de la fábrica de arepas que montó su madre en Moravia, ninguna de ellas ha logrado tener un mejor nivel de vida, al menos uno más estable.

Cabe preguntarse, entonces, qué es lo que hace falta para tener el tan anhelado éxito en la vida, qué se necesita para que un emprendimiento lleve a que una persona o una familia pueda al menos tener una vida digna.

Las historias que acabo de relatar pueden arrojar pistas que nos permiten entender que en realidad no es cierto que baste con esforzarse mucho, o con sacrificar una que otra situación que genere placer y echarle todas las ganas, para que una persona, especialmente una mujer, consigan el éxito económico en la vida, o al menos tengan la posibilidad de vivir y no estar siempre en la supervivencia, viendo cómo es que van a llegar al día siguiente o al final del mes.

Para una mujer que lleva sobre su espalda su familia, ha sido desplazada, no pudo acceder a educación formal, sufre de violencia machista intrafamiliar y es empobrecida, evidentemente aun con todo el esfuerzo y el tiempo dedicado al trabajo productivo al que puede acceder, es decir al informal, difícilmente logrará tener una mejor calidad de vida, lo que solo puede significar que hay cosas que van más allá de las posibilidades individuales de estas mujeres que determinan su realidad. Esto que va más allá de sus posibilidades tiene que ver con la forma en que se organiza nuestra sociedad en torno a la producción de la vida, pero también, y no menos importante, la forma en que nos organizamos como sociedad en torno a la reproducción de la vida, que está relacionada con la organización de la sociedad a través de núcleos familiares como ideal de vida, la división sexual del trabajo que impera en nuestra

cultura, que además ha determinado la organización social del trabajo y las posibilidades de acceder a un lugar en esa forma de organización.

Por eso, con la intención de comprender de manera profunda la forma en que esas situaciones, que van más allá de las posibilidades individuales, determinan la vida de las hacedoras de arepas y de muchas mujeres en general, es que pretendo relacionar y analizar sus historias a la luz de distintos conceptos, que recojo dentro de un concepto más generalizante como es el de *reproducción social*, en el siguiente capítulo.

CAPÍTULO 3

Las hacedoras de arepas y la reproducción social

Hasta ahora he hablado sobre el origen de la arepa y sus viajes a través de la historia, las representaciones sociales que ha adquirido y la manera en que se ha convertido en uno de los elementos más icónicos de nuestra cultura alimenticia, también de cómo esto fue posible por las mujeres indígenas, campesinas y afrodescendientes, en cuyas manos viajó la arepa hasta llegar a nuestros días. Posteriormente hablé sobre las mujeres que continúan siendo un vehículo transmisor de cultura y en medio de las adversidades encontraron en el hacer arepas una forma de sostenimiento económico.

Este capítulo pretende retomar los relatos de las hacedoras de arepas y revisarlos a la luz del concepto de reproducción social, con la intención de reflexionar sobre la manera en que nos organizamos como sociedad y sus implicaciones para la vida de las mujeres.

Primero, empezaré por hacer una introducción breve a conceptos como la reproducción social, la división sexual del trabajo y el trabajo reproductivo; seguidamente me detendré en la discusión sobre la división sexual del trabajo bajo una mirada antropológica, que plantea el origen de esta organización de la sociedad, basada en la diferencia biológica, como una consecuencia del relacionamiento de las mujeres con la naturaleza. Posteriormente, a luz de este planteamiento sobre la división sexual del trabajo, revisaré el proceso de la colonización antioqueña y su cotidianidad, para pensar en las implicaciones que ha podido tener en la constitución de la sociedad patriarcal que habitamos a día de hoy, y cómo esto pudo influir en las mujeres de las que he hablado para decidir trabajar haciendo arepas. Finalmente, tocaré más detalladamente la distribución cotidiana del trabajo doméstico y productivo de las hacedoras de arepas, a la luz de los postulados del feminismo sobre el trabajo reproductivo y las implicaciones de que socialmente no sea considerado como un trabajo susceptible de remuneración, además de realizar un cuestionamiento frente a la filosofía del emprendimiento y la realidad de la doble jornada laboral de las mujeres, ejemplificada en las hacedoras de arepas.

1. La reproducción social

La reproducción social es un concepto que se refiere a los procesos de producción y reproducción de los sistemas sociales y productivos de los grupos humanos en general. De manera amplia Marx definiría este concepto como “la reproducción de las condiciones necesarias para que ocurra una forma particular de producción” (Narotzky, 2004:236). Es decir que para que determinada forma de producción en efecto ocurra, es necesario que la sociedad se reproduzca biológica, material, cultural e ideológicamente. En ese sentido, este concepto tan amplio es susceptible de ser desglosado en lo que serían las reproducciones contenidas en la reproducción social. En primer lugar estaría la reproducción biológica, que la CEPAL, citada por Mercedes D’Alessandro (2015), define como la gestación, el parto y la lactancia de la niña o el niño; en segundo lugar estaría la reproducción de la fuerza de trabajo, que sería el mantenimiento cotidiano de las y los trabajadores, y, finalmente, estaría la reproducción social que recoge ambos aspectos, ya que se refiere a la “reproducción de las condiciones de producción social en su totalidad” (Edholm et al., 1977:105, citado por Narotzky, 2004).

El concepto referido es importante para entender cómo se ha dividido la sociedad entre las esferas productiva y reproductiva, o sea entre la producción económica ligada a la acumulación de capital y las prácticas necesarias para reproducir los esquemas sociales y la sociedad en general. En esencia nos remite a la división que la sociedad tradicionalmente ha establecido del trabajo, que es antecedida y basada en la división sexual del trabajo, y según autoras como Kandel (2016) o Silvia Federici (2013) tiene sus orígenes en el ámbito familiar y se instaure con el desarrollo cada vez más complejo de las sociedades.

Tal como lo dicen Hirata y Kergoat¹: “La división del trabajo entre los varones y las mujeres forma parte de la división social del trabajo. Desde un punto de vista histórico, se observa que la actual estructuración de la división sexual del trabajo (trabajo asalariado/trabajo doméstico, fábrica-oficina/familia) apareció simultáneamente con el capitalismo, y que la relación salarial no hubiera podido establecerse en ausencia del trabajo doméstico (de paso advertimos que este concepto de ‘trabajo doméstico’ no es ni a-histórico ni transhistórico; por el contrario, su aparición está fechada históricamente) (Kandel, 2003:7).

Es decir que la división sexual del trabajo está basada en estereotipos de género que lejos de ser algo natural, responde a una determinación de carácter humana y social (que es

susceptible a transformaciones), en la que históricamente a las mujeres se les han adjudicado los trabajos reproductivos, mientras que a los hombres les ha correspondido el trabajo productivo. Esta organización social, que emerge en gran medida con la industrialización, determinó que existen actividades que se pueden considerar como productivas y otras que no.

Aunque los bienes producidos en el hogar eran valiosos ante todo porque satisfacían las necesidades básicas de la familia, la importancia de las mercancías en las fábricas residía abrumadoramente en su valor de cambio, es decir, en su capacidad para satisfacer la demanda de beneficios de los empresarios. Esta revalorización de la producción económica revelaba, más allá de la separación física entre el hogar y la fábrica, una separación estructural fundamental entre la economía doméstica del hogar y la economía orientada a la obtención de beneficios del capitalismo. Debido a que el trabajo doméstico no generaba beneficios, necesariamente fue definido como una forma inferior de trabajo frente al trabajo asalariado capitalista (Davis, 1981:226).

Entonces, cuando se habla del trabajo productivo, se hace referencia a “actividades humanas que producen bienes o servicios y que tienen un valor de cambio, y por lo tanto, generan ingresos tanto bajo la forma de salario o bien mediante actividades agrícolas, comerciales y de servicios desarrolladas por cuenta propia” (D’Alessandro, 2015:50). A su vez, el trabajo reproductivo, que usualmente no genera ingresos, es definido por la CEPAL como:

(...) el conjunto de tareas necesarias para garantizar el cuidado, bienestar y supervivencia de las personas que componen el hogar. Este trabajo reproductivo se entiende en dos niveles fundamentales: a) la reproducción biológica: la gestación, el parto y la lactancia del niño, b) la reproducción social: mantenimiento del hogar y reproducción de hábitos, normas que incluyen la crianza, la educación, la alimentación, atención y cuidado de los miembros [...], costumbres y valores de un grupo social determinado (D’Alessandro, 2015, p.51).

En esencia, el trabajo reproductivo es el trabajo no remunerado que las mujeres tradicionalmente han realizado en los hogares bajo el nombre de trabajo doméstico. Para Silvia Federici (2013), la noción de “trabajo doméstico” está fuertemente ligada a la idea de organización social en pequeños núcleos familiares, idea que fue promovida por el capitalismo a finales del siglo XIX, con la intención de garantizar que la fuerza de trabajo

estuviera disponible no sólo en cantidades fuertes y saludables, sino también en condiciones de óptimo disciplinamiento, porque “la disponibilidad de una fuerza de trabajo estable, bien disciplinada, es una condición esencial para la producción en cualquiera de los estadios del desarrollo capitalista” (Federici, 2013:56). Por eso, cuando se habla del trabajo reproductivo, no solo es importante señalar el papel de las mujeres en el mantenimiento material que hacen de sus familias en la unidad doméstica (trabajadores o futuros trabajadores), sino también, y no menos importante, la reproducción del espíritu, la moralidad y las costumbres sociales.

Sin embargo y como mencioné anteriormente, pese a que con el proceso de industrialización la división de la sociedad entre las esferas productiva y reproductiva se acentúa de manera más fuerte, debido a la separación tajante del espacio entre el lugar de producción -la fábrica- y el lugar de reproducción -la casa-, esta forma de organización está basada en la división sexual del trabajo, una manera de estructuración social anterior al capitalismo, consistente en la asignación de roles sociales y productivos a partir de la diferenciación biológica entre hombres y mujeres. Aunque indudablemente los seres humanos a lo largo de la historia no se han organizado de la misma manera en torno a la producción social para asegurar la continuidad de la especie, en general cualquier tipo de decisión organizativa ha estado antecedida y mediada por esta división sexual del trabajo, en la que parece haber una lógica subyacente que establece como noción cultural la inferioridad de las mujeres, y según la antropóloga Sherry Ortner (1974), esta concepción, que implica la subordinación, estaría estrechamente ligada a la relación de oposición naturaleza/cultura y la significación que se ha hecho de los hombres como más cercanos a la cultura y las mujeres como más cercanas a la naturaleza.

Continuando con esta última autora, se supone que la pretensión de la cultura es la generación de sistemas de significación materiales y simbólicos que permitan trascender la condición natural de la especie, para que el grupo pueda satisfacer sus necesidades y asegurar su continuidad. En general, la posibilidad de establecer estos sistemas de significación ha estado mediada por la dominación de la naturaleza a través de su transformación total o parcial. El producto de esa transformación del entorno natural para la proyección de la vida humana en un entorno social sería la máxima expresión de conciencia humana, que mediante

procesos culturales desarrolla sistemas de pensamiento, capaces de construir herramientas tecnológicas que convierten a la naturaleza en la satisfactora de sus necesidades.

La distinción cultura / naturaleza es, de por sí, un producto de la cultura, definiéndose mínimamente la, cultura como el trascender, por medio de sistemas de pensamiento y tecnología, los hechos naturales de la existencia (Ortner, 1974:20).

En este sentido, la subordinación de las mujeres estaría marcada por su incapacidad de trascender completamente el estado de naturaleza, incapacidad que está determinada por su realidad corpórea, puesto que tiene funciones y ciclos que claramente están ligados a la reproducción de la vida. Situación opuesta en el caso de los hombres, quienes no poseen un cuerpo que encadene su consciencia a los impulsos naturales de la vida y su reproducción de manera tan directa, lo que hace que la respuesta más lógica con relación al reparto de aptitudes de uno y otro sexo en el proceso de organización social es que sea el hombre y su cuerpo consciente el llamado a crear, y por supuesto dominar, un nuevo orden superior y trascendente a la naturaleza: la cultura. No obstante, dentro de la estructura de organización que establece la dominación masculina, se hace necesario aceptar que las mujeres no son solo naturaleza, sino que también tienen cierto grado de consciencia que en efecto implica que toman parte activa de los procesos de la cultura.

Puesto que la mujer tiene una mayor implicación corporal en las funciones naturales relacionadas con la reproducción, se considera que forma parte de la naturaleza en mayor medida que el hombre. Sin embargo, debido en parte a su conciencia y a su participación en el diálogo social de los humanos, se le reconoce que participa en la cultura. Por eso aparece como algo intermedio entre la cultura y la naturaleza, algo situado por debajo del hombre en la escala de la trascendencia (p. 12).

Una vez se reconoce que las mujeres también son seres conscientes, se hace evidente que además de ser parte de la naturaleza, participan de los procesos de la cultura y forman un puente entre ambos espectros de la realidad humana, por lo que se hace necesario no solo subordinar su lugar dentro de la sociedad, sino además regularlo.

Si se interpreta como un elemento mediador en las relaciones naturaleza / cultura, entonces puede explicar en parte la tendencia no a simplemente desvalorizar a las mujeres sino a circunscribir y restringir sus funciones, puesto que la cultura debe mantener el control sobre sus mecanismos -pragmáticos y simbólicos- de convertir la naturaleza en cultura (Ortner, 1974:23).

Entonces, para que las mujeres (seres dotadas del mismo grado de consciencia que los hombres) tomaran como verdad que su constitución biológica las hacía pertenecientes a un orden social inferior y así aceptar ocupar un rol de subordinación, era necesario elaborar todo un entramado cultural que instituyera en el sentido común la asimilación del cuerpo femenino y sus ciclos como inferiores, y, sobre todo, como impuros. Una vez impuesta esta verdad, la única manera de limpiar esa impureza para merecer protección y cuidado, implicaba asumir “voluntariamente” una actitud de entrega y servicio al mundo masculino, que demostrara su compromiso con el proyecto social, y redimiera el hecho de que su condición fuera un obstáculo para el proyecto de trascendencia cultural. Este mecanismo cultural se ha constituido históricamente, no es el devenir natural de la cultura, como una esencia a la que se deba llegar. De ahí que para Ortner señalar el carácter estructural del dominio masculino sea desvelar sus estrategias de sostenimiento de esta situación violenta para su transformación.

En su artículo posterior “Entonces, ¿Es la mujer con respecto al hombre lo que la naturaleza con respecto a la cultura?” (2006), Ortner retoma la discusión sobre la relación de oposición naturaleza/cultura y la subordinación de las mujeres como respuesta a su equiparamiento simbólico con la naturaleza. En este artículo, la autora reconoce que esta relación de oposición no se da en todas las formas de organización cultural, es decir, que a pesar de que sea una estructura bastante extendida, no es universal o, mejor, no es primaria a todo proceso cultural. Sin embargo, Ortner señala que a pesar de que no sea una asociación universal, en la realidad, y de manera todavía muy generalizada, las mujeres son a los hombres lo que la naturaleza a la cultura; cuestión que implica que las preguntas por el género aun pasen por el cuerpo y su relación con la oposición naturaleza/cultura.

De esta manera, he encontrado en los planteamientos de Sherry Ortner muchas respuestas a nivel personal y para el desarrollo de este trabajo, ya que permite evidenciar cómo esa relación de significancia entre las mujeres y la naturaleza, ha marcado el proceso de formación social que tuvo la cultura paisa durante la colonización antioqueña, proceso que ha tenido distintas implicaciones en la construcción cultural de la sociedad, como la determinación del destino de la vida de las mujeres, con la asignación de los roles sociales basados en su constitución biológica.

A continuación, retomaré algunos fragmentos de la cotidianidad de la colonización antioqueña enfocados en la división sexual del trabajo, para analizar la manera en que esa división pudo estar marcada por la relación de significación entre las mujeres y la naturaleza. También, pienso unir a estos fragmentos algunos apartados de la investigación que hizo Maurice Godelier (1986) sobre los Baruya de Nueva Guinea, ya que guardan una estrecha relación con el lugar social que otorgan a las mujeres y la manera en que este se fundamenta en su supuesta inferioridad e impureza corporal. Construyo este paralelo porque considero que el hecho de observar prácticas tan similares entre culturas que en teoría nada tienen que ver entre sí, permite no solo entender la realidad que experimentamos las mujeres a nivel local desde otra mirada, sino que nos muestra que esta realidad de subordinación en verdad es una situación global que requiere de la comprensión de las distintas motivaciones que reproducen este fenómeno en cada lugar, para pensar de manera integral y colectiva en las transformaciones estructurales que son necesarias para terminar con esta situación de manera definitiva.

1.1. La división sexual del trabajo en la colonización antioqueña y entre los Baruya de Nueva Guinea

Hijos de la violencia política, las guerras, la fe católica y la pobreza, los hombres antioqueños se criaron con la fuerza, el aguante, la austeridad, la valentía y la dominación como valores que permitían la supervivencia y eventualmente la promesa de una mejor vida. Desde la infancia, las tareas asignadas a hombres y mujeres no sólo determinaban sus destinos, sino que también diferenciaban radicalmente sus roles dentro de la sociedad: la vida de los niños estaba orientada a las actividades productivas, de guerra, o al cultivo del intelecto si tenían la suerte de pertenecer a la élite de la sociedad; mientras que la vida de las niñas transcurría entre las actividades domésticas, que se hacían más complejas a medida que iban creciendo y de acuerdo a las exigencias de la finca campesina.

Cada sexo toma un camino y una orientación diferente: el niño sigue al padre y le ayuda en sus tareas, orientándose sólo por la madre en el entrenamiento de contenido neutro o ambisexual, hasta llegar a diferenciarse totalmente. La niña hace lo propio, guiada por la madre en sus valores y habilidades dentro de las tareas hogareñas y agrícolas (Gutiérrez de Pineda, 1986:96).

Los procesos de socialización y espacios de desarrollo se desenvolvían en diferentes lugares para mujeres y hombres, las niñas permanecían en la vivienda o finca campesina, al contrario de los hombres, quienes pasaban la mayor parte del tiempo fuera del hábitat doméstico, donde el juego y el trabajo les permitía explorar sus cuerpos y reconocer distintas capacidades, construyendo mayor seguridad en sí mismos. En el caso de los Baruya, el proceso de socialización en la niñez es muy similar al que se da en el campo antioqueño, a medida que las niñas y los niños van alcanzado mayor grado de madurez, sus actividades y espacios de socialización empiezan a diferenciarse y distanciarse, los niños a relacionarse más entre ellos y a imitar las actividades de los hombres mayores, mientras que las niñas ayudan a las madres en los cuidados de la huerta y las hermanas/os pequeñas.

Entonces se convierte en un keimale (muchacho) y a partir de los seis o siete años en un keimalenarlge (literalmente gran muchacho). Hasta entonces habrá vivido en un mundo femenino, vestido con un largo taparrabos que se parece a las faldas de las niñas. Además, jugaba con sus hermanas, sus primas y sus vecinas. A partir de los seis-siete años los muchachitos comienzan a formar grupos aparte, a jugar en el bosque con arcos en miniatura, mientras las niñas de su edad se quedan normalmente con su madre y comienzan a ayudarla en el jardín y a cuidar a su hermanito o a su hermanita. Comienza a trazarse la segregación de los sexos (Godelier, 1984:47).

Al proceso de diferenciación social basado en el sexo de los pobladores del campo antioqueño, también se sumaban condiciones de vida austeras y adversas que terminaban forjando espíritus fuertes, recursivos y aventureros, características necesarias para el arrojío que requerían empresas como la colonización.

El ideal de vida que estaba establecido para la época se correspondía directamente con la moral cristiana, en donde la formación de una familia numerosa era el modelo que recibía la bendición de dios, puesto que, según los mandatos de la doctrina católica, la finalidad de la unión entre hombres y mujeres debía ser siempre la formación del hogar que perpetuara la más valiosa creación de dios: los hombres, creados a su imagen y semejanza. También, ante la incertidumbre frente a la supervivencia por la pobreza, las disputas políticas y las constantes guerras, la única seguridad que les era dada a las personas era la posibilidad de tenerse unas a otras (a los hombres el derecho de poseer una mujer para satisfacer sus

necesidades y a las mujeres la obligación de servir a un hombre, que en contraposición debía ser su soporte económico y mantenerla con vida), e intentar durante años de sometimiento al trabajo de la tierra, la minería o el comercio, poder tener un techo propio y seguro, además de una estabilidad económica que permitiera sostener la familia, y con el tiempo quizá educar a los hijos para que tuvieran una mejor vida.

Socialmente estos labradores son tradicionalistas, ahorrativos, metódicos, y con una increíble capacidad para sufrir estoicamente todas las adversidades. Su fe en Dios es admirable, no admite la menor duda, y a Él confían su vida, sus haberes, sus esperanzas y su alma. La familia es el primero de sus valores morales y sociales y para ella trabajan sin descanso hasta el día de su muerte. La meta es tener muchos hijos y formarlos, todos unidos, como los granos de la mazorca del maíz, dentro de las disciplinas del trabajo, con la ambición como único gran motor y la salvación eterna como principio inquebrantable (Salas, 1933:236).

Cuando el joven estaba bien entrenado en los valores y actividades productivas correspondientes, era necesario iniciar su masculinidad a través de la vivencia del primer encuentro sexual con una mujer, es decir, el joven se convertía en hombre cuando, además de demostrar que podía transformar y someter a la naturaleza, o dominar algún oficio en donde se viera el valor de su fuerza o inteligencia -indicando que podía ser alguien con algún tipo de reconocimiento social-, tomaba el cuerpo de una mujer y lo hacía suyo. En resumen: el hombre se hacía hombre a través de la posesión del cuerpo de una mujer.

Cuando el joven lograba acumular esta vasta experiencia, ya estaba listo para “alargar pantalón” y podía “graduarse de hombre”, lo que generalmente ocurría después de los veinte años. [...] Después iba con el padre, con el tío o con algún amigo a la zona de tolerancia en donde, además de practicar la primera relación sexual, podía emborracharse (Valencia, A. 2018:163).

Una vez consumado el acto, se supone tenía los conocimientos y cualidades necesarias para buscar una esposa con la que establecer una familia, situación que terminaba de valorizar y dotar de sentido la vida de un hombre porque, entre otras cosas, tener esposa e hijos aumentaba las posibilidades de explorar los bosques para construir una finca y hacerla productiva, cuestión que impulsó significativamente la colonización. La soledad en los

hombres era sinónimo de ruina y desventura, mientras que el matrimonio simbolizaba la estabilidad, el bienestar y la prosperidad.

El valor de las mujeres se juzgaba por la capacidad de procrear muchos hijos y mantener la finca familiar; los roles y valores que ella debía tener eran muy diferentes a los de los hombres, puesto que las tareas que debía cumplir también eran distintas. De las mujeres se esperaba que fueran buenas hijas, madres, abuelas y esposas. La calidad de una mujer estaba determinada por el nivel de sumisión y obediencia que presentara ante la autoridad de turno, que bien podría ser la madre, el padre, los hermanos, el esposo o finalmente los hijos varones una vez hubieran alcanzado la madurez. Justo como lo evidencia un apartado de los mandamientos dejados por un colonizador del Quindío a su hija:

Si al casarte fueras madre, siembra fe en tus hijos. [...] Levántalos como su sexo lo manda; si hombres, como machos, si hembras, como palomas. Lo que escribí para tu madre, aplícalo a tu esposo. Sólo te agrego: Obedece ciega a sus mandatos; si te dice: bótate por este despeñadero, hazlo y no te pesará. Si él se equivoca, más grande será el valor de tu obediencia (Jaramillo (1952) citado por Valencia, 2018:111).

Adicionalmente se esperaba que estuviera bien entrenada en las faenas de la administración de una casa, que su carácter fuera pasivo, suave y recatado, y sobre todo, se esperaba la pureza y la virtud, cuestiones ambas que se evaluaban según su experiencia sexual: entre más limitado fuera el conocimiento de su cuerpo y las posibilidades del goce a través de éste, más respetada y valorada estaría una mujer, pues recordemos que para la moral cristiana, el cuerpo, especialmente el cuerpo femenino, es fuente de pecado. Así que su existencia tenía que deberse por entero a las actividades virtuosas, es decir, al trabajo de fabricar hijos y cuidar de ellos, y en caso de no tenerlos, al cuidado de los padres o al servicio de la comunidad a través del matrimonio con dios, bajo el manto de la iglesia más cercana.

A la niña se le ocultaba la realidad del sexo para no despertar el deseo. Se le educaba en la vergüenza de su sexo, por ello debía bañarse con una camisa puesta, cerrando los ojos para cambiarse de ropa. Aprendía que el cuerpo es el enemigo del alma, un obstáculo para alcanzar la salvación (Valencia, 2018:117).

De la mujer candidata a esposa se esperaba “decencia” en el hablar, recato en su forma de vestir y sumisión en su comportamiento, en síntesis, el hombre esperaba una mujer que

podiera doblegar y explotar tal como hacía con los bosques que impedían la avanzada del poblamiento. Así pues, la virginidad no solo era una virtud cristiana, sino la garantía para el esposo de que esa mujer, a la que deseaba convertir en su esposa, le pertenecía y le pertenecería sólo a él, pues si era fiel a los principios de dios, sería fiel a los mandatos del esposo. El valor de una mujer dependía directamente del nivel de abnegación y entrega que tuviera con el marido, los hijos y el mantenimiento de la finca campesina, por lo tanto, la vida de una mujer tenía importancia en tanto fuera una fuente inagotable de cuidado, atención y demás servicios necesarios para el bienestar de la familia. En contraposición a la primera experiencia sexual de los hombres, en el caso de las mujeres:

La noche de bodas ponía fin a los sueños y temores de la joven soltera. La preparación para la vida sexual la realizaban la madre, la abuela o el sacerdote, pero en general era deficiente; la regla de oro que debía observar la angustiada esposa era: “dejar hacer al esposo lo que quiera”. Si alguna falla en este campo atentaba contra la institución del matrimonio, venía en apoyo el sacramento de la penitencia que contribuía a salvaguardar la moral familiar, prevenía los adulterios y conservaba la unidad de la pareja. De este modo se imponía la imagen de la mujer virtuosa en el seno de la sociedad y la consigna de la maternidad aparecía reforzando la moral y como objetivo central del matrimonio (Valencia, 2018:108).

Entre los Baruya, la vida sexual de las mujeres también estaba mediada por normas morales que conducen tajantemente la finalidad social del uso de sus cuerpos, tal como se puede observar en la descripción que hace Godelier de una ceremonia de tránsito, en donde las mujeres mayores cantan arengas a una joven que tiene su menstruación por primera vez, situación que indica que ya está lista para empezar su transición de niña a mujer, lo que en resumidas cuentas significa la posibilidad de casarse y tener hijos.

No te resistas a tu marido cuando quiera hacer el amor;
no grites o se enterará y se ahorcará de vergüenza.
Guárdate de los coiniciados de tu marido. Si vienen
cuando tu marido no está en casa, quizá traten de hacerte
el amor, tu marido se enterará y te matará a ti y a ellos:
No te rías si el taparrabos de tu marido está mal colocado
y deja ver su sexo. Se avergonzará.
(...) No mates a tu hijo cuando lo hayas traído al mundo.
Los hombres se encariñan más cuando tienen hijos y se
preocupan más de hacer jardines para ti y para ellos
(Godelier, 1986:60).

Según el autor, estas arengas no son otra cosa que las tablas de la ley Baruya, o sea los mandamientos del dominio de los hombres sobre las mujeres. En síntesis, tanto para el caso Baruya como para el caso antioqueño, el casarse y tener hijos garantizaba y constituía la feminidad en las mujeres.

En el caso de los hombres, la construcción de su masculinidad requería de renovación constante para tener validez (necesidad que es vigente). Las descripciones de la vida cotidiana del proceso de colonización permiten conocer no solo los valores que hacían que socialmente un hombre fuera considerado como tal, sino también algunas de las formas en que su masculinidad podía y debía renovarse, que en general está mediada por la reafirmación de su dominio de las mujeres, o mediante la destrucción o transformación de la naturaleza que, como comenté anteriormente, guardan una estrecha relación de significancia en la construcción de la legitimidad del dominio masculino. De esta manera los hombres montunos, intrépidos, fuertes, cazadores, constructores de caminos y doblegadores de la naturaleza, lograron domesticar la selva con fincas campesinas y una mujer en su interior que se encargara de su cuidado y administración.

La aventura, la valentía y la necesidad de aptitudes físicas -que en realidad eran cualidades indispensables para la aventura colonizadora-, eran características que recreaban y afirmaban la construcción de la masculinidad que, mediante el reto constante, era revitalizada entre los hombres.

Se armaban las clásicas riñas, en las que los contrincantes hacían verdaderas proezas de agilidad y de valor. Eran las épocas en que todos los campesinos aprendían, desde niños, el arte de voliar el machete. Era parte de su vida, para lucirse ante los demás, particularmente ante las mujeres jóvenes y bellas, para conquistar su amor, para aumentar su prestigio social, por deporte, para demostrar arrojo y valentía, y también para defenderse de sus agresores (...) (Salas, 1933:242).

Dependiendo del éxito de la empresa, se elevaba su valor, pues los pobladores establecían su estatus en la capacidad de ser pioneros en abrir y colonizar el monte, haciendo finca y amasando riqueza. Una vez dominada la naturaleza, construida e instaurada la finca campesina, el siguiente paso era la reproducción de numerosos hijos, que además de afirmar su virilidad, le ayudarían a obtener riquezas con su trabajo -casi gratuito- de la tierra; también,

las actividades económicas a las que se dedicaban implicaban constantes demostraciones de fuerza, puesto que oficios como la tala de bosques, la minería y el arado, requerían además de arrojo, óptimas condiciones físicas. “Todos madrugaban con el alba a trabajar sin descanso, conscientes de que aquello era una obra colectiva. Desde el amanecer se escuchaba el ruido que producía la lucha del hombre contra la montaña” (p. 227).

Sin embargo, en consonancia con lo relatado anteriormente, no hubiera sido posible que estos pioneros doblegaran y colonizaran con éxito los montes hasta llegar a establecer las anheladas fincas campesinas, sin antes haber colonizado el cuerpo y el espíritu de las mujeres, esto para garantizar la reproducción biológica, material y espiritual, no solo de sus hijos-trabajadores, sino también su propia reproducción. También, y no menos importante, las mujeres no solo se dedicaban al cuidado y mantenimiento de la casa campesina y sus trabajadores (labores que de por sí eran bastante extenuantes e indispensables para que el proyecto de familia y finca fueran una realidad), sino que además eran partícipes del trabajo de la tierra, ya fuera cuidando la huerta familiar o trabajando en la siembra y recolección de determinados cultivos junto al marido. Aunque los hombres y el mundo masculino en general no reconocieran nunca el valor de su trabajo, ni le dieran la misma importancia que al trabajo desarrollado por ellos.

(...) la participación femenina va anexa y supeditada a la del varón en las actividades agropecuarias. Aunque el hombre requiere su colaboración para el desempeño de la tarea agrícola, esta dependencia no rebaja su estatus, pues este quehacer cae bajo la autoridad y control del marido. Esta vinculación de los sexos en el trabajo del suelo es una de las razones que llevan al matrimonio, debido a la repartición cultural de tareas que enlaza a hombres y mujeres y los estabiliza en la unión familiar, ya que de su integración productiva se asegura el éxito. Esta cooperación, que permite al Ego femenino participar en el ingreso familiar, ganando conjuntamente el diario vivir, la subordina a la autoridad del varón, cabeza de la empresa familiar, quien la dirige y focaliza en su total realización (Gutiérrez de Pineda, 1968:95).

Situación similar de desvalorización de las actividades desarrolladas es a la que están sometidas las mujeres Baruya, pues, aunque los hombres reconozcan que las actividades que realizan las mujeres en el ámbito de la reproducción son complementarias a las que ellos desempeñan, no admiten la importancia de sus actividades y por el contrario las desvalorizan

cada vez que tienen la oportunidad. Aunque estas actividades, como es el caso de las mujeres del campo antioqueño, pudieran costarles el deterioro severo de su salud.

Los hombres respiraban en los campos el aire más puro del mundo, perfumado de toronjil, de anís y yerbabuena, pero las mujeres respiraban todo el día el humo de unas cocinas donde el trabajo no acababa nunca, y al final tenían los pulmones como si hubieran fumado toda la vida. (Ospina, W. 2019: 210).

En conclusión, los hombres se atrevían a emprender aventuras, subvertir normas, destruir, crear y recrear no solo por la apremiante necesidad, sino también porque encontraban respaldo en la figura femenina, que encarnaba la corrección de espíritu, la capacidad de abnegación y cuidado inagotables, además de una bondad desmedida. Sin embargo, no es que las mujeres en efecto y de manera natural tuvieran tales atributos, sino que, en realidad, la única manera de que fueran candidatas a personas dignas de respeto y atención era encarnando todo aquello que para la época representaba la virtud, es decir, lo único que podía corregir el defecto de nacer mujer, era transformando el cuerpo y la mente de la mujer que desea, decide, y piensa, por el cuerpo de la madre que está destinado a la abnegación y al servicio.

En la cultura paisa, la posibilidad de limpiar el pecado original de nacer mujer y alcanzar la anhelada virtud que la hacía culta, estaba determinado por la doctrina católica y consistía en guiar toda su vida en el ejemplo de la mujer más importante de la fe que estructuraba (y estructura) los valores morales de nuestra sociedad: la Virgen María, madre de cristo, concebido sin pecado, es decir sin sexo y sin placer, incluso sin siquiera habersele consultado si deseaba quedar embarazada y parir.

ANGELUS

El ángel del señor anunció a María.

Y concibió del espíritu santo.

Avemaría.

He aquí la esclava del señor.

Hágase en mí, según tu palabra.

Avemaría.

Y el verbo se hizo carne.

Y habitó entre nosotros.

Avemaría.

Entonces, para tener «sus servicios» disponibles y asegurar la estabilidad que las mujeres representaban, era necesario garantizar que su sometimiento fuera incondicional, soportándose en la construcción de un sistema simbólico que limitara su acceso a condiciones materiales concretas y además anulara la capacidad de decidir sobre su propio destino, obligándola a necesitar siempre de una especie de tutor o padre que determinara su vida, sistema que además establecería que la educación de las mujeres debía estar encaminada a la reproducción de la estructura de dominación masculina y su deseo de fidelidad a ese modelo, generación tras generación. Esta forma de educar y estimular a las mujeres en la sumisión y el servicio respecto al mundo masculino se repite en la cultura Baruya con una similitud tan dolorosa, que la siguiente cita fácilmente se confundiría con la descripción de nuestra cultura y su formación:

Es decir, que todas ellas sean educadas para ser duras en el trabajo, para hacer lo que se espera de una mujer en la sociedad, y por lo tanto, para reconocer la autoridad de los hombres, y sobre todo de sus padres, hermanos y maridos. También es preciso que sean fecundadas y se conviertan en unas buenas madres. La educación que reciben antes de casarse les prepara para conformarse (Gutiérrez, 1986:44).

Este sistema simbólico del que hablo se conoce en la actualidad como patriarcado, pero su existencia es anterior al fenómeno de la colonización y en nuestro caso empezó a ordenar la sociedad con las características anteriormente mencionadas, desde la época de la

colonia, con la llegada de los españoles que trajeron e impusieron consigo la fe católica, que ocupó un lugar protagónico en nuestra formación social y fue determinante para el desarrollo de la vida de las mujeres, aunque cabe aclarar que tampoco nace en la cultura española, sino que como he comentado, es un sistema que parece haber acompañado al ser humano en su proceso heterogéneo de constitución cultural. Así que la cultura que viajó con el maíz, la arepa y el hacha atravesando las cordilleras Central y Occidental, se fundamentó sobre la conformación de familias fuertes, clánicas, en la que la mujer, concretamente la mujer-madre, fue la columna vertebral.

Estos apartados de la cultura Baruya y la cultura paisa durante el proceso de colonización, permiten ver que la división sexual del trabajo responde a una contraposición entre naturaleza y cultura en los términos propuestos por Sherry Ortner, que implican una separación determinante del espacio de afuera, lo público, donde se viven los desarrollos más importantes de la cultura y el espacio privado, donde se desenvuelven las actividades implicadas en la reproducción de la vida, relacionadas a la naturaleza. Esta división dicotómica diferencia las posibilidades que tienen mujeres y hombres en términos de crecimiento y exploración cultural, limitando radicalmente las posibilidades de agencia de las mujeres al encadenar su vida a las actividades domésticas, mientras los hombres están destinados al afuera, donde pueden ampliar sus aptitudes intelectuales y corporales para la expansión de la cultura.

En ambos casos mencionados, el sistema simbólico cultural cumplió su papel de convencer a las mujeres de que su constitución biológica tan cercana al mundo natural las condenaba a la debilidad, la falta de inteligencia, la torpeza y a una ausencia total de valentía que las revela sin ninguna herramienta o habilidad disponible para enfrentar la vida de “afuera”, contrario al caso de los hombres a quienes les corresponde el reinado de lo público y de la trascendencia (pues así ellos mismos lo han determinado, al menos aquellos que tenían el poder político y económico para hacerlo), argumentando su superior constitución física y mental en relación a las mujeres, condición que les otorga pleno derecho a dominar y orientar las vidas de ellas, tal como hacen con la naturaleza, e incluso a considerarlas como objetos de su propiedad.

De manera que, como mencioné en el inicio de este apartado, la división sexual del trabajo, que es un proceso que parece haber acompañado la formación de distintos grupos humanos, en diferentes momentos de nuestra historia como especie pensante y social, es la base para la posterior división social y sexual del trabajo que haría el capitalismo como modelo de organización económica, social y política. Subsumiendo la dicotomía de lo público y lo privado, para diferenciar las actividades que se considerarían productivas y tendrían reconocimiento social, de las que no. Evidentemente, las actividades que tendrían el estatus de trabajo productivo serían las que se desarrollara en el espacio público -como la fábrica-, que es el espacio que históricamente habían ocupado los hombres, mientras que las mujeres continuarían relegadas al espacio privado, y las actividades que ellas realizan serían desprovistas de remuneración económica y reconocimiento social, además de asumirse como las tareas naturales del ama de casa, es decir el trabajo reproductivo, discusión con la que abrí este capítulo.

El patriarcado como sistema simbólico-cultural que establece atribuciones y determina responsabilidades sociales, a partir de la creación del género como caracterización de la diferencia sexual, y cobra vida en instituciones como la familia, la Iglesia, la escuela y el Estado, se convirtió en una fuente inagotable de beneficios para el capitalismo y su necesidad de mantenerse a costa del trabajo esclavo -incluso más que del trabajo asalariado-perpetuando y recreando valores morales sexistas y comportamientos discriminatorios.

Entonces, asignados los roles sociales y repartidas así las responsabilidades, en adelante los hombres tendrían el derecho de fortalecer sus conocimientos académicos, filosóficos, políticos y económicos, al mismo tiempo que aumentaban sus habilidades físicas y la capacidad de desempeñarse en un sin número actividades dirigidas a la producción, mientras que las mujeres estaban destinadas a permanecer bajo las sombras del hogar a su servicio, produciendo y reproduciendo sin desfallecer la mercancía especial del capitalismo: la fuerza de trabajo.

La diferencia con el trabajo doméstico reside en el hecho de que este no solo se les ha impuesto a las mujeres, sino que ha sido transformado en un atributo natural de nuestra psique y personalidad femenina, una necesidad interna, una aspiración, proveniente supuestamente de las profundidades de nuestro carácter de mujeres. El trabajo doméstico fue transformado en un atributo natural en vez de ser reconocido como trabajo ya que estaba destinado a no ser remunerado (Federici, 2013:37).

Consideré que era necesaria esta conceptualización sobre la reproducción social, el trabajo reproductivo y la división sexual del trabajo, porque permite construir un lugar sobre el cual situarse para entender las historias de las hacedoras de arepas en su complejidad, ya que ellas son hijas de una sociedad con una formación cultural concreta y una manera determinada de organizar la vida económica y las decisiones políticas sobre el cómo conducir la sociedad en su conjunto, formas que influyeron fuertemente en sus posibilidades y las decisiones que pudieron tomar.

Los fragmentos de la colonización antioqueña enfocados en la división sexual del trabajo son importantes en esa misma medida, porque ellas son herederas de ese entramado cultural que establece una división tajante en las posibilidades de desarrollo de mujeres y hombres desde lo simbólico, pero que desde lo concreto de por sí ya son bastante limitadas para la población que vive en las zonas rurales colombianas, por la desinversión programada del Estado y a causa de la guerra prolongada que ha atravesado el conflicto por la tenencia y el uso de la tierra. Entonces, esto hace que sea importante analizar el lugar de las hacedoras de arepas (y las mujeres en general) desde ambos aspectos, los sistemas simbólicos que suponen a las mujeres inferiores a los hombres y los sistemas político-económicos que hacen del camino por conseguir una vida digna, un campo minado de obstáculos difíciles de sortear.

En el capítulo 2, “Las hacedoras de arepas” , describí los lugares de procedencia y las condiciones que hicieron que ellas tomaran determinadas decisiones, sin embargo, era importante entender cómo la formación cultural y económica que la sociedad ha determinado para las mujeres influyó en las decisiones que pudieron tomar y como su cotidianidad termina por trazar sus destinos. Habiendo pasado por la revisión de la división sexual del trabajo que ha tenido históricamente nuestra cultura, porque la división que presenté de la colonización antioqueña no se diferencia mucho de la asignación de roles y valores morales que persiste en nuestra organización social actual (especialmente en el campo, pero no en exclusiva), es importante continuar la revisión de sus relatos en términos de las posibilidades de desarrollo que les permiten las actividades productivas y reproductivas que deben hacer en su cotidianidad, y qué significa que la organización social haya determinado que el trabajo reproductivo no es trabajo y por lo tanto no sea remunerado, en la vida de las hacedoras de

arepas y de las mujeres que de manera tan generalizada en Colombia, comparten su cotidianidad.

2. Las hacedoras de arepas y el trabajo reproductivo

*Abrió los ojos, se echó un vestido,
se fue despacio, pa´ la cocina.
Estaba oscuro, sin hacer ruido,
prendió la estufa, y a la rutina.
Sintió el silencio como un apuro,
todo empezaba en el desayuno.
Compró verduras,
midió el dinero,
palpó lo gris de su economía.
Formó en la cola de las tortillas.
Cargó a Francisco.*

*Miró la calle
Por todas partes había mujeres,
todas compraban y se movían;
cumplían aisladas con sus
deberes,
le recordaban a las hormigas.
Sintió de pronto que eran
esclavas,
sintió que todas eran amigas.*

Amparo Ochoa

Como relaté de manera más amplia en el capítulo 2, las condiciones de vida comunes a casi todas son, principalmente, ser provenientes del campo antioqueño, haber nacido en condiciones de pobreza, no haber podido continuar con sus estudios formales, tener la necesidad de responder económicamente por ellas y por sus hijos, además de haber vivido episodios de violencia política y patriarcal. Fueron socializadas en una cultura de orientación católica, así que desde temprana edad la escuela, la familia, la Iglesia y las instituciones del Estado, se encargaron de ir configurando las características dirigidas a determinar su carácter. El materner, el constituir una familia a la cual servir y cuidar con el amparo material y espiritual del esposo, fueron características tan sistemáticamente repetidas que tuvieron un peso muy importante en sus decisiones de vida, que de por sí ya eran limitadas teniendo en cuenta las condiciones socio-materiales en las que habían nacido y los desafíos que tendrían que enfrentar a lo largo de la vida.

A la par que el carácter de estas mujeres iba siendo forjado, pronto empezaban a ser entrenadas en los malabares del trabajo reproductivo por parte de sus madres, abuelas o hermanas mayores, pertenecientes a hogares donde la división sexual del trabajo se

correspondía con la descrita anteriormente, es decir, madres destinadas al mantenimiento reproductivo del hogar y padres responsables del sostenimiento material de la casa, bien fuera a través del trabajo asalariado o mediante el trabajo de la tierra.

Mi mamá me enseñó obligadamente a todo, “acuérdesse que hay que hacer tal cosa, a usted le toca hacer tal cosa, a usted le toca hacer tal otra”, como fui la mayor de todos, entonces que la cocina, que los muchachitos. Pues yo creo que eso hizo que yo pudiera ser mamá, esposa y [trabajarle a la] comunidad también (Rosa, comunicación personal, 8 de noviembre de 2018).

Prontamente se casaron y tuvieron hijos formando familias nucleares en las que la división del trabajo generalmente fue la tradicional, hasta que los esposos/padres abandonaron el hogar o fallecieron tempranamente, reconfigurando la constitución de las familias, quedando la jefatura del hogar por entero a las mujeres. Debido a su encadenamiento temprano a la unidad doméstica, no contaron con herramientas distintas a las relativas de este oficio para enfrentar el nuevo rol socioeconómico que debían asumir, así que la manera que encontraron para obtener los recursos necesarios para sobrevivir y sostener a sus familias fue mediante la extensión del trabajo reproductivo al mundo productivo. Innegablemente el oficio de hacer arepas nace del mandato de cuidado y reproducción de las mujeres, básicamente pasan de alimentar a sus familias, a alimentar el resto de la sociedad, que cada vez necesita liberar más tiempo para dedicarle a la producción y poder sostener su propia supervivencia. De hecho, los trabajos en los que se desempeñaron con anterioridad tienen que ver todos con la extensión de lo doméstico, por ejemplo, la transformación de alimentos en comida para la venta: morcillas, galletas, chocolates, tamales y almuerzos completos, también trabajaron limpiando casas por días o como internas, incluso cuidando niñas/os y ancianas/os. Como ya había mencionado, optaron por el trabajo con arepas por dos razones muy poderosas: mayor nivel de autonomía y la posibilidad de trabajar desde sus casas, permaneciendo al cuidado de sus hijas/os.

Sin embargo, el hecho de que empezaran a hacer parte activa del mundo “productivo”, no significó que sus roles tradicionales fueran transformados, al contrario, fueron reforzados. En adelante tanto en la esfera pública como en la esfera privada tendrían que desempeñar el mismo rol, pero multiplicado por dos: responder eficientemente a la demanda del trabajo remunerado y a la demanda de las labores al interior del grupo familiar, de manera que pudiera mantenerse la cohesión del grupo. Los estereotipos de género, lejos de ser

cuestionados, encontraron la forma de verse reforzados. Incluso, en las familias de las mujeres-madre (y no solo de las mujeres-madre, pero con mayor fuerza en estas) en las que el padre/esposo continuó presente fue común que ellas tuvieran que ocuparse por igual del trabajo productivo y reproductivo, es decir, que el hecho de obtener ingresos no las eximió de tener que ocuparse de los quehaceres de la casa, lo que significa que el trabajo productivo no necesariamente desnaturalizó el rol de las mujeres en el espacio doméstico, ni les otorgó un mayor grado de autonomía.

El hecho de que las mujeres ingresen al mercado laboral, sobre todo en las clases sociales más bajas, está más ligado al elevado costo de vida en Colombia que a un ejercicio de autonomía, en esencia responde a un impulso vital. Incluso, cuando las hacedoras de arepas ya no pueden hacerse cargo del trabajo reproductivo en su totalidad porque hay tal grado de dependencia a los ingresos generados por la venta de arepas, que tienen que volcarse de lleno a esta actividad productiva, quienes se ocupan del mantenimiento de la casa y el cuidado de los hijos suelen ser las madres/abuelas o las trabajadoras comunitarias de los barrios. “Ah no, mi mamá me colabora, en cuestión de comida y pues que los pelados se vayan a estudiar, ella me colabora” (Luzmila, comunicación personal, 2018). Entonces, al parecer la única manera en que una mujer se libera un poco de la carga reproductiva no remunerada, es cuando otra mujer asume esa carga.

*Siempre mujeres, cumpliendo oficios
que se entretejen sin tener fin.
Ser costureras, ser cocineras,
recamareras y planchadoras;
ser enfermeras y lavanderas,
también meseras y educadoras.
Muy diligentes, afanadoras,
a sus familias las dejan listas,
rumbo a la escuela o hacia el trabajo
para que puedan checar las listas.
Se daba cuenta de sus afanes
y de los cines sabía un carajo.
Para ellos siempre la vida es seria,
pero se ahogaban en la miseria.
Amparo Ochoa*

En realidad, determinar y diferenciar el tiempo que las mujeres dedican a las actividades productivas y reproductivas se hace complejo en la medida en que recurren al conocimiento que tienen del trabajo reproductivo para generar algún ingreso económico, entonces las tareas suelen desenvolverse total o parcialmente en la unidad doméstica, espacio destinado a la reproducción de la vida, en donde estas tareas productivas terminan por mezclarse y confundirse porque suelen tener características en común: limpiar, cocinar, cuidar, atender, enseñar etc., como es el caso de las hacedoras de arepas cuya producción es una extensión de lo doméstico y además se lleva a cabo en casa.

Según me dijeron, en promedio dedican entre seis y dieciocho horas del día al trabajo productivo, más o menos seis días a la semana, algunas tres días y otras los siete días. En la *gráfica 1* se puede apreciar el tiempo que dedican al trabajo con las arepas, representado en horas al día.

Gráfica 7

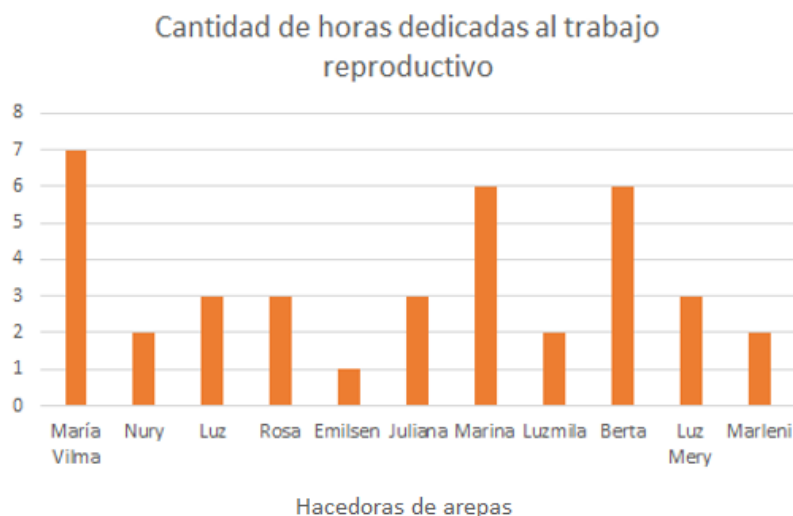


Fuente: elaboración propia.

Con relación al tiempo que diariamente dedican al trabajo reproductivo, es importante aclarar que, salvo en las ocasiones que venden las arepas en la calle, es difícil diferenciar una actividad de otra pues están entremezcladas en la cotidianidad, es decir, no podría decirse que dedican una jornada a la producción y otra a la reproducción, porque en general durante el proceso productivo, de manera simultánea, van desarrollando las actividades propias de la unidad doméstica. Sin embargo, ellas determinaron que gastan entre dos y siete horas diarias

en la reproducción de su familia. En la gráfica 2 se puede apreciar el tiempo que destinan al trabajo reproductivo, representado en horas al día.

Gráfica 8



Fuente: elaboración propia.

Debido a que las horas que pueden dedicar diariamente al trabajo reproductivo suelen ser limitadas, resultan insuficientes para lograr llevar a cabo todas las tareas que les demandan los oficios domésticos, así que justamente los días que en teoría tendrían derecho a descansar, porque no trabajan con las arepas, los destinan a realizar todas las actividades que están pendientes en la casa.

Yo descanso el día miércoles, o sea que yo empiezo a trabajar el jueves hasta el martes. El día miércoles lo saco es para hacer el aseo en la casa. El miércoles todavía soy más cansada que los otros días (Luzmila, comunicación personal, 27 de septiembre de 2018).

Esto significa que las hacedoras de arepas, y muchas mujeres que como ellas viven de la informalidad, no tienen derecho al descanso, pues difícilmente cuentan con quién repartir las tareas o en su defecto pueden pagarle a alguien más (otra mujer) para que las haga, tienen que hacerlo todo ellas solas y lo saben; la única manera de cumplir a cabalidad

es bajo una autoexplotación desmedida, que consume la totalidad de su energía vital, lo que disminuye drásticamente su calidad de vida y deteriora su salud.

En conclusión, las hacedoras de arepas se dedican todo el tiempo a actividades que se considera pertenecen a la esfera de lo reproductivo, solo que unas se desarrollan de tal manera que pueden generar valor de cambio, mientras que las otras no. Su formación cultural e histórica determinó que su acceso a conocimientos distintos a los domésticos fuera limitada o nula, por lo que su vida productiva es una extensión del cuidado de la familia; la necesidad de desarrollar ambas actividades en simultáneo implica que su vida se vea reducida al trabajo ya sea productivo o reproductivo, por lo que el goce de experiencias distintas es reducido a su mínima expresión. Sin embargo, pese a que el trabajo productivo haya implicado una disminución drástica del tiempo que pueden emplear en ellas misma, es importante conocer qué ha significado esta actividad productiva en sus vidas y cuál es el valor que le han otorgado.

2.1. ¿Qué ha significado para las hacedoras de arepas el trabajo productivo?

Para la cultura paisa la noción de productividad es un motor de organización y desarrollo central, por lo tanto es una de las características individuales más valoradas, pues de una u otra manera define a las personas que se consideran «de bien», aquellas que se deciden a vencer la pereza y están dispuestas a trabajar de sol a sol con la idea en mente de ser cada vez más productivas, es decir, de tener la capacidad de generar ingresos que eventualmente serán acumulables y son indispensables para adquirir servicios y productos necesarios para la vida.

Si el trabajo reproductivo produce valores de uso, no de cambio (aunque esta es una de las discusiones entre las teóricas del feminismo marxista), en una cultura en el que el valor social de una persona está directamente relacionado a su capacidad de producir, y a las mujeres, como he mencionado, históricamente les han otorgado el trabajo reproductivo que se considera improductivo (que no propicia relaciones de mercado), no es difícil asumir cuál es el valor social que han tenido. Incluso los trabajos del «sector servicios», en los que

mayoritariamente se desempeñan las mujeres presentes en el mercado laboral, suelen ser los peor pagados.

Así, la definición de las mujeres como económicamente dependientes de un salario masculino, y como trabajadoras domésticas no asalariadas para sus familias, constituye el motivo fundamental de que sus empleados pertenezcan a sectores de la economía de salarios bajos en rápida expansión, como el sector servicios, y de que tengan empleos de paga escasa como los trabajos a tiempo parcial (Narotzky, 2004:225).

Aunque en realidad el trabajo con las arepas no sea sinónimo de riqueza para las hacedoras de arepas, sí ha significado cambios trascendentales en sus vidas, porque básicamente les ha permitido contar en la sociedad. Siendo objetivas, ¿qué tan limitados pueden ser los espacios de socialización, ampliación del conocimiento y esparcimiento de una persona que no tiene ingresos económicos propios? Tener un salario, o al menos un ingreso fijo, por mínimo que sea, significa la posibilidad de establecer contratos generadores de valor social. En una conversación con Emilsen, ella me refería su necesidad de trabajar con arepas y el lugar que esto tenía en su vida de la siguiente manera:

[...] para sentirse uno útil, también uno sin hacer nada en la casa. Yo estoy en un grupo de adulto mayor por mi casa y a veces hay paseos, entonces uno puede decir que se puede dar un paseíto, ayudándose uno con algunas cosas, y si no era más difícil la situación (Emilsen, comunicación personal, 13 de octubre de 2018).

El trabajo con las arepas no solo les permite tomar decisiones que sin autonomía económica se hace mucho más difícil tomar -como separarse de parejas maltratadoras-, sino que también aporta a la configuración de su autoestima. Contrario a lo que constantemente replica la sociedad sobre las capacidades inferiores de las mujeres y la necesidad de un hombre a su lado, ya sea para la realización personal, o como fuente de protección, este trabajo contribuye a reafirmar lo contrario en ellas, porque descubrieron que en realidad sí podían ocuparse de sus vidas y del sostenimiento del hogar por sus propios medios, así que pese a la evidente sobrecarga que representa este trabajo, la posibilidad de autonomía y decisión que puede otorgar la independencia económica, hace que el lugar que ocupa en sus vidas sea trascendental.

Sin duda la búsqueda de independencia económica es una necesidad para las personas, pero es vital para la libertad de las mujeres, porque también responde a la posibilidad de tener valor y reconocimiento social. Por eso la desvalorización e invisibilización de las actividades domésticas como un verdadero trabajo para convertirlas en actos de amor, aun cuando son actividades imprescindibles para el sistema de producción actual -y en esencia para cualquier sistema de producción que dependa de la fuerza de trabajo humana para su funcionamiento-, es una de las formas más violentas de romantizar el trabajo esclavo.

Ejemplo claro de lo anterior es la construcción de la figura de la madre en la cultura paisa mediante los “atributos” de la feminidad, que no son más que aptitudes laborales. Otra muestra de lo naturalizado que es la feminización del trabajo reproductivo en nuestra cultura tiene que ver con que en algunos lugares del campo antioqueño y entre las clases populares, la palabra “destinos” es usada para denominar el carácter del trabajo doméstico en las mujeres, así que de manera concreta y colectiva se establece el mandato social: la casa y sus faenas constituyen nuestro destino.

Yo trabajo martes, jueves y sábado porque es que en verdad diario eso la mata a uno. Yo hago morcilla los fines de semana, a veces hago tamales, algo estoy haciendo, a veces descanso el domingo. En la semana saco el lunes, el viernes y el miércoles me dedico a los destinos (Nury, comunicación personal, 29 de octubre de 2018).

La filosofía neoliberal, soportada en la realización personal, defiende la libertad individual como la posibilidad de transformar y conducir la vida propia a los objetivos deseados, o sea, ni siquiera las limitaciones materiales podrían considerarse un obstáculo suficiente para lograr las metas propuestas, el destino de ningún hombre está escrito, así que su vida, en teoría, puede tener la suerte que él mismo se labre. Pareciera que incluso esta idea de “libertad” es negada para las mujeres, quienes desde su nacimiento estarían destinadas al servilismo.

(...) desafortunadamente es casi imposible disfrutar de ninguna libertad si, desde los primeros días de tu vida, se te entrena para ser dócil, servil, dependiente y, lo más importante, para sacrificarte tú misma e incluso obtener placer de ello. Si no te gusta es tu problema, tu error, tu culpa y tu tara (Federici, 2013:38).

Lo digo en términos de idea respecto a las mujeres, porque en lo concreto esa posibilidad de libertad ofrecida por el neoliberalismo, en realidad está negada para la mayoría de la población, hombres y mujeres a quienes las condiciones materiales en las que se encuentran (incluso desde que nacen), hacen del ascenso social una misión casi imposible.

Las mujeres ingresan en el mundo laboral de la producción como una necesidad vital y buscando mayor autonomía, no obstante, el hecho de obtener una relación contractual e ingresar a la economía de mercado, antes que ser una salvación real se convierte en una responsabilidad más, es decir que no se traduce en una liberación del mandato patriarcal del trabajo doméstico, sino que, por el contrario, a este se le suma la obligación de explotar su fuerza de trabajo para el patrón o el capital, lo que se traduce en una extenuante doble o hasta triple jornada laboral. Entonces, además de las condiciones de precariedad, indignidad y desigualdad a las que el capitalismo somete a la mayoría de la población, en el caso de las mujeres hay que sumar el patriarcado como forma de explotación especial. Por lo tanto, para lograr su liberación, las mujeres no sólo deben luchar contra el capitalismo que las empobrece, sino que simultáneamente tienen que hacerlo contra un sistema que se encuentra en el orden de lo simbólico y está tan violentamente naturalizado y arraigado, que hay quienes se atreven a sostener que no hace parte de la realidad.

La desigualdad, que año tras año amplía la diferencia entre ricos y pobres, se refuerza por los roles de género que entrelazan el funcionamiento de nuestro sistema productivo. La forma en que las mujeres y varones forman parte del aparato productivo hace que esta creciente desigualdad, no sea algo lineal, sino que atraviesa las clases sociales, complejiza el análisis, añade información, transforma sentidos y reclama alternativas.” (D’ Alessandro, 2014:45).

El hecho de que una mujer acceda a estudios de educación universitarios tenga buenos ingresos económicos y óptimas condiciones materiales para su desarrollo, no necesariamente garantiza que la desnaturalización de su papel social sea efectuada o su destino sea por fin liberado. El mandato social del cuidado es transversal al nivel socioeconómico de las mujeres, pero evidentemente pesa más cuando se está bajo condiciones de pobreza y racialización. No en pocos casos, cuando en efecto se produce la liberación de este mandato, es debido a que otras mujeres mayoritariamente pobres, desplazadas del campo, racializadas, o todas las anteriores, entran a ocupar su rol de cuidadoras. De facto no es que suceda tal

desnaturalización, simplemente su lugar en la división sexual del trabajo se desplaza, su “liberación” se hace efectiva cuando otra mujer menos afortunada -económicamente hablando-, a cambio de una remuneración casi siempre miserable, asume el mandato doblemente.

Nadie dirá “estuve trabajando” después de lavar los platos. Sin embargo, el precio aparece (y aprieta los bolsillos) cuando estas tareas son tercerizadas (...). Ahí podemos ver claramente que al tiempo consumido en estas tareas se les puede asignar un valor, y que el liberarse de ellas implica también la posibilidad de disponer de esas horas para trabajar fuera de casa (o descansar) (D’ Alessandro, 2014:53).

La situación de las hacedoras de arepas implica que ellas deban asumir esta doble jornada laboral, sobre todo por una cuestión de supervivencia individual y familiar, también porque es una posibilidad de tener reconocimiento y valor social. Además, como había comentado antes, la autonomía económica en las mujeres es fundamental para tomar decisiones que permitan salir de ciclos de violencia que pueden llegar a ser letales. Ahora bien, con relación a ellas y sus posibilidades materiales, considero importante revisar qué les permite solventar en el día a día tanto a ellas, como a sus familias, el trabajo con las arepas.

2.2. ¿Qué ha posibilitado en sus vidas los ingresos derivados del trabajo con las arepas?

No podría estandarizarse la ganancia de las hacedoras de arepas que entrevisté de manera general, porque cambia con relación a condiciones socio-materiales como la posesión o no de una casa propia, o la posibilidad de fuentes de ingreso extra que permitan tener ayudantes. Sin embargo, realicé algunas aproximaciones para construir una idea más cercana del porcentaje de las ganancias con relación al trabajo invertido y su importancia en la cotidianidad familiar.

En promedio, Marina E. hace unas 412 arepas al día, 2885 a la semana para un total cercano a las 11.540 arepas mensuales. Marina, que cuenta con casa propia y algunos ingresos externos que le permiten tener una ayudante para moler y armar las arepas, mensualmente tiene un ingreso aproximado de 968.800 pesos, es decir unos 32.000 pesos

diarios. Recordemos que Marina trabaja en promedio 10 horas al día, es decir que su hora laboral equivaldría a 3.200 pesos, 250 pesos por debajo del salario mínimo por hora en Colombia.

Por su parte Marina M., en los años de juventud en los que su núcleo familiar de cinco hijos y una nieta dependía del trabajo con las arepas, hacía unas 324 arepas al día, 1.944 a la semana, para un total aproximado de 7.776 arepas mensuales. Nunca ha tenido casa propia y el «combo» del barrio además de pedirle la “cuota” para la casa . En ese momento tenía un ingreso aproximado de 585.200 pesos, es decir que al día obtenía unos 24.383 pesos. Marina trabajaba 13 horas al día, es decir que su hora de trabajo equivaldría a 1.875 pesos, 1.575 pesos por debajo del salario mínimo por hora en Colombia, eso sin contar dominicales, horas extras y festivos.

La mayoría de las hacedoras de arepas con las que conversé tienen ingresos inferiores al salario mínimo colombiano, rara vez alguna labora menos de diez horas al día y siempre que llegan a sus casas continúan trabajando en el mantenimiento del hogar y el cuidado de los hijos. Es evidente que, haciendo muchos malabares y dejándose siempre de últimas, el trabajo con las arepas apenas les permite pagar un arriendo, comprar comida y mantener a sus hijos estudiando. Así las cosas, el trabajo con las arepas más que vivir les permite sobrevivir a ellas y sus familias. “Me daba el sustento, compraba la carne, pagaba los servicios. Entre semana diariamente entre ocho y diez mil pesos, cuando la plata alcanzaba para algo. Los fines de semana me hacía hasta 20 mil (Rosa, comunicación personal, 4 de noviembre de 2018). Entre las 15 mujeres con las que hablé, solamente dos reciben algún tipo de ayuda estatal, una tiene un subsidio por ser víctima del conflicto armado y la otra recibe el subsidio de «Familias en acción».

En síntesis, el desgaste acumulado de 15 y hasta 30 años de rutinas letales sin al menos una remuneración digna, ha dejado en ellas distintas secuelas que se manifiestan en sus cuerpos; rostros que reflejan el cansancio acumulado de tantos años sin la posibilidad de descanso ni de un cambio en sus vidas, manos hinchadas, várices en sus piernas, movimientos involuntarios producto de la repetición sistemática de los mismos ejercicios día tras día, año tras año.

Mi amor vea, lo que pasa es que esas arepas acaloran mucho porque igual son unos hornos, el horno siempre era grande. El horno le cabía por ahí quince telas y por ahí unas veinte redondas. Entonces es uno así, todo acalorado ahí, luego uno metido en la nevera. Yo hay veces se me olvidaba y me metía en la nevera, entonces claro, me fue dando dolor en los huesos, el peso mío, el trajín. Me duelen mucho los pies, las manos, yo manejo mucho desaliento, eso le va influyendo a uno en los quebrantos de salud (Marina, comunicación personal, 3 de septiembre de 2018).

La sobreexplotación a la que se deben someter estas mujeres constantemente, aunque pueda calcularse con exactitud, en verdad es intangible ¿acaso es posible que una cifra logre reflejar o contener todas las experiencias frustradas de una vida anulada? Eso era lo que me preguntaba cuando charlaba con Rosa, asomadas en el patio del ranchito que ella nombraba como su penthouse. Mientras observábamos la montaña imponente que se alzaba frente a nosotras y a la que no le cabía ni una sola casita, ni un solo ranchito más, le pregunté qué sentía cuando miraba al frente, a lo que ella contestó entre suspiros “ay hija, me da como una tristeza imaginar que hay tanta gente como en la misma situación de uno...”.

Ahora bien, es importante mencionar que una de las mujeres que entrevisté y de la que hay fragmentos de su trayectoria de vida en el capítulo 2, después de varios años dedicada a trabajar con arepas más de 16 horas al día, logró formalizar un negocio de arepas con diferentes ingredientes, con el que logró estabilidad económica y en realidad le va muy bien, tanto que actualmente cuenta con 10 trabajadoras/es. Es necesario señalar esto y retomarlo porque abre un interrogante frente al por qué las otras mujeres no han podido o no han querido formalizarse, y por qué no se han convertido en emprendedoras exitosas del mundo de la industria de las arepas, ¿es posible que no hayan trabajado la cantidad de horas necesarias?, ¿será que no se han robado las pocas horas de sueño que tienen para descansar, y entregarlas por fin al deseo de triunfar? Quizá es que no han sido eficientes, de pronto es que no son soñadoras o visionarias, o, en resumidas cuentas, es posible que no se hayan sacrificado lo suficiente como para haber triunfado como emprendedoras.

Estas preguntas son las que podrían hacerse si la filosofía del emprendimiento fuera cierta y la posibilidad de tener una vida digna sí estuviera al alcance de cualquier persona que tuviera la actitud adecuada y estuviera dispuesta a asumir los retos necesarios para obtener el éxito en la vida.

Retomando la idea de la libertad y el culto a la personalidad que toqué hace un momento, esta idea de la actitud positiva y el esfuerzo individual como clave del éxito económico y emocional, tan funcional para el neoliberalismo, tiene sus orígenes en la psicología positiva de inicios de siglo, que según Eva Illouz y Edgar Cabanas (2019) básicamente buscaba darles una fundamentación científica a los planteamientos de autoayuda y al negocio del *coaching*. El discurso que promueve ampliamente esta corriente de la psicología, plantea la felicidad individual como el único y más loable propósito de los seres humanos, realizable mediante la estimulación y adecuada explotación de las fortalezas personales, y rechazando cualquier actitud o pensamiento negativo frente al entorno y sus dificultades, pues basta con la adecuada disposición respecto a las adversidades para que estas sean transformadas en una gran oportunidad de crecimiento personal, ya que las herramientas y las respuestas siempre están en el individuo, es decir, al alcance de cualquiera. Esta nueva ciencia resultó bastante oportuna para la fundamentación de la ideología neoliberal que necesitaba destruir cualquier atisbo de proyectos colectivos para impulsar una nueva fase del capitalismo más descarnada y desigual, que requería de la creación de personas completamente despolitizadas que pensarán que condiciones como la riqueza o la pobreza eran una decisión individual, y en cuyo horizonte solo tuviera cabida su propio bienestar, a costa de lo que fuera.

En este sentido, vale la pena observar que tanto el enfoque científico de la felicidad como la industria de la felicidad que se ha creado y expandido a su alrededor contribuyen de forma significativa a legitimar la suposición de que la riqueza y la pobreza, el éxito y el fracaso, la salud y la enfermedad son fruto de nuestros propios actos. Lo cual legitima también la idea de que no hay problemas estructurales, sino solo deficiencias psicológicas individuales; en definitiva, que no existe la sociedad sino solo los individuos (Illouz y Cabanas, 2019:19).

Es en este contexto que el sujeto emprendedor cobra tanta importancia para la economía neoliberal, pues si las condiciones estructurales no tienen ningún tipo de influencia en la felicidad de las personas, y los medios necesarios para el éxito están en el potencial individual y la correcta estimulación de sus capacidades, conceptos como el Estado de bienestar y la inversión social no solo estarían obsoletos, sino que serían absolutamente innecesarios. En adelante, todos los esfuerzos debían dirigirse a impulsar las iniciativas

individuales y a romper definitivamente cualquier tipo de regulación del Estado sobre la economía. Al respecto Illouz y Cabanas (2019) afirman:

El emprendedor se anuncia como el motor de la producción de riqueza, como el individuo que innova, que inventa, que aplica ideas creativas para abrir nuevas posibilidades de consumo y que genera actividad económica al tiempo que busca la mejor manera de llevar a buen puerto sus proyectos por su cuenta y riesgo. Persistente, autogestionado, resiliente y optimista, el emprendedor también se presenta como una de las personas que más crecen personalmente como consecuencia de tener claros los propósitos en la vida, de estar determinado a realizar sus metas y de capitalizar cualquiera de las oportunidades que se le presentan al paso. Emprender, se dice, no es una necesidad socioeconómica, sino una opción personal al alcance de cualquiera y que recompensa con creces en términos de bienestar y crecimiento personales (p. 113).

En conclusión: entre más individualista y egoísta se constituya el individuo, más cerca estará de encarnar el nuevo ciudadano de bien, digno de reconocimiento social. Aunque la psicología positiva y su soporte a la filosofía del emprendimiento naciera en los países considerados del primer mundo, prontamente migró al “tercer mundo” para hacer parte de su reestructuración económica, social y política, en donde encontró una amplia aceptación no solo de la clase dirigente y el sector empresarial, sino entre los ciudadanos que adoptaron esta medida, más que como una forma del publicitado crecimiento personal, como un escape desesperado a los dramáticos índices de desempleo y a la inestabilidad laboral.

En Colombia y de manera particular en Medellín, esta filosofía se combinó bastante bien con los lemas culturales que se supone encarnan la idiosincrasia paisa y configuran al sujeto pujante, verraco, arriesgado y aventurero como el ciudadano ideal, que no se vara porque es rebuscador y a todo se le mide porque no le tiene pereza al trabajo. Estos valores sociales serían la antesala ideal para la filosofía del emprendimiento, que en medio de una extendida economía del rebusque como respuesta a la falta de fuentes de empleo dignas y estables, sería rápidamente estimulada e impulsada por el gobierno local, construyendo una sociedad individualista que incluso considera a los reclamantes de mejores condiciones de vida como perdedores, oportunistas y perezosos, y generando un alto grado de reconocimiento y admiración por el sector emprendedor independiente, que se convierte en una suerte de referente social pues no solo son personas que salen adelante por sí mismas,

sino que tienen la capacidad de generar empleo e impulsar el crecimiento social y económico sin la ayuda del Estado o de terceros, solo con su iniciativa y decisión.

Este tipo de visiones influyen profundamente en la normalización cada vez más fuerte de la economía del rebusque, pues en realidad las personas no estarían desempleadas, sino que están dentro de la “informalidad”, y del sector de la informalidad al emprendimiento en teoría solo habría un paso, mediado por la voluntad individual de progreso. Sin embargo, este postulado tan alejado de la realidad, no es viable para el grueso de la población que se encuentra en la informalidad, pues esta filosofía está diseñada para personas de clase media –idealmente jóvenes- que cuentan con tiempo y energía, y a lo mejor han tenido la oportunidad de recibir estudios de educación superior, o hasta la posibilidad de que algún familiar o fuente de empleo formal les permita acumular algo de capital base para dar rienda suelta a su idea, que no necesita grandes inversiones ni una infraestructura exuberante para ser llevada a cabo, sino más bien un pequeño préstamo y la fe ciega de que esta, su idea, obtendrá el éxito (entiéndase éxito como la capacidad de acumular dinero), por eso resulta hasta ennobecedor volcar toda la energía vital, razonamiento intelectual y emocional a su desarrollo, no importa si este proyecto deteriora la salud y devora el tiempo de vida, entre más sacrificios se hagan y más obstáculos se superen mucho mejor, más meritorio será.

No obstante, el emprendimiento de las personas del común, especialmente las mujeres, que tan bien son encarnadas por las hacedoras de arepas, tienen otra cara completamente diferente. Ellas no cuentan con estas grandes ideas debidamente estudiadas y pensadas, pues nunca han tenido tiempo para poder dedicarse a desarrollar una gran idea y mucho menos espacios educativos que estimulen la creatividad. Ha sido siempre la necesidad asfixiante de lo inmediato lo que las ha obligado a actuar con rapidez, echando mano de los conocimientos limitados que el medio les permitió cultivar. El hambre no da tregua y el llanto de un hijo hambriento en sus oídos se convierte en un grito ensordecedor para sus corazones. Así que no, la obligación de estas mujeres de trabajar por cuenta propia y de manera informal (y de muy buena parte de la sociedad), no se origina en el ideal que nos vende la filosofía neoliberal frente a esa juventud inquieta, con capacidades para el liderazgo, la creatividad y la perseverancia, que cansada de recibir órdenes y sufrir horarios impuestos emprende la aventura de la autonomía, en realidad tiene una motivación muy diferente:

La idea de ser emprendedora surge de la necesidad, yo quedé viuda con seis hijos, claro que en mi familia me habían enseñado la labor doméstica con las arepas, soy tradicional de campo, y pues no fui tan estudiada, entonces lo que encontré más fácil para trabajar fue las arepas, y cuando tuve que armarme con la creatividad, llamémosla así, es que cierta vez me vi con mucha crisis con mis seis hijos, porque cuando me salí del campo perdí mucho animalito, perdí mucha cosita, cuando murió mi esposo y empezó la violencia (Rosa, comunicación personal, 4 de noviembre de 2018).

Aunque ellas bien podrían llamarse emprendedoras, pues tienen una idea que 1) no requiere grandes inversiones, 2) se puede desarrollar desde la casa y, lo mejor, 3) no necesita de más trabajadoras que ellas mismas, sus particularidades materiales y de vida no encajan en el modelo emprendedor. Además, tampoco podrían entregar su energía vital a convertir su pequeño “emprendimiento” en una empresa exitosa, pues la crianza y el cuidado de sus hijos, esposos u otros familiares, sumado al sostenimiento económico de sus hogares, a duras penas les permite cerrar los ojos unas horas para dormir. ¿Qué energía vital podrían entregar entonces? Requeriría de un sacrificio titánico, si es que es posible sacrificarse más todavía, y sobre todo correr con mucha suerte en factores externos que ellas no pueden controlar. Por ejemplo, esto me respondió Luzmila cuando le pregunté si a ella le gustaría formalizar su negocio de venta de arepas callejeras para hacerlo crecer.

No porque vea, esto entre más grande imana más tiempo, más entrega, y para uno que todavía tiene esos pelados pequeños... tiene que estar también con ellos. Y otra cosa usted mete gente acá, pero de todas maneras usted tiene que estar ahí, entonces no (Luzmila, comunicación personal, 2018).

En resumen, la posibilidad de maximizar el beneficio de sus emprendimientos es casi nula. Además, tampoco se puede despreciar el hecho de que constituir una empresa formal de alimentos en este país es bastante difícil, se necesita de capital inicial, un buen espacio físico, certificados y papeleo con trámites burocráticos, que además son difíciles de entender. Ahora, a todo esto, hay que sumar el factor de nacer mujer y el mandato del cuidado y el trabajo reproductivo del que he hablado, que termina por sepultar o al menos dificultar en extremo la posibilidad de conseguir el publicitado éxito individual, mediante el esfuerzo personal y la actitud positiva y perseverante.

[...] al mismo tiempo que se incrementan las exigencias de rendimiento, de competitividad laboral y de conciliación de la esfera laboral con la doméstica - algo que resulta especialmente duro y complejo de gestionar para las mujeres, quienes tienen salarios más bajos y niveles de precariedad y desempleo más altos que los hombres (Illouz y Cabanas, 2019:112).

No se puede negar que las hacedoras de arepas son guerreras titánicas, capaces de una resistencia y tenacidad dignas de admiración, y sin embargo no han conseguido el éxito prometido. Estas realidades de vida, que se repiten por doquier, deberían servir para dejar de situar la responsabilidad de las condiciones materiales de vida exclusivamente sobre el individuo, o al menos ser una alarma de que las cosas no andan bien. No obstante, cuando hablaba con ellas, prontamente notaba que el concepto del emprendedor, que como dije se fusiona con la idea del paisa pujante promovida en la ciudad, también había calado en ellas, pues aunque fueran conscientes del cansancio y su dedicación, inconsciente o conscientemente se culpaban a sí mismas de su realidad, es decir, de su *fracaso*. El motivo en general se centraba en la culpa, por no haber actuado correctamente, por no haber sabido aprovechar las oportunidades que la vida les dio, por desobedecer a los padres, por ser rebeldes, por querer estar en fiestas, por no haber sabido escoger el marido correcto, por no haberse sacrificado más, por no saber escuchar y obedecer a los mandatos de dios, o simplemente por no haber tomado las decisiones precisas. Su consuelo suele estar siempre en que, a pesar de todo, sí lograron cumplir con su mandato social, ser madres dedicadas que sacaron a sus familias adelante *honradamente*. Ellas en sí no cuentan, aunque ni derecho a vivir tengan, cumplir con su deber de madres es lo más importante; por esto también, la construcción de la mujer “buena e ideal” como la madre abnegada y sacrificada, es una de las formas más violentas de romantizar el sometimiento de las mujeres.

En síntesis, la idealización de la autoexplotación que guarda dentro de sí la filosofía del emprendimiento implica que las condiciones de miseria en que viven las personas dejan de ser cuestionadas, ya que pasan de ser un problema estructural de carácter político, económico y social a convertirse en una oportunidad. El hecho de nacer en condiciones de pobreza, más que un obstáculo, se convierten en una oportunidad para vencer las adversidades, salir adelante y triunfar; incluso, la literatura de superación personal de la que tanto se alimenta la psicología positiva, estimula la idea de que entre más obstáculos venza

y entre más abajo de la escala social esté quien logre “triunfar” y moverse en la escala social, más digno de méritos y reconocimiento es. Esto conduce a que el problema deje de enfocarse en un modelo económico de desarrollo productor de miseria social y ambiental, que día a día amplía brutalmente la brecha de desigualdad, para convertirse en un problema del individuo. Si alguien nace en condiciones de pobreza y no sabe hacer de ello una oportunidad para triunfar en la vida, el problema no es tanto del modelo económico, como sí de su incapacidad como ser humano. Una vez conseguida la meta del éxito económico que pretende liberar el propio tiempo de la esclavitud del trabajo, se puede explotar con tranquilidad a los demás, pues si no se han decidido a transformar las condiciones desafortunadas en las que se encuentran, es porque así lo quieren, el emprendedor exitoso demuestra que si los otros tuvieran la voluntad real de triunfar no estarían allí. Su gran esfuerzo personal se ve compensado con el derecho de explotar a los demás en todos los niveles, sin ningún tipo de remordimiento, porque entonces cada persona está donde ha tenido la voluntad de estar.

Como resultado de esto, surgen ciertas políticas y una ideología que resignifica a los trabajadores como micro-emprendedores, supuestamente responsables de la inversión en ellos mismos y únicos beneficiarios de las actividades reproductivas en ellos materializadas. En consecuencia, se ha producido un cambio en los ejes temporales existentes entre reproducción y acumulación. Los trabajadores se ven obligados a hacerse cargo de los costes de su reproducción en la medida en que se han reducido los subsidios en sanidad, educación, pensiones y transporte público, además de sufrir un aumento de los impuestos, con lo que cada articulación de la reproducción de la fuerza de trabajo ha devenido un momento de acumulación inmediata (Federici, 2013:167).

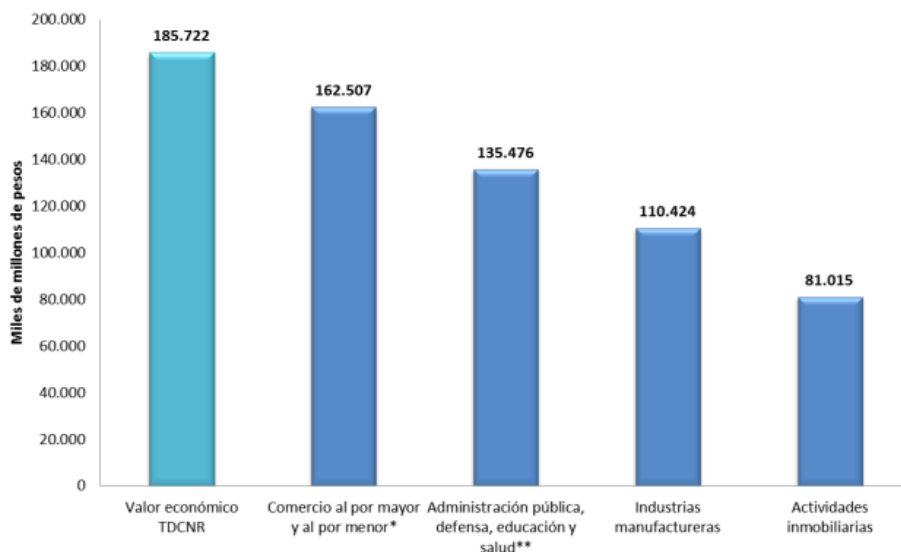
Para las mujeres, además de las condiciones de pobreza y racialización que pueden compartir con el resto de la población, su condición biológica las obliga a cumplir con el mandato del cuidado que hace aún más dificultosa la obtención del éxito prometido. Sin embargo, ese mandato del cuidado también representa un respaldo vital para la economía neoliberal y su desmantelamiento del estado de bienestar, porque no es como si, por acto de magia o de actitud positiva, la población dejara de necesitar todos los aspectos relacionados con la reproducción de la vida, sino que se atreven a no garantizar ninguna de estas necesidades porque saben que hay todo un ejército de mujeres, que bajo el mandato social del cuidado, se deben hacer cargo de la reproducción de los trabajadores aunque no tengan

derecho a ningún tipo de remuneración. Por eso, para el capitalismo resulta tan beneficioso continuar reproduciendo los esquemas patriarcales de la división sexual del trabajo, que condenan a las mujeres a una vida de doble explotación. De hecho, según cifras oficiales del DANE en el Boletín técnico de agosto del 2018, la economía del cuidado cimentada en el trabajo reproductivo representa “alrededor del 20 por ciento del producto interno bruto (PIB), es decir, se ubica por encima del que mueven actividades como el comercio al por mayor y al por menor (162,5 billones de pesos); la administración pública, defensa, educación y salud (135,4 billones); las industrias manufactureras (110,4 billones) y las actividades inmobiliarias” (Morales, M., 2018). Como puede apreciarse en la gráfica que presento a continuación.

Gráfica 9

Cuenta Satélite de Economía del Cuidado - CSEC 2017

Gráfico 1. Valor económico del trabajo doméstico y de cuidado no remunerado (TDCNR) comparado con el valor agregado bruto de los grupos de actividades más representativos de la economía colombiana
Valores corrientes
2017



Fuente: gráfica recuperada del Boletín técnico del DANE del 30 de agosto del 2018.

Entre las teóricas del feminismo marxista, la discusión sobre si el trabajo reproductivo debe o no ser remunerado es muy importante. Algunas teóricas sostienen que, como el trabajo llevado a cabo en la unidad doméstica funciona de una manera distinta y no produce valores de cambio, sino de uso, es muy difícil llegar a determinar cuál sería la asignación monetaria concreta. Por otro lado, autoras como Mercedes D'Alessandro (2016) y Angela Davis (1984) plantean que el trabajo doméstico y la figura del ama de casa en realidad son una invención del capitalismo y por lo tanto funcionan bajo sus leyes, además son enfáticas en plantear que estas actividades no tienen valor en la unidad doméstica, pero sí que lo tienen cuando no hay la disponibilidad de una mujer esclava en casa y estos deben ser adquiridos externamente bajo la figura de restaurantes, guarderías, terapia psicológica, lavanderías, mujeres del servicio doméstico, entre otras cosas. Incluso, autoras como Silvia Federici (2013) defienden el salario para el trabajo doméstico más como una estrategia de transformación, que como un fin en sí mismo, puesto que, al reclamar un salario para las actividades reproductivas se desnaturalizan como actividades de carácter femenino y pasan a constituirse como un trabajo, obteniendo el valor social que les corresponde.

La intención de plantear la cuestión del salario responde a la necesidad de visibilizar los roles del cuidado en la economía de mercado, y la forma en que el Estado y el capital se benefician de estos roles. Los recortes sistemáticos al bienestar social en los planes de ajuste estructural, cada que vez que los organismos monetarios internacionales lo demandan, son un ejemplo de ello, pues el Estado no duda a la hora de mutilar estos derechos porque sabe que las mujeres deben hacerse cargo de ellos, o en su defecto pueden ofertarse a manera de servicios y convertirse en un negocio rentable. El salario para el trabajo reproductivo, según Silvia Federici (2013), contribuiría no solo a la eliminación de los estereotipos de género, sino que nos obligaría a repensar una sociedad en términos del cuidado y no de la acumulación, porque el hecho de que los trabajos reproductivos estén remunerados, no significa que las mujeres quieran y deban asumirlos siempre, entonces habría que buscar una manera de colectivizar estas actividades esenciales en la vida de cualquier ser humano, mucho más allá de las soluciones mercantilizadas que ofrece la industria de servicios.

En la casa nunca se acaba el trabajo, es que prácticamente uno no tiene ni descanso, que no está haciendo lo mismo es diferente, pero uno siempre tiene un oficio que hacer. Lo de uno, sinceramente lo de la casa no es reconocido, yo sé eso. Uno está en

la casa es como una obligación de que ese trabajo le toca a uno y eso no es así y todo a dónde fuéramos otras personas todas colaborábamos porque a todos nos toca, pero no (Nury, comunicación personal, 2018).

Sin embargo, más allá de todas estas discusiones de resaltada importancia, cuando les preguntaba a las mujeres hacedoras de arepas, sobre si ellas consideraban que el trabajo doméstico era en efecto un trabajo y les contaba sobre los planteamientos de esas teóricas, su respuesta siempre fue afirmativa:

Obvio que sí, porque es que es el trabajo más duro. Veá, usted sale y hace su trabajo en la calle, usted lo terminó y se dio cuenta. Veá, pongamos, él va trabaja y sabe que hizo su trabajo y llegó a su casa y sale. Usted en la casa nunca va a terminar de hacer nada, usted llega y se mató todo el día y llegaron y todo está igual ¿y la recompensa cuál es? Ninguna, en cambio usted en la calle hizo, a usted le pagaron y se vio lo que usted hizo, en cambio uno en la casa es trabaja, y trabaja, y trabaja y le dicen a uno ¿Ay, pero esta de qué se cansó? Y quizás se cansa uno más que el que está en la calle (Marina, comunicación personal, 3 de septiembre).

De igual manera, más allá de las discusiones sobre las implicaciones futuras de si establecer un salario para el trabajo doméstico o no hacerlo, cuando les pregunté a ellas si les gustaría que hubiera un reconocimiento social y un pago por el trabajo que día a día realizan en las casas mayoritariamente respondieron afirmativamente, aunque también aseguraron que un Estado como el colombiano jamás las reconocería de esta manera.

Después de repasar el proceso de la colonización antioqueña para pensar los relatos de las hacedoras de arepas en su dimensión histórica y reflexionar sobre ellos mediante conceptos como la reproducción social, la división sexual del trabajo y la subordinación generalizada de las mujeres en el mundo masculino, por su relacionamiento con la naturaleza, con la intención de entender las implicaciones de esto en la construcción del lugar social, político y económico que ocupamos las mujeres encarnadas en las hacedoras de arepas, en el siguiente y último capítulo me dedicaré a abordar la imagen de la arepa como una construcción social y las implicaciones de esta imagen para las mujeres y la sociedad, a través del análisis de la imagen que hemos construido colectivamente de la tradición de la arepa y sus productoras, y cómo la industria ha hecho uso de esos idearios para construir una imagen de esta tradición que permita introducir de manera efectiva la arepa al mercado.

CAPÍTULO 4

La arepa como imagen

Las imágenes suelen definirse como una serie de motivos o formas puras (Panofsky, 1998), cargadas de símbolos y convenciones sociales que se nos hacen aprehensibles a través del cuerpo y su sistema sensorial. Esto porque el cuerpo funciona como mediador entre el universo exterior y el individuo, lo que nos permite construir una noción humana de realidad y una lectura particular de lo que nos rodea. Para autores como Hans Belting (2007), todo aquello que pasa por la mirada puede metamorfosearse en una imagen, que se hace manifiesta mediante una simbolización personal o colectiva.

El proceso de creación de una imagen involucra las experiencias de vida acumuladas y la capacidad sensorial del cuerpo; la cantidad y variedad de imágenes que puede crear, recrear, producir y almacenar nuestro cerebro es infinita, y pueden ser de carácter olfativo, visual, sensorial, auditivo o incluso cinestésico. Las vivencias que almacenamos a través de imágenes se convierten en *recuerdos* a los que podemos acceder a través de la *memoria*, rompiendo y recreando, de forma constante, las dimensiones del espacio-tiempo y la manera en que nos relacionamos.

Las características que acabo de mencionar hacen de la imagen una fuente de conocimiento y análisis trascendente, ya que tienen la capacidad de develar los síntomas socioculturales -individuales y colectivos- de una época y un espacio particular, dilucidando las contradicciones presentes en el medio y las disposiciones ideológicas que se puedan tener respecto a ellas y la materialidad que las origina.

En relación con este planteamiento quisiera analizar brevemente las imágenes que se producen en torno a la tradición de la arepa en la cultura paisa. Para efectos del ejercicio, decidí establecer tres imágenes, más o menos definidas, que titulé de la siguiente manera: *las hacedoras de arepas*, *la arepa empacada* y *la arepa de huella digital*. Estas imágenes son una especie de sucesión que deseo contrastar, con la intención de evidenciar el uso que hace el mercado de determinados valores y sentimientos para vender eficazmente un producto. En este caso, la imagen busca movilizar diferentes nostalgias relacionadas a la tradición y la idea

de un “pasado mejor”, que son construidas a través de la idealización de modelos tradicionales de vida, que implican la continuidad de la subordinación de las mujeres de la que he venido hablando, a través del fortalecimiento validado por la tradición de la concepción de las mujeres como la mitad de la especie creada y diseñada para reproducir y cuidar a la otra mitad masculina.

1. ¿Qué es lo que nos significa la imagen de la arepa?

A lo largo del desarrollo de esta investigación he intentado dar respuesta a esas preguntas y aunque el objetivo de este capítulo no se centra en la descripción de estos sentimientos, sino en la forma en que son utilizados, he de mencionar que las palabras que mejor abarcan las valoraciones morales en torno a este alimento tienen que ver con la tradición, la idea de hogar, la figura de la madre, la comodidad y la nostalgia.

Pese a que tenemos un arraigo estructural a la arepa y sus símbolos, resultado de siglos de tradición y consumo, no fue solo este alimento el generador de las preguntas que se transformaron en este trabajo, sino que, como ha podido verse, también está inspirado en las mujeres que durante siglos han hecho que la existencia de la arepa siga siendo una realidad. Por eso decidí empezar la descripción de la serie de las imágenes que propongo con ellas, también porque me parece una oportunidad para contrastar la imagen que sobre las hacedoras de arepas construí, desde la distancia y siendo niña, con la idea o la imagen que sobre ellas y su cotidianidad se puede crear después de conocer fragmentos de su realidad y características que son comunes a todas, lo que quiero decir es que es una oportunidad para contrastar la base de los imaginarios sociales e individuales, con la realidad.

2. Las hacedoras de arepas

En sentido estricto, las hacedoras de arepas son las mujeres que a lo largo de la historia se han encargado de preparar este alimento para que no falte en la mesa. Sin embargo, mi construcción de la imagen particular de ellas tiene su origen en la ciudad de Pereira, que es el lugar del que provengo. Desde que era niña, todos los días veía a mujeres asando arepas que vendían para todo el barrio, en una esquina del parque o en la cancha, durante las mañanas o al caer la tarde.

Esta era y es una imagen recurrente en casi todos los barrios de la ciudad de Pereira. Independientemente de la locación o del estrato socioeconómico, siempre parece haber una o más esquinas esperando para ser habitadas por una mujer y su parrilla, a la que le caben de 15 a 20 arepas que son ventiladas con sus abanicos de mimbre o ventiladores eléctricos (que son cada vez más frecuentes). A medida que iba creciendo y mis preguntas frente a la vida, las personas y los sucesos se iban transformando, mi forma de mirar a las señoras que hacían las arepas empezó a ser distinta, notaba que muchas tenían hijas e hijos, que algunas tenían pareja y otras no, y no parecía que amasaran una gran fortuna con su oficio.

De Medellín siempre escuché decir que era la capital de la arepa, así que cuando pasé a la universidad y llegué a vivir a la zona céntrica de la ciudad, esperaba encontrar a las señoras en las esquinas asando las arepas que yo compraría para desayunar y comer. Sin embargo, pronto descubrí que la realidad que esperaba encontrar no se correspondía con las dinámicas de la nueva ciudad que empezaba a habitar.

Con la sensación de extrañeza y nostalgia producida por la ausencia de una imagen que no se correspondía con la realidad que empezaba a vivir, descubrí que la arepa asada al carbón se había convertido en un símbolo de hogar para mí, y rápidamente empecé a buscar un lugar en el que pudiera encontrar una esquina con una mujer haciendo arepas, que me permitiera simular las experiencias pasadas y así despistar un poco la nostalgia.

Un buen día, después de una invitación a comer papas fritas en Aranjuez, vi a una señora asando arepas al carbón en una de las calles que rodeaban el parque, me emocioné mucho y sin pensarlo dos veces cambié las papas por una arepa asada al carbón con queso. Reflexioné sobre ese encuentro y concluí que en Medellín todavía quedaban hacedoras de arepas, pero que además de ubicarse en los barrios altos, eran pocas; también comprendí que Pereira y Medellín se encontraban en puntos distintos de su desarrollo industrial, y varios años atrás Medellín había iniciado la industrialización de uno de sus alimentos más emblemáticos. Esa debía ser una de las razones por las cuales ya no había muchas mujeres asando arepas en las esquinas de los barrios, o frente a los parques.

A la pregunta por las hacedoras de arepas en la ciudad de Medellín, se sumaba la inquietud por el proceso de industrialización de este alimento y el lugar ocupado por las mujeres en medio de esas transformaciones. Entonces la sobreposición de imágenes,

sensaciones, recuerdos y contradicciones en mí, fueron los antecedentes que motivaron las preguntas que guían el desarrollo de este capítulo y en esencia el desarrollo de este trabajo.

2.1 La tecnificación del proceso de producción

Desde que era un alimento esencial en la cocina indígena hasta nuestros días, la arepa ha tenido varias transformaciones en su proceso productivo. Inicialmente, las indígenas hacían uso del pilón y la callana para elaborar productos derivados del maíz como la arepa. Esa forma de preparación permaneció siendo la más común hasta finales del siglo XIX. A inicios de los años 50, llega al país el molino de granos Corona, tan apreciado en las fincas campesinas y los barrios de las ciudades⁹; posteriormente, llegaron los molinos eléctricos, que en la actualidad son usados por las pequeñas empresas de barrio; finalmente, desde finales del siglo pasado, empezaron a surgir las primeras expresiones de la arepa producida de manera industrial. Una de las empresas pioneras fue la fábrica de arepas Sary, que inició sus actividades en 1987, y otra las arepas El Carriel, fundada en 1992. La tecnificación de la producción de arepas incluye molinos industriales, rodillos automáticos que extienden la masa, máquinas de rotomoldeo y hornos de hasta seis metros. En empresas de mediana producción que cuentan con procesos tecnificados, se fabrican hasta veinte mil arepas diarias.

La intervención humana suele limitarse a cortar las arepas con moldes prefabricados para ubicarlas en el horno, y posteriormente realizar la selección de arepas que serán empacadas, distribuidas y vendidas. Julián, copropietario junto a su madre de una empresa de arepas en Sabaneta, relata el proceso productivo mediante sistemas tecnificados:

Aquí se manejan máquinas y cada máquina la maneja un operario: está la máquina de moler, la máquina transportadora para cuando se asan en el túnel de asado, está la moldeadora que es de donde salen, se pone la masa para que armen la arepa y la mande al túnel y se empaca, entonces ahí todos se reparten. Lo tecnológico ha sido como lo del túnel de asado, antes era una planchita y era muy manual, siempre hemos tenido molino eléctrico, entonces siempre ha habido una parte como de tecnología. Antes se hacía muy manual la arepa, se hacía con rodillo y con moldes, ahora es una máquina transportadora que aplanan la masa y se saca con la mano, pero como yo manejo tantos tipos de arepa... en este momento hay máquinas que te dan la arepa ya lista, pues vos le ponés la masa y sale ya lista para poner, ¿esa máquina por qué no

⁹ Esta información se encuentra más detallada en el capítulo 1, *Breve historia de la arepa*.

me sirve a mí? Porque yo manejo más de ocho referencias, entonces me toca hacerla casi manual, pero con una máquina, y se gradúa de acuerdo a la arepa (Julián, comunicación personal, 26 de septiembre de 2018).

El resultado de este proceso de producción es la arepa empacada, que es aquella que viene en paquetes o bolsas plásticas que contienen de cinco a diez unidades, con diferentes diseños y presentaciones, que pueden adquirirse en las tiendas de barrio, en los supermercados y en las grandes superficies.

Dependiendo del estrato socioeconómico en el que estén ubicados los comercios, pueden encontrarse arepas con distintos agregados y diversificación en su forma e ingredientes base. En los barrios populares las arepas más comunes son las de tela, que tienen más o menos el tamaño de un disco y las arepas de bola, que normalmente son usadas para acompañar las sopas. En las grandes superficies de cadena se pueden encontrar las tradicionales arepas de tela y de bola, pero también arepas integrales, con diferentes tipos de queso, a base de cereales como chía o quinua, y con diferentes tamaños y grosores. Julián, el hombre que mencioné anteriormente me contó que, en el último tiempo para días especiales o banquetes de celebración, le hacen pedidos de arepas con diferentes formas, por ejemplo, para el día del amor y la amistad le pidieron arepas en forma de corazón. Estas son las variaciones que ofrece el mercado para hacer la arepa más atractiva y *moderna*, sin embargo, el ingrediente secreto de promoción de las arepas de paquete tiene que ver con la reproducción de la idea de tradición y hogar en sus empaques, como se verá continuación.

3. La arepa empacada

Ilustración 7. Empaque de arepas La Cucha



Fuente: imagen de la página web de Facebook de “Arepas la Cucha”:
<https://www.facebook.com/arepasdelacucha/photos/a.262855057654637/262876577652485/?type=1&theater>

La imagen que utiliza la *arepa empacada* se vende como la portadora de tradición por excelencia, una especie de vehículo para atravesar el espacio y dirigirse hacia un tiempo inmutable e ideal. Lo que busca vender el paquete no es un simple producto, sino toda una experiencia que se soporta en la costumbre. En las imágenes se observa el uso repetitivo de elementos como mazorcas, ponchos, carrieles, mujeres, campos abiertos y niños. Estos elementos junto a eslóganes como “puro maíz de la mejor calidad”, “las deliciosas arepas de la cucha”, “maíz 100% casero” o “tradición paisa”, construyen una composición basada en la nostalgia de una tradición que ha sido modificada con el paso del tiempo, y que se basa en la legitimación de un orden social mediante la reproducción de la idea de familia nuclear y los valores morales que la componen (sobre los que me referí con mayor extensión en el capítulo anterior, *Las hacedoras de arepas y la reproducción social*).

Un ejemplo contundente del enfoque tradicional basado en la promoción de la familia a través de la figura de la madre, al que le apuntan las campañas publicitarias de la arepa empacada, es el de la propaganda radial y virtual que utiliza la marca de harina de maíz, “SuperArepa”:

¿Qué es ser mamá?

Ser mamá es enseñar, es ser el centro, el comienzo y el final de la familia, es hacer cada momento especial, es unir las generaciones y pasar el legado, tal como hace mucho tiempo, ella te lo pasó a ti. SuperArepa, la harina para hacer arepas, de las súper mamás (Organización Solarte, 2018).

El despliegue publicitario de esta empresa harinera tiene un enfoque familiar basado en la figura de la madre servidora, tan claro, que en sus redes de comunicación con los consumidores desarrolla un contenido de interacción dirigido especialmente a lo que consideran de interés para las madres: recetas culinarias y consejos para cuidar y educar a los hijos estructuran su contenido. Incluso, en su blog oficial cuentan con una serie de encuestas para evaluar el nivel de compromiso y entrega de las «súper mamás». Algunos se titulan como: “5 señales que demuestran que eres una súper mamá talentosa”, “5 señales que demuestran que eres una súper mamá perseverante” y “5 señales que demuestran que eres una súper mamá incondicional”:

Ilustración 8. Encuestas de comportamiento



Fuente: captura de pantalla del blog de SuperArepa: <http://superarepa.com.co/blog>

Las imágenes desplegadas en los paquetes de arepas buscan instalar la idea de que, más que una arepa, se adquiere un boleto de viaje en el tiempo que permite regresar a una época feliz en la que se vivía en familia (mamá, papá e hijos, a veces abuelos, sobre todo abuelas) de manera tranquila y plena en el campo, donde el padre trabajaba la tierra mientras la madre se encargaba de las labores de la casa y la preparación de los alimentos, para que a la hora de la comida todos se reunieran en torno a la mesa en armonía y felicidad.

Ilustración 9. Logo arepas Doña Paisa



Fuente: Facebook de arepas Doña Paisa:

<https://www.facebook.com/Arepasdonapaisa/photos/a.1283721368367884/1283721385034549/?type=1&theater>

En contraste con lo que busca vender la imagen, hay una realidad que evidencia su intención y sucede, precisamente, por el uso de elementos que responden a un ideal instalado en nuestra moralidad, pero que no se corresponde con las vivencias cotidianas de las personas y familias del común.

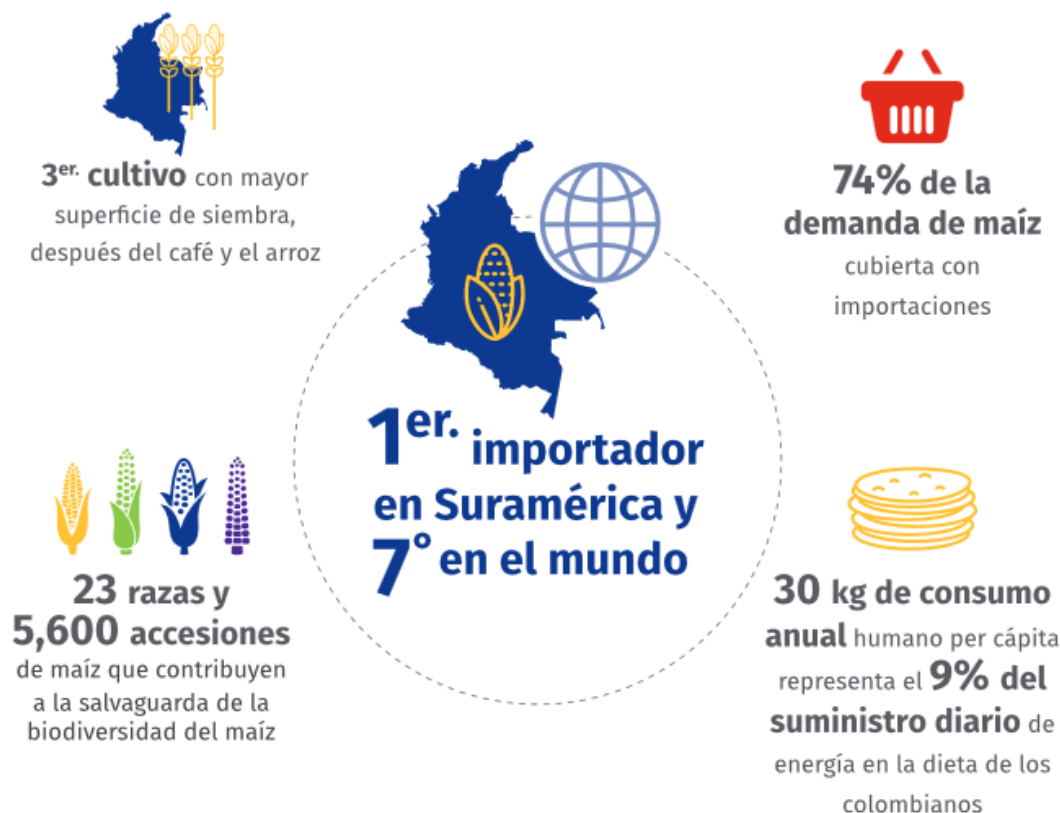
Los primeros elementos a los que quiero acudir para argumentar el planteamiento anterior, son la imagen de mazorcas junto a eslóganes como “puro maíz de la mejor calidad” o “100% maíz casero”, y la proyección de campos abiertos en lo que se pueden presumir dos cosas: que la empresa es una gran familia que vive en esos campos abiertos, en donde siembra

y cosecha el maíz con el que produce las arepas, o bien, que el maíz utilizado tiene orígenes tradicionales y campesinos, entonces consumir esas arepas podría significar ser parte de esa gran familia maicera, o al menos se otorga seguridad frente a la ingesta de ese alimento particular, porque es producido de manera hogareña, *amorosa* y tradicional.

Sin embargo, aunque Colombia se podía considerar como un país autosustentable hasta la década de 1990, tal como lo afirmó Aurelio Suárez, ingeniero industrial y experto en temas agropecuarios, en una entrevista para la revista Semana (Semana, 2011), con la Constitución del 1991 se da una apertura económica a la inversión extranjera y el comercio internacional, poco beneficiosa para los pequeños productores agrícolas e industriales, que no contaban con el desarrollo tecnológico, ni con el capital o el apoyo estatal necesario para competir con el mercado internacional; apertura que se incrementó con la firma de distintos tratados de libre comercio (TLC), que renegociaron las condiciones de intercambio, dejando sin carga arancelaria varios productos de origen extranjero, que además de que el país ya producía, era sembrado por los países exportadores con una producción de dos a tres veces mayor que la nuestra, y bajo costos mucho menores al local.

Este es el caso del maíz, uno de los alimentos en los que el país cubría cerca de la totalidad de la demanda nacional, pero después de firmado el TLC con Estados Unidos, se pasó a importar la mayoría del cereal requerido para el consumo local y sin ningún tipo de carga arancelaria.

Ilustración 10. Posición de Colombia en el mercado de maíz



- 1 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- 2 Dato simplificado para fines de redacción; la producción total es de 1,643,908 toneladas con datos de FENALCE, 2016.
- 3 Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN).
- 4 Proyección CIAT, 2018.
- 5 FAO.

Fuente: tomada del informe de Fenalce Maíz para Colombia:
<http://www.fenalce.org/archivos/maiz2030.pdf>

Es importante anotar que la producción de maíz en Estados Unidos está completamente tecnificada y que el gobierno subsidia el sector agrícola. Según el portal de Ventura Group¹⁰, los costos de producción del cereal llegan a ser hasta un 50% más bajos que en el mercado nacional; el costo de los combustibles, el valor del arrendamiento de tierras y el precio de los insumos agrícolas, son los factores que más influyen a la hora de elevar los costos de producción nacional.

Estados Unidos, puede ingresar al país 2.814.201 toneladas métricas de maíz americano amarillo y 182.923 toneladas métricas de maíz blanco, con exención total

¹⁰ Ventura Group es una alianza de empresas dedicadas a la logística y el transporte de carga granelera portuaria. Está conformada por Inatlantic S.A, Grupo Portuario como muelle multipropósito, OPP Graneles S.A., BGP Container & Logistics S.A. y la fundación Ética Verde.

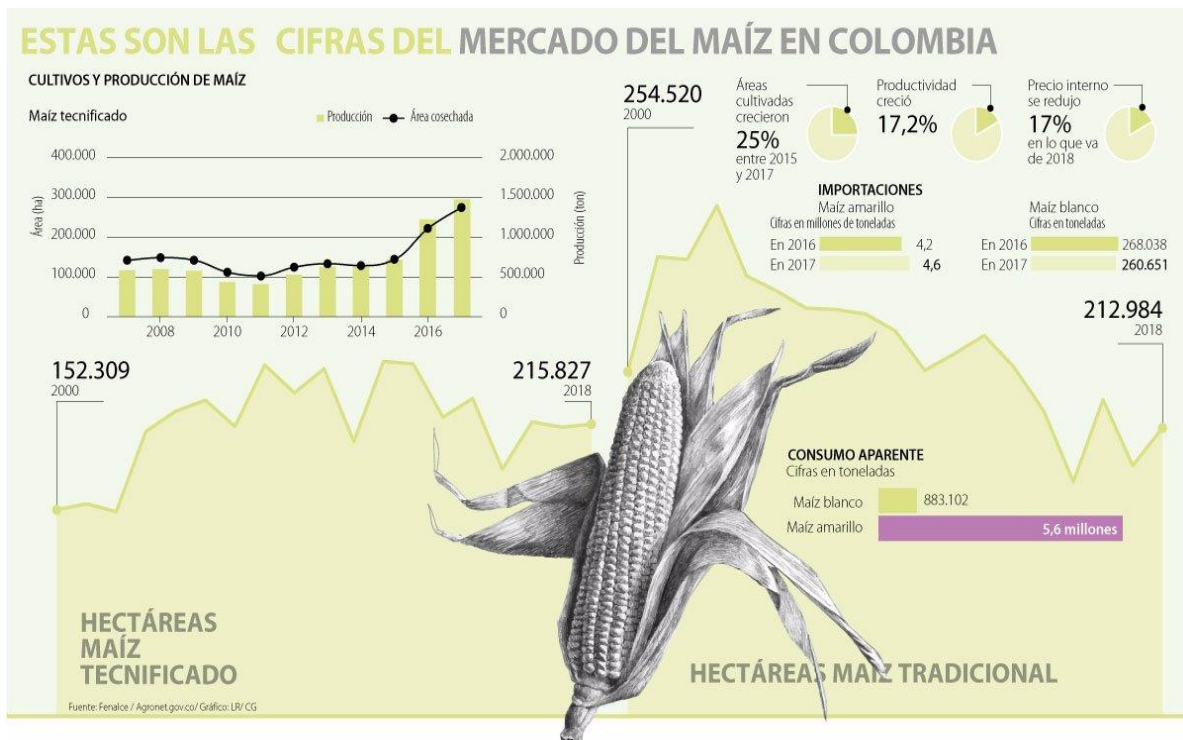
arancelaria. [...] De ese país, llegaron más de 4 millones de toneladas del grano entre enero y noviembre de 2019, es decir, más del 65% del total importado. [...]Tan sólo en el 2017 el 82% del maíz consumido fue de procedencia extranjera (Ventuagro, 22 de mayo de 2019).

Según un informe de la Superintendencia de Industria y Comercio (2011), de 4 millones 107 mil toneladas que consumen los colombianos, el 85% son importados y se destina un 77% a la industria de alimentos balanceados para consumo animal y una menor proporción para el consumo humano.

3.1 El maíz genéticamente modificado y su producción tecnificada

Para contrarrestar el impacto producido por las importaciones en el agro local, el país impulsó la tecnificación de la producción de ciertos cultivos como el maíz. En Colombia, según Luis Narro, investigador del Centro Internacional de Mejoramiento del Maíz y el Trigo (CIMMYT), de 18 millones de hectáreas de maíz que pueden llegar a ser cultivadas, se siembran unas 450 mil, de las cuales la mitad se siembra de manera tecnificada y la otra mitad se siembra de manera tradicional (Ventura Group, 2020).

Ilustración 11. Cifras del mercado de maíz en Colombia



Fuente: tomada del informa de Fenalce Maíz para Colombia: <http://www.fenalce.org/archivos/maiz2030.pdf>

Como puede observarse, la idea que quieren vender las grandes superficies harineras y las empresas productoras de arepas, de un maíz cien por ciento producido de manera local y tradicional, es falsa, pues además de que se importa gran parte del maíz que requiere el país, la mitad del que se cultiva y está destinado para el consumo humano se produce de manera tecnificada, es decir, que los campesinos tienen que comprar semillas genéticamente modificadas que deben ser cultivadas a base de fertilizantes químicos (que también deben comprar), y en lo posible, contar con amplias extensiones de tierra para el despliegue del cultivo.

Requisitos que no se corresponden con la realidad del agro colombiano, en donde según cifras de la Oxfam¹¹, los propietarios del 1% de las fincas de mayor tamaño tienen en su poder el 81% de la tierra cultivable en Colombia, y de estos, el 0,1 % de las fincas que superan las 2000 hectáreas ocupan el 60 % de la tierra; entre los predios de más de 1000 hectáreas el 87 % del terreno es dedicado a la ganadería y solo el 13% a la agricultura. Alrededor de un millón de hogares campesinos tiene menos espacio para vivir que una vaca, mientras el 42,7% de los terratenientes más poderosos de este país sostiene que no conoce el origen legal de sus terrenos (Paz, 2018). En un país en el que el conflicto armado interno producto de los conflictos por el uso y la tenencia de la tierra, las brutales brechas de desigualdad social y el interés por el control económico y político del Estado, ha bañado de sangre campesina y de las periferias todo el territorio nacional, que un alto porcentaje de los propietarios de las mayores extensiones de tierra asegure no saber de dónde provienen sus predios, es una situación demencial que al menos debería prender las alarmas.

Volviendo al contraste entre el ideal vendido por las arepas en paquete y lo que se vive en la realidad, también es importante mencionar que la tecnificación del cultivo implica hacer uso de grandes extensiones de tierra de un tipo de maíz específico, lo que además de significar riesgos para la estabilidad ecosistémica y la pérdida de biodiversidad local, también implica poner en riesgo la variedad gastronómica y alimentaria del país, dificultando el reconocimiento de lo propio. Incluso variedades tradicionales de maíz del departamento

¹¹ La Oxfam es una organización internacional que hace presencia en Colombia desde 1982, desarrollando diferentes trabajos de interés social juntos a la población más afectada por cuestiones como el conflicto armado y la pobreza.

antioqueño, como el maíz calentano, está siendo desplazado por el maíz “diente de caballo” proveniente de Estados Unidos y Brasil.

También es importante mencionar los problemas de corrupción que se han presentado en los puertos a los que llega el grano, en donde hacen la ficha técnica del maíz como si estuviera avalado para el consumo humano, cuando en realidad solo debe ser usado para alimentos balanceados de animales, porque el maíz que se importa de Estados Unidos contiene cierto tipo de hongos que el cuerpo humano no puede tolerar (quién sabe si el cuerpo de los animales tampoco, pero ellos no cuentan) y son perjudiciales para el consumo humano. En palabras de Henry Vanegas A. (2018), Gerente General del Fenalce:

El problema radica en que el maíz para consumo animal tiene unos parámetros de sanidad bien distintos al maíz a ser usado como alimento de consumo humano, que en el caso colombiano no se están cumpliendo y expone a un alto riesgo al incauto consumidor final. Mientras que en el maíz para consumo animal la tolerancia en Aflatoxinas es de 20 ppb, para el consumo humano el nivel permisible de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 es de máximo 10 ppb, según el Artículo 3 de la Resolución 4506 del 30 de octubre de 2013.

La realidad es que la demanda de maíz aumenta cada año y según organizaciones de agricultores como Fenalce, aunque se impulse la siembra tecnificada de este cultivo, el país no estaría en la capacidad de suplir la totalidad de la demanda, así que la dependencia a las importaciones sería una situación continuada.

Con un gasto que crece un 5 % anualmente, la industria de las arepas está atravesando un momento de crecimiento acelerado. Este hecho, además de asegurar grandes dividendos a sus propietarios, también implica mayor demanda del cereal, lo que hace a este sector de la economía susceptible a las importaciones. Un buen ejemplo del importante crecimiento de este sector es protagonizado por la compañía de alimentos Alpina que, con más de 70 años de trayectoria, en el año 2017 decidió adquirir a Don Maíz, empresa fundada en 1998 que se ha consolidado como una de las compañías areperas más tradicionales del país. Actualmente cuenta con 354 empleados y tan solo en el año 2018 facturó cerca de 38.000 millones de pesos, alcanzando una utilidad neta de 902 millones de pesos (Lozano, 2017).

Uno de los factores que se plantean como motivo del crecimiento en la demanda de arepas y de harina de maíz, tiene que ver con la llegada de migrantes provenientes de

Venezuela, que se presume consume hasta 40 veces más arepa de maíz anualmente que los colombianos. Además, la migración masiva de venezolanos a otros países de la región como Ecuador, ha incrementado la demanda de exportaciones de este alimento hacia los países vecinos.

Finalmente es importante anotar que, así como mucho del maíz que se emplea no es de producción local, ni se cultiva de manera tradicional, hacer alusión constante a la vida en el campo, cuando el 72% de la población vive en los centros urbanos, evidentemente habla más de la idealización de un modelo de vida que se asume como fuente de bienestar, que de la realidad concreta vivida por la población colombiana.

Colombia pasó de ser un país rural a uno predominantemente urbano. En el censo de 1938, la población urbana era menos de la mitad de la población del país y, en 1993, casi el 30% vivía en la zona rural. Fue en la década de 1960 cuando el país realizó su transición de mayoría rural a mayoría urbana (CEPAL, 2003).

Según cifras del censo nacional de población y vivienda realizado por el DANE en el 2018, el 77,1% de la población colombiana se encuentra establecida en las cabeceras municipales. Pese a esto la idealización de la vida en el campo es vendida con facilidad, debido al desconocimiento generalizado de las dificultades a las que se enfrenta el campesinado colombiano.

En conclusión, la industria de las arepas utiliza imágenes publicitarias que falsean la realidad, con la intención de dar la sensación de cercanía hogareña y tradicional como una de sus principales estrategias de venta. Los elementos frecuentes a los que recurre corresponden a la figura de la familia nuclear, la vida en el campo, maizales, y mujeres o abuelas cuidadoras, todos estos elementos que construyen la composición de la arepa empacada, tienen en común que hacen parte de la estructuración moral y social de nuestra cultura, es decir que responden a la historia del proceso de formación social que abordé en el capítulo 3, y evocan un pasado, que mirado con los ojos de la nostalgia en este presente vertiginoso e incierto, pareciera haber sido mejor: tiempos más familiares, más cercanos, más seguros, pero esta es una idea que iré desarrollando durante el capítulo.

Continuando con la serie de imágenes propuestas, que permiten develar y entender las tensiones producto de la contradicción que hay entre la realidad y nuestra percepción

sobre ella, o la construcción colectiva que elaboramos de la verdad, a costa de ignorar los hechos concretos para sostener fines específicos como la tradición, continuaré con los planteamientos que he venido presentado a través de la problematización de la siguiente imagen.

4. La arepa de huella digital

La *arepa de huella digital* es un concepto que conocí en “La arepa invita”, el primer evento que se realizó en la ciudad para celebrar este alimento en el año 2018. El antropólogo y especialista en temas de comida Julián Estrada, nombraba de esta forma a las arepas que eran hechas de manera artesanal por las manos de las abuelas y madres, que mientras amasaban la harina fresca de maíz, iban dejando impresas las huellas de sus dedos en las arepas. Esencialmente, este concepto nace como un llamado de emergencia ante la absorción que hace la industria alimentaria de la producción de arepas y la progresiva pérdida de esta técnica de preparación en la ciudad. Es un reclamo al regreso de la tradición y a no permitir que la industria arrebate el deleite de las arepas producidas en casa.

La imagen particular de este tipo de producción de arepas hizo que se viniera a mi memoria mi abuela, una mujer proveniente de una vereda del Valle del Cauca, pero con raíces antioqueñas, que mientras amasaba y armaba las arepas para el desayuno de sus hijas/os y nietas/os, iba dejando impresa su huella digital en ellas. El arraigo que experimentaba por este preparado era bastante más antiguo de lo que pensaba y empezaba a comprender el porqué de la fascinación con un alimento que parecía tan simple. Durante esos días de celebración a la arepa, y a lo largo de las conversaciones que sostuve con diferentes personas en torno a la importancia de este preparado, comprendí que entre todos estábamos haciendo una oda a la nostalgia, cimentada en la desazón del presente y el desconcierto por el futuro, que nos arrojaba acríticos a la idea de un pasado mejor. También yo era parte del grupo de personas que quería el regreso de las arepas de huella digital, y aunque los empaques de arepas que ofrecía el mercado se esforzaran por generar imágenes familiares o con alto contenido identitario, esto no parecía ser suficiente para nosotras/os.

La imagen de la arepa de huella digital recurre a la memoria de las personas a través de la nostalgia de vivencias infantiles, como, por ejemplo, el aroma que expedían las arepas que cocinaban las mamás y las abuelas en casa, y que estaban siempre disponibles en cestas para comer cuando el hambre mordiera durante el día.

Este concepto habla del malestar ocasionado por la transgresión de ciertas prácticas culturales, que tiene diferentes causales, como las transformaciones del territorio o los cambios al interior del núcleo familiar -producto de las necesidades del modelo económico y las conquistas de las mujeres en materia de derechos y libertades- que inevitablemente han generado modificaciones en el estilo de vida.

La imagen de la arepa casera evidencia la añoranza creciente de un estilo de vida más tranquilo, cercano y familiar, que nace de la sensación de angustia y soledad a la que estamos siendo vertiginosamente lanzadas/os por un modelo económico que orienta y limita la vida a la producción para la acumulación capitalista, estableciendo valores como la innovación, la productividad, la agilidad, la competencia y la efectividad para maximizar los beneficios de los privados como eje central.

De esta manera, se instaura colectivamente la desesperanza y se va perdiendo el sentido de la vida, o al menos el disfrute y la motivación por vivirla. Según los resultados del Estudio Nacional de Salud Mental, Colombia 2003:

Cuatro de cada 10 individuos presentaron al menos un trastorno mental en algún momento de su vida. Los trastornos de ansiedad fueron más prevalentes y más crónicos; los trastornos individuales más comunes fueron la fobia específica, la depresión mayor, el trastorno de ansiedad por separación y el abuso de alcohol. Entre los hombres el abuso de alcohol es el problema más común, mientras que en las mujeres lo es la depresión mayor (Ministerio de la Protección Social, 2003).

En investigaciones más recientes entregadas por la Organización Mundial de la Salud, el 80% de los colombianos han presentado entre uno y tres síntomas de depresión en algún momento de su vida. El modelo económico crea un presente tan incierto, azaroso y aprisionante, que el desasosiego se apodera de nuestro estado anímico y se hace inevitable mirar hacia el pasado en busca de consuelo. Entonces, en efecto, *todo tiempo pasado pareciera ser mejor* que la realidad asfixiante a la que somos brutalmente arrojadas/os. La

idea poco reflexiva de que hubo un *antes* en el que todo funcionaba distinto y mejor, provoca un llamado angustioso al regreso de las costumbres y valores morales tradicionales que permitan revivir ese pasado dichoso.

Someter el presente y el futuro a las vivencias embellecidas del pasado, abanderando la defensa de las tradiciones de manera acrítica, guarda un peligro mordaz para los avances obtenidos por las mujeres en materia de derechos económicos, sociales y políticos. Enaltecer la imagen de las arepas de huella digital romantiza y naturaliza la figura de las mujeres como madres y la inherencia de su rol de cuidadoras, como la obligación moral de alimentar, cuando no a sus hijas/os, nietas/os o familiares cercanos, al resto de la población, al mismo tiempo que prestan toda serie de servicios y atenciones sin derecho a ningún tipo de retribución, es decir, la continuidad de la concepción social de las mujeres como las sombras del gobierno de los hombres, que pueden hacerse corpóreas y apenas existir, mientras sea para continuar con los roles *naturales* que designan sus cuerpos de mujer: parirle hijas/os al sistema y reproducir de manera disciplinada y efectiva el ejército trabajador del mañana.

El malestar con la arepa empacada, más que revelar el desencanto con la transformación de la experiencia sensorial, tiene que ver con la añoranza de la organización familiar tradicional, nuclear y patriarcal, en la que hay un padre que garantiza el sustento económico, pero, sobre todo, hay una mujer-madre dispuesta a desarrollar una serie de trabajos encaminados a la atención y el cuidado, que construyen un espacio seguro, cómodo y unido para el resto del núcleo familiar.

El rechazo al empaque tiene que ver menos con la forma en la que se ha transformado la producción de la arepa y la manera en que llega a nuestra mesa, que con la pérdida de un estilo de vida particular. En sentido estricto, la nostalgia no es a la “huella digital”, sino a la “mujer-madre tradicional”, que no es otra cosa distinta en la que he venido insistiendo, la dadora incansable de servicios no reconocidos, ni remunerados.

La cuestión que acabo de plantear se evidencia en que la discusión de la arepa de huella digital no se centra en quién y en qué condiciones se prepara este alimento, sino que se centra en la forma en que ésta se produce y la pérdida de calidad e identidad que supuestamente genera. No importa que la tradición de la arepa de huella digital implique una figura maternal que reproduce la pérdida de la autonomía de las mujeres, o incluso su

sometimiento, tampoco que la señora del barrio que las haga viva empobrecida, ni las consecuencias que este oficio genere en su salud y en su vida, no, lo verdaderamente importante es que la arepa que llegue al plato, en efecto tenga los dedos impresos¹².

Incluso, esa arepa comercializada como mercancía terminada que tanto malestar nos ocasiona también responde a la necesidad de liberar el tiempo de las mujeres-madre, que según los resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018, tienen el 40,7% de la jefatura de los hogares colombianos -cuatro de cada diez- (DANE, 2018). Con esta reconfiguración de los roles y las responsabilidades al interior de los hogares, se hace indispensable que parte del tiempo que las mujeres dedican al mantenimiento de la unidad doméstica sea liberado para el trabajo productivo, que es la única forma en que muchas pueden obtener los ingresos vitales para el cuidado propio y de sus familias.

Por otro lado, esas transformaciones al interior de la familia que tanto rechazo generan, no solo son visibles en las prácticas sociales, sino también en la construcción y la disposición de los espacios, cuestión que incluso ha llegado a afectar la preparación de las arepas artesanales. Anteriormente, las cocinas de las casas venían con una adaptación especialmente diseñada para ubicar el molino de granos, en el que las mujeres hacían la harina de maíz. En la actualidad, encontrar esta adaptación es cada vez más raro, quién sabe cuántos de los proyectos de las grandes constructoras incluye esta adecuación y es extraño que alguien, salvo personas que cocinen con frecuencia o tengan un gusto especial por la cocina, piense en este tipo de detalles.

Cada vez las casas tienen diseños más pequeños y cocinas más limitadas, dando a entender que la casa es un lugar de paso que permite reponerse de la jornada de trabajo para continuar día a día con la rutina. El mensaje es claro: el modelo de vida que nos es impuesto prioriza el tiempo para el trabajo productivo, preparar los propios alimentos es casi un lujo, así que necesidades básicas como la alimentación deben ser suplidas de manera rápida y efectiva, y para este problema, el mercado, a través de la industria alimentaria y la oferta de servicios, ofrece la solución.

¹² En el capítulo anterior se muestra ampliamente cuáles son las condiciones en las que trabajan las hacedoras de arepas artesanales y las implicaciones que tiene este oficio para sus vidas y su bienestar físico.

La arepa que llega a las personas a través del empaque evidencia la necesidad de adaptarse a los cambios en las necesidades y los ritmos de vida de las personas, debe estar siempre disponible y a la mano, además debe durar el mayor tiempo posible en condiciones óptimas para evitar ser reemplazada por la industria alimentaria y sus paquetes: el pan, las galletas, las tostadas, las tortillas.

Para Luz, la industria cambió nuestra forma de alimentarnos porque ya no es necesario tener un recipiente lleno de arepas para comer durante el día: ahora hay yogures, galletas, panes empacados y listos para comer en la casa. “En la casa éramos pobres, pero nunca faltaban las arepas para el hambre. Antes no había qué galletas, qué pan, tanta cosa que hay ahora” (Luz, comunicación personal, 13 de octubre de 2018). La arepa *actual* tiene una forma común más delgada, pequeña y compacta que anteriormente, la razón: se prepara rápido y se combina fácil. En la sociedad del afán, en la que todo el tiempo estamos calculando cada segundo que pasa y haciendo las maromas necesarias para “ahorrar” tiempo, este no puede perderse en la cocina, así que priman las preparaciones que tiendan a la agilidad y la practicidad.

La vida destinada a la acumulación capitalista es la vida provechosa, el tiempo productivo es aquel que se emplea para producir bienes materiales o servicios que sean lucrativos y acumulables. Los endemoniados ritmos de vida que ocasionan que no haya tiempo para cocinar o comer adecuadamente, entorpecen e imposibilitan los espacios de socialización y, sobre todo, limitan al extremo la posibilidad de descanso. A consecuencia de ello, se multiplican en todas partes las enfermedades crónicas no transmisibles del llamado síndrome metabólico (SM), siendo las más frecuentes las cardiovasculares, el cáncer, la obesidad y la diabetes mellitus (DM), estas dos últimas, según Manuel Serrano (2005), estimuladas por los drásticos cambios de estilo de vida que tuvieron lugar después de la segunda mitad del siglo XX, y que señalan el estrés, la ansiedad, la depresión y cualquier otra forma de estrés crónico, como determinantes para la aparición del síndrome metabólico. En un artículo reciente, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) señaló que estas enfermedades no transmisibles también se deben en gran medida a la contaminación del aire y el cambio climático, que además son los principales riesgos ambientales para la salud, ya que nueve de cada diez personas respiran aire contaminado todos los días, afectando

directamente los sistemas respiratorios y circulatorios, dañando pulmones, corazón y cerebro, “matando a 7 millones de personas en forma prematura cada año por enfermedades como el cáncer, los accidentes cerebrovasculares, las enfermedades cardíacas y pulmonares” (OPS, 2019), en donde más del 85% de estas muertes prematuras se producen en países de ingresos bajos y medios.

El mercado en su gran capacidad de crear problemas para vender soluciones aprovecha esta disyuntiva para establecer un nuevo modelo ideal de vida: lo *fitness* o vida saludable. En un mundo gobernado por las relaciones de mercado, el cuerpo es un medio más de transacción que debe ser valorizado, las personas no solo deben ser productivas, también deben verse productivas, es decir, saludables.

La aparición de la arepa prefabricada “contemporánea”, léase pequeña, delgada, con la adición de ingredientes como el queso o nuevos cereales como chíá o quinua, así como la variación en la forma (de corazones o cuadrada) -que algunos se atreverían a vaticinar como la muerte de la arepa o a lo sumo a ser la “anti-arepa”- responde a todo esto; lejos de sugerir la desaparición de este alimento significa su revitalización, su *actualización*. Por un lado, otorga a sus consumidores la tan anhelada distinción mediante la adopción de patrones prefabricados por el medio –ingiero lo que todos comen, pero diferente-, a la vez que cumple con la necesidad de ser saludable, nutritiva y fácil. La arepa, además de tradición, se convierte en distinción, salud y nutrición.

De esta sucesión de imágenes que acabo de presentar me gustaría rescatar algunos elementos a modo de conclusión. Al inicio del capítulo planteé el uso de las imágenes como una posibilidad de develar las tensiones sociales que se tejen en torno a los fenómenos sociales, en este caso concreto, sobre las imágenes que se crean respecto a la tradición de la arepa y sus productoras, *las hacedoras de arepas*. Ese apartado específico tiene la intención de introducir la tensión sobre la idea que había construido de las mujeres que hacían arepas en mi barrio, por motivos de la nostalgia de la idea de seguridad infantil, y de cómo esa tensión se transparentó para mí cuando decidí acercarme a la realidad de sus cotidianidades, con motivo de este trabajo. Posteriormente descubrí que la imagen que me había construido de ellas y de la arepa casera que preparan y yo tanto extrañaba, no era solo una cuestión individual, sino que era un síntoma social más generalizado de lo que pensaba y del que fui

consciente asistiendo al evento de La Arepa Invita, en donde conocí el concepto de *arepa de huella digital*, a través del cual pude constatar que el ruido que me generaba la pérdida de las arepas caseras era un sentimiento más bien colectivo y que, al igual que en mi caso, respondía a diferentes motivos de añoranza que apuntaban a la desazón por la realidad del ritmo de vida que nos impone el sistema capitalista y sus valores morales enfocados en la acumulación y la productividad. Sin embargo, esta añoranza por la arepa de huella digital, en realidad revela que lo que pretende esta expresión de añoranza es que, a costa del bienestar de las mujeres, se continúe con el rol de reproductoras que impone el sistema social a las mujeres, especialmente a las menos privilegiadas en términos económicos y políticos, es decir, subsanar el malestar social con la continuidad del sometimiento de las mujeres, sin lugar a cuestionamientos, pues es una solución fundada en la legitimidad de las tradiciones sociales.

Y, finalmente, la manera en que el mercado a través de la industria de alimentos y su *arepa empacada* se encarga de leer ese malestar social y ese ideal de sociedad patriarcal que persiste con tanta fuerza en la cultura paisa, para reproducirlo de manera efectiva en la publicidad de los paquetes de las arepas y en sus lemas de venta, como estrategia de mercadeo.

Finalmente quisiera decir que no estoy en contra de la tradición de comer arepas en sí, o de las prácticas culturales en sí mismas, pero sí considero que la defensa acrítica de cualquier tradición porque es fundante o importante para una cultura, puede resultar problemática. El origen agresivo, misógino, racista o clasista en el que se puede fundar una tradición, corre el riesgo de permanecer oculto, o incluso ser naturalizado y reproducido sin mayores cuestionamientos, simplemente por ser una parte constitutiva del proceso de construcción de la sociedad. Considero que como colectividad debemos poner en constante tensión muchas de las tradiciones que abanderamos y reproducimos en imágenes e imaginarios colectivos muy eficaces y valorados, reflexionar profundamente sobre sus orígenes y las conductas que reproducen y avalan, es imprescindible para la construcción de una sociedad más incluyente, igualitaria y justa.

Conclusiones

El maíz era un cereal estructurante para las sociedades precolombinas, la planta y sus derivados tomaban parte de diferentes rituales de carácter religioso, y eran usados para simbolizar estructuras jerárquicas y como medio de intercambio entre diferentes culturas. La arepa, uno de sus derivados, era suministrada a las personas desde la niñez y la cantidad que les era otorgada aumentaba a medida que tenía lugar su crecimiento. Al momento de la invasión de los españoles al continente americano, el maíz y sus derivados continuaban teniendo un lugar protagónico en la cotidianidad alimenticia de sus habitantes y entre la representación de las diferentes instituciones sociales, así que para la exploración de los territorios que pretendían colonizar, los españoles hicieron uso frecuente de esta planta y sus preparaciones como la arepa, para garantizar la seguridad alimentaria en sus expediciones. Antes de la llegada de los españoles y durante el proceso de conquista y colonización, las mujeres indígenas eran las encargadas de transformar el cereal en diferentes alimentos, por eso los españoles solían llevarlas consigo durante sus expediciones para que prepararan sus alimentos.

Una vez instaurada la colonia, la arepa y los demás derivados del cereal conservaron un lugar protagónico en la dieta de las nuevas sociedades que se establecieron, ya que no se forzaron nuevos usos del maíz, sino que se generaron mezclas simbióticas entre la cultura gastronómica con la que llegaron los españoles y las posibilidades alimenticias que encontraron. De esta manera, la arepa continuó siendo parte de la cotidianidad de los habitantes de este territorio hasta después de instaurada la República, y se expandiría por gran parte del territorio nacional en un nuevo proceso de colonización, que iría del departamento de Antioquia hacia el suroccidente del país, durante el fenómeno que se conoce como la colonización antioqueña. En este proceso fueron las campesinas quienes se encargaron de transmitir y establecer la cultura de la arepa y el maíz en las nuevas fundaciones de los territorios que hoy se conocen como Caldas, Quindío, Risaralda y parte del norte del Valle del Cauca y el Tolima.

Debido a la violencia política que imperaba con brutalidad en las zonas rurales y con las esperanzas puestas en la incipiente industrialización del país, tuvieron lugar grandes

oleadas migratorias del campo a la ciudad, en las que la arepa terminaría por instaurarse en la cotidianidad de las familias establecidas en las zonas urbanas. En este caso, las arepas también fueron llevadas de la mano de las mujeres campesinas, que además encontraron en su preparación para la venta, una manera de sobrevivir en las ciudades. Costumbre y actividad económica que persiste en la actualidad, y además de motivar este trabajo, guió las conversaciones que sostuve con 15 mujeres, de diferentes lugares del Valle de Aburrá, que trabajan con la venta de arepas.

Las hacedoras de arepas con las que conversé tienen edades que van desde los 20 hasta los 70 años. Casi todas son migrantes del campo antioqueño 67%, y comparten causales similares que motivaron su migración hacia la ciudad de Medellín: la guerra que no cesa en la ruralidad colombiana, la falta de oportunidades a la que la pésima administración del Estado ha condenado al campo y la violencia machista.

Debido a la división sexual del trabajo que establece nuestra organización social, en la que las mujeres se encargan de las actividades domésticas o reproductivas, mientras que a los hombres les corresponde el mundo productivo que se desarrolla fuera de la unidad habitacional, el desarrollo de las hacedoras de arepas desde temprana edad estuvo encadenado a la unidad doméstica. Por consiguiente, las herramientas que pudieron obtener para enfrentarse al mundo productivo fueron bastante limitadas, básicamente se redujeron a las relacionadas a los oficios del hogar: lavar, planchar, cocinar, cuidar niñas/os y ancianas/os, barrer, trapear, enseñar, es decir, todas las actividades que garantizan la reproducción efectiva de una persona en la sociedad.

Esta división sexual no es única de en nuestra cultura, sino que es una forma de organización extendida entre diferentes grupos humanos alrededor del mundo, y parece haber acompañado nuestro proceso evolutivo como especie. La división sexual del trabajo antecede y fundamenta la división social del trabajo, y se basa en la concepción de las mujeres como inferiores a los hombres, debido a que su constitución biológica las sujeta a los ciclos reproductivos de la naturaleza, lo que supuestamente las hace incapaces de trascender completamente su condición natural, para transitar hacia la cultura. Cuestión contraria en el caso de los hombres, a quienes su corporalidad no parece condicionarlos a los procesos biológicos de la vida, lo que los haría idóneos para crear y conducir las formas más elevadas

de la cultura como la religión, la política y la economía, mientras que las mujeres deben limitarse a las actividades relativas a la reproducción y cuidado de la especie.

El proceso de socialización de las hacedoras de arepas estuvo marcado por esta división sexual del trabajo que instituyó la doctrina católica en la cultura paisa (y en Colombia), así que, una vez llegadas a la ciudad, las actividades económicas a las que pudieron dedicarse estuvieron todas relacionadas al trabajo de cuidados. Con el paso del tiempo, establecieron uniones sentimentales con hombres con los cuales tuvieron hijas e hijos y formaron familias nucleares, que en su mayoría terminaron disolviéndose, ya fuera por la muerte temprana de sus compañeros, o por el abandono del hogar de sus esposos, también por la necesidad de escapar a los entornos de violencia al que las tenían sometidas sus maridos. Esto significó que ellas se vieran en la obligación de responder económicamente por el hogar, al mismo tiempo que se encargaban del cuidado y la crianza de sus hijos, así que debían buscar actividades económicas que les permitieran el sostenimiento de sus familias, mientras estaban al tanto del cuidado de sus hijos. Entonces decidieron trabajar con la producción y venta de arepas, porque además de que era un negocio les permitía estar en casa, no requería de una gran inversión inicial, y era un conocimiento que habían adquirido desde la infancia, de manos de sus madres o abuelas.

En adelante, la cotidianidad de estas mujeres ha estado marcada por la responsabilidad de asumir los ámbitos productivo y reproductivo de la vida, que implica, además de una doble jornada laboral sin derecho al descanso, la no remuneración por el trabajo reproductivo. Las hacedoras de arepas dedican al trabajo productivo entre seis y dieciocho horas al día, tres días las que menos y la semana completa las que más, mientras que al trabajo reproductivo le dedican de dos a siete horas diarias. Cabe aclarar que en el caso de las mujeres que en su vida productiva desarrollan labores que son una extensión del trabajo reproductivo, es difícil determinar qué tiempo de su día dedican a una y otra actividad, porque suelen confundirse, como es el caso de la producción de arepas, ya que además de que se desarrolla en la casa -al menos la producción, cuando no la venta-, se hace en simultáneo a las demás tareas del hogar, como preparar desayuno, almuerzo, asear la vivienda, planchar la ropa, etc. Incluso, la mayoría de ellas utiliza el día que no trabaja de manera productiva, para hacer el trabajo de la casa que se ha acumulado durante la semana.

En la actividad desmedida de las hacedoras de arepas, se evidencia que la filosofía del emprendimiento no es más que una estrategia neoliberal en la que el Estado deja de asumir su responsabilidad social y política, y disminuye al máximo sus intervenciones en la economía, responsabilizando al individuo de su éxito o fracaso económico, mientras que este deja de buscar las respuestas de su condición en la estructuración del sistema, para culparse a sí mismo por su incapacidad de convertir sus dificultades estructurales en fortalezas y alcanzar el éxito económico a través de sus iniciativas. También se puede evidenciar como el capitalismo reproduce las ideas patriarcales sobre la división sexual del trabajo, para obtener beneficios económicos de las mujeres, sobre todo de las mujeres madre, ya que las actividades destinadas al cuidado y la reproducción al no ser reconocidas como trabajo, no son fuente de remuneración. Finalmente, la filosofía del emprendimiento nos lleva a normalizar el alto grado de informalidad que se vive en Medellín, y en Colombia en general, donde lo que prevalece es la economía del rebusque. Además, que la atención colectiva no esté puesta en el hecho de que por el trabajo reproductivo las hacedoras de arepas (y las mujeres en general) no reciban ningún tipo de remuneración, y por el trabajo productivo reciben apenas lo que les permite sobrevivir a ellas y sus familias, sino que en realidad la atención esté centrada en la supuesta pérdida de tradiciones como la arepa producida de manera artesanal, devela cómo la filosofía del emprendimiento, junto al mandato del cuidado, normaliza las condiciones de vida indignas a las que están sometidas las mujeres populares y las personas empobrecidas en general.

Claro ejemplo de lo anterior es la creación del concepto de arepa de huella digital, ya que antes de que como sociedad nos preguntemos por la realidad de las mujeres que hacen arepas y los motivos de que cada vez menos de ellas decidan esta actividad como forma de sostenimiento, nos preocupamos porque la industria de alimentos nos arrebatara el deleite de las arepas hechas de manera tradicional por las madres y abuelas. Esto implica que no hay una angustia social por las brutales condiciones de vida de las mujeres populares, porque como sociedad perpetuamos imágenes colectivas que, por un lado, normalizan la auto-explotación laboral, y por el otro, buscan la continuidad de la subordinación de las mujeres y la inherencia de su rol como reproductoras de la sociedad.

Lo que queda por hacer

Considero que los objetivos iniciales de este proyecto de investigación fueron ambiciosos, y aunque encontré muchas respuestas y siento que cumplí varias metas, en realidad creo que quedan varias interrogantes por resolver, aspectos en los que profundizar y temas a los que es necesario acercarse con una mirada más fresca.

Como he comentado, este trabajo tenía como objetivo principal la pregunta por la efectividad de la inclusión de las mujeres en la industria de las arepas, aunque también se preguntaba por el papel de esta actividad económica en la vida de las mujeres que producen arepas de manera artesanal. Por motivos metodológicos decidí enfocarme en la cotidianidad de las mujeres que sobreviven de hacer arepas en la informalidad, sin embargo, creo que la pregunta por el lugar de las mujeres en la industria de las arepas es un campo potencial de trabajo, en el que cabría preguntarse, por ejemplo, si dentro de la industria de arepas la asignación de roles está condicionada por la constitución biológica, es decir, si en este caso la división sexual del trabajo también se extiende al campo productivo formalizado. Además, también sería interesante la posibilidad de establecer una relación de comparación entre las mujeres que trabajan con las arepas de manera formal en una empresa, y las que trabajan de manera informal desde sus casas, porque se podrían analizar los efectos que tienen en sus vidas las diferentes relaciones con el mundo laboral.

Referencias bibliográficas

- Alfonso, E. (6 de enero, 2011). ¿Desarrollo sostenible en Colombia? Revista Semana. Recuperado de: <https://www.semana.com/opinion/expertos/articulo/desarrollo-sostenible-en-colombia/323963>
- Amparo Ochoa. (1985). La mujer. En Mujer [CD]. México: Discos Pueblo.
- Antioquia única. (27 de diciembre de 2012). La Colonización Antioqueña- Paisa Memoria de un Pueblo [Archivo de video]. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=qGF3aCEuTpM&t=1779s>
- Belting, Hans. (2007). Medio-Imagen-Cuerpo. En: Antropología de la imagen. Madrid: Katz. Pp. 13-70.
- Bravo, José María. (Julio 2015). La colonización antioqueña. Academia Antioqueña de historia. 109 (30), 33-64
- CEPAL.CELADE. (2003). Estudio sobre la distribución espacial de la población en Colombia. Recuperado de:<https://www.cepal.org/es/publicaciones/7186-estudio-la-distribucion-espacial-la-poblacion-colombia>
- D'Alessandro, M., (2016), Economía feminista: cómo construir una sociedad igualitaria (sin perder el glamour). Argentina: Ediciones Le Monde diplomatique.
- Davis, Angela, (1984), Mujeres, raza y clase. Madrid, España: Ediciones Akal.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas. (2018).Cuenta Satélite de Economía del Cuidado CSEC-2017. Recuperado de: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/cuentas/ec/Bol_CS_Econo_cuidado_TDCNR_2017.pdf
- Empleo Informal y seguridad social (información septiembre 2019-noviembre 2019). Departamento Administrativo Nacional de Estadística. Recuperado de: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-informal-y-seguridad-social>

- Federici, S., (2013), *Revolución en punto cero*. España: Traficante de sueños.
- FENALCE. (2008-2018). Resumen de sensibilidades. Características generales por producto. Maíz. Recuperado de:
<http://www.fenalce.org/archivos/RiesgoFrenteTLC.doc>
- Godelier, Maurice. (1986). *La producción de grandes hombres*. Madrid, España: Akal Ediciones.
- Gutiérrez, Virginia. (1968). *Familia y Cultura en Colombia*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Illouz, E. y Cabanas, E. (2019). *Happycracia. Cómo la ciencia de la felicidad y la industria controlan nuestras vidas*. Barcelona, España: Paidós.
- Kandel, E. (2003). *Las relaciones de género en una empresa de la industria de la alimentación en la Argentina en la década de 1990 (tesis doctoral)*. Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Lozano, R. (19 de mayo, 2017). *Socios de Alpina entran al nicho de arepas*. El tiempo. Recuperado de: <https://www.eltiempo.com/economia/empresas/alpina-compra-a-dona-maiz-90280>
- Macintosh, A., Pinhasi, R. y Stock, Jay T. (20 nov. 2017). *Prehistoric women's manual labor exceeded that of athletes through the first 5500 years of farming in Central Europe*. *Science Advance*, 3(11), 1-12. doi:10.1126/sciadv.aao3893
- Marcuse, Herbert. (1975). *Marxismo y Feminismo*. Barcelona: Colección Socialismo y Libertad.
- Marta Gómez. (2009). *Manos de mujeres*. En Musiquira [CD]. Colombia: Aluna.
- Mauss, Marcel. (2009). *Ensayo sobre el Don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Madrid: Katz Editores.
- Mesa Bernal, Daniel. (1995). *Historia natural del maíz*, Medellín, Colombia: Academia colombiana de las Ciencias Exactas, Físicas y Naturales.

- Ministerio de la Protección Social. (2003). Estudio Nacional De Salud Mental Colombia 2003. Recuperado de:
<https://www.minsalud.gov.co/Documentos%20y%20Publicaciones/ESTUDIO%20NACIONAL%20DE%20SALUD%20MENTAL%20EN%20COLOMBIA.pdf>
- Molano Bravo, Alfredo (2015). Fragmentos de la historia del conflicto armado (1920-2010). En Estrada, Jairo, & Fajardo, Darío, & Giraldo, Javier & Molano, Alfredo, & Moncayo, Víctor, & Cantor, Renán, & de Zubiría, Sergio. (Ed), Conflicto social y rebelión armada en Colombia (pp. 151-205). Bogotá, Colombia: Gentes del Común.
- Montanari, Massimo. (2004). La comida como cultura, España: Ediciones Trea, S. L.
- Morales Manchego, M. (8 de octubre de 2018). Cuidar a dependientes cuesta \$ 185 billones, pero no se pagan. El tiempo. Recuperado de:
<https://www.eltiempo.com/economia/sectores/economia-del-cuidado-en-colombia-mueve-185-billones-pero-no-se-pagan-278284>
- Narotzky, S. (2004). Antropología Económica. Nuevas tendencias. Barcelona, España: Editorial Melusina.
- Organización Panamericana de la Salud. (2019). Cuáles son las 10 principales amenazas para la salud en 2019. Recuperado de:
https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=14916:ten-threats-to-global-health-in-2019&Itemid=135&lang=es
- Organización Solarte. (2018, Abril 3). ¿Qué es ser mamá? Nuevo comercial SuperArepa [Archivo de video]. Recuperado de:
<https://www.youtube.com/watch?v=FpPoZtySCZo>
- Ortner, Sherry. (1974) ¿Es la mujer al hombre lo que la naturaleza a la cultura? *Mujer, Cultura y Sociedad*, 67–87.
- Ortner, Sherry. (2006). Entonces, ¿Es la mujer con respecto al hombre lo que la naturaleza con respecto a la cultura? *Revista de Antropología Iberoamericana*, 1 (1), 12-21.
- Panosfsky, Erwin. (1998). Introducción. En: *Estudios sobre iconología*. Madrid: Alianza Editorial. Pp 13-45.

- Paz, A. (24 de abril, 2018). Un millón de hogares campesinos en Colombia tienen menos tierra que una vaca. *Semana Sostenible*. Recuperado de:
<https://sostenibilidad.semana.com/impacto/articulo/concentracion-de-la-tierra-en-colombia-el-1-por-ciento-de-las-fincas-mas-grandes-ocupan-el-81-por-ciento-de-la-tierra/40882>
- Salas, Eduardo. (1993). *La colonización antioqueña. Una empresa de caminos*. Bogotá, Colombia: Tercer mundo editores.
- Saldarriaga, Gregorio. (Octubre de 1999). La inserción del maíz en el gusto de la sociedad colonial del nuevo reino de Granada. *Historia y Sociedad* (6), Pág. 88.
- Serrano, Manuel. (2005). El síndrome metabólico: ¿una versión moderna de la enfermedad ligada al estrés? *Revista Española de Cardiología*, 58(7), 768-771
- Valencia, Llanos Albeiro. (2018). *Colonización Antioqueña y vida cotidiana, Manizales*, Colombia: Editorial Universidad de Caldas.
- Vélez, Luz Marina. (2005). *Solo de maíz vive el hombre*, Bogota, Colombia: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.