



“El campo en la mesa” Análisis de la relación campesino–naturaleza en el occidente antioqueño, a través de la comida

Vilma Esther Sierra Sánchez

Trabajo de grado presentado para optar al título de Antropóloga

Asesora

Mayra Natalia Parra Salazar, Candidata PhD en Ciencias Sociales

Universidad de Antioquia
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas
Antropología
Medellín, Antioquia, Colombia
2024

Cita

(Sierra Sánchez, V. 2024)

Referencia

Sierra Sánchez, V. (2024). “*El campo en la mesa*” *Análisis de la relación campesino-naturaleza en el occidente antioqueño, a través de la comida* [Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Estilo APA 7 (2020)



Biblioteca Carlos Gaviria Díaz

Repositorio Institucional: <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - www.udea.edu.co

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

Dedicatoria

A los campesinos, para quienes la libertad radica en la posibilidad de ser quienes son, ahí, en su territorio.

A las otras formas de vida, con las que estamos estrechamente relacionados.

Agradecimientos

A la divinidad, por ser la fuente de mi confianza. A los campesinos, hombres y mujeres que me guiaron en la realización de este ejercicio académico, abriéndome las puertas de sus vidas. A mi asesora, Mayra Natalia Parra Salazar, por su entera disposición a acompañarme y orientarme en este proceso. A la Corporación Ambiental Techo de Agua por abrirme las puertas del territorio y por permitirme ver de cerca su compromiso con el planeta y con las comunidades locales. A mi familia, por su apoyo incondicional desde que me aventuré a aprender de la Antropología. A Diego Castro, mi compañero de vida, por su amor bonito y su apoyo incondicional en la recta final y extenuante de este proyecto. A mis amigos y amigas, por alentarme en los momentos más difíciles, por rescatar lo mejor de mí y darme lo mejor de sí.

Tabla de contenido

Resumen6

Abstract7

Introducción8

1. Capítulo I12

 1.1. La comida como ancla en la relación campesino–naturaleza.....12

 1.1.1. La naturaleza ¿interna o externa?.....13

 1.1.2. El campesino y su doble condición.....15

 1.1.3. Alto del Insor, entre la conservación y el aprovechamiento “sostenible”.....17

2. Capítulo II24

 2.1. Comer de la tierra24

 2.1.1. Maíz y frijol, el cereal y la leguminosa que van bien juntos.....25

 2.1.2. La rica diversidad de cultivos.....29

 2.1.3. Estrategias para asegurar el acceso a la comida.....30

 2.1.4. La dinámica del ganado.....32

 2.1.5. Carne en la plaza34

 2.1.6. Frutos del bosque36

 2.1.6.1. La carne de caza36

 2.1.6.2. La pesca.....44

 2.1.6.3. El frijol vida47

 2.1.7. Preparaciones culinarias48

 2.1.8. Granos rojos en un costal de yute. Café58

 2.1.9. El impacto del conflicto armado62

3. Capítulo III.....73

3.1. Lo que queda y lo que se ha ido. Un abordaje al presente de la relación campesino - naturaleza	73
3.1.1. ¿En qué quedó aquel plato de comida de hace 50 años?.....	78
3.1.2. Cambios percibidos en el paisaje	83
3.1.3. Por una recomposición campesina	88
3.1.4. El trabajo de Techo de Agua en el territorio	92
4. Consideraciones finales	96
Referencias	104

Resumen

Este proyecto es el resultado de un interés muy personal tanto por la comida como por la naturaleza, pues ambos escenarios albergan en sí el continuum de la vida. El ser humano, en la figura del campesino, se vincula a esta diada a través de su trabajo, el trabajo de la tierra. En este sentido, se explora aquí la relación entre el campesino -hombres y mujeres de la tierra- y la naturaleza a través del análisis de su comida, tomando al occidente antioqueño como territorio de anclaje. En un inicio, los lectores encontrarán una descripción sobre la comida como aspecto cultural, histórico y metodológico; así mismo un acercamiento teórico a los conceptos de naturaleza y campesino, situándose además en la zona de influencia del DRMI Alto del Insor. Posteriormente, se presenta el plato de comida tradicional en la región hace 50 años; a partir de él se reflexiona sobre los alimentos que lo componen, las estrategias de obtención y las preparaciones culinarias más representativas; además, se aborda el cultivo de café como medio de vinculación con el sistema económico capitalista, y el impacto que el conflicto armado entre 1990 y 2002 tuvo sobre la triada campesino-comida-naturaleza. A continuación, se examina la relación central de esta tesis, a partir de las pervivencias culinarias y los cambios percibidos en el paisaje, dando lugar a los casos de recomposición campesina y el impacto que el trabajo de la Corporación Ambiental Techo de Agua ha tenido sobre la misma. Finalmente, algunas consideraciones que, a modo de conclusión y reflexión, invitan a mirar el acto cotidiano de comer con otros ojos y al aprovechamiento de la comida como escenario fructífero de investigación antropológica.

Palabras clave: comida, relación campesino-naturaleza, conflicto, biodiversidad, paisaje, conservación ambiental.

Abstract

This project is the result of a very personal interest in both food and nature since both settings contain the continuum of life. The human being, in the figure of farmers, is linked to this dyad through his work, the work of the land. In this way, it is probed the relationship between farmers – men, and women - nature through the analysis of their food, taking western Antioquia as a territory. At first, readers will find the description of food as a cultural, historical, and methodological aspects; Likewise, a theoretical approaching to the concepts of nature and farmers, focused on the area of influence of DRMI Alto del Insor. Subsequently, it is showed the traditional food dish from that region 50 years ago; From it, we reflect on food that make it up, the extraction strategies and the most representative culinary preparations; In addition, coffee cultivation is addressed as a means of linking with the capitalist economic system, and the impact that the armed conflict between 1990 and 2002 had on the farmer-food-nature triad. Next, the central relationship of this thesis is examined, based on culinary persistence, and perceived changes in the landscape, giving rise to cases of peasant recompositing and the impact work that Techo de Agua Environmental Corporation has had on the same. Finally, some considerations as a conclusion and reflection, invite us to look at the daily act of eating with different eyes and to take advantage of food as a fruitful setting for anthropological research.

Keywords: food, farmer-nature relationship, conflict, biodiversity, landscape, environmental conservation.

Introducción

La comida, nada como ella. Nacemos, y como todo ser vivo, lo primero que buscamos es comida. Quizá la frecuencia vaya cambiando a medida que crecemos, pero la necesidad y el gusto por comer, en condiciones normales, nunca desaparece; de hecho, se dice que “si el enfermo come, todo está bien”, como indicando que ella es un signo de conexión con la vida, y lo es, en todo sentido. La comida es vida y se convierte en vida cuando ingresa al cuerpo y lo constituye. Somos materia porque estamos hechos de comida. Es ella, la comida, la que da lugar a cada parte y sistema del cuerpo; a través de ella aseguramos el funcionamiento de este complejo organismo; y este es, sin duda, el aspecto básico compartido entre los seres humanos y no humanos, los animales.

No obstante, más allá de la materia, la comida es también energía, la energía propia de la vida que se abre paso en la tierra y en el agua, la energía del sol almacenada en los tejidos. Porque eso hemos aprendido, que las plantas y los animales, aunque no todos o no para todos, son comida potencial. Tomamos esa energía que reposa en aquellas otras formas de vida, para potenciar la nuestra, y al menos por eso, deberíamos mostrar respeto y gratitud al momento de comer.

La comida es reflejo de creatividad; es decir, del poder creador de la vida que se multiplica en tantas formas como sea posible, del poder creador del ser humano que se descubre atraído por ella, que la explora con curiosidad y la transforma a través de técnicas cuyo resultado es filtrado por los órganos del gusto, despertando sensaciones que se registran en el cerebro y se convierten en gustos particulares que lo definen, pues el ser humano fusiona la comida y a través de ella se fusiona con otros, creando lazos de identidad y pertenencia.

Aprendemos a comer, y al hacerlo, aprendemos también a reconocer el territorio en clave de la comida. Este es otro aspecto común con los animales, pues como ellos, el ser humano, desde que existe, ha recorrido el territorio identificando y “mapeando” los lugares estratégicos para la obtención de su alimento, ha creado rutas que contemplan las fuentes más abundantes de agua y comida. Así mismo, ha aprendido a identificar las áreas del terreno más fértiles, y se ha valido de ello para producir su propia comida, a partir de la agricultura y la domesticación de otros animales.

Es en este sentido, es decir, en relación a la obtención y producción de la comida, como el ser humano, específicamente el campesino, se relaciona de manera directa con la tierra, y a través de ella, con la naturaleza. Y es este el eje central de esta tesis, pues se pretende aquí exponer la relación entre el campesino y la naturaleza a través del análisis de su comida, tomando como

escenario las veredas de los municipios de Abriaquí, Cañasgordas y Giraldo que hacen parte del Distrito Regional de Manejo Integrado (DRMI) Alto del Insor, en el Occidente antioqueño.

Entonces, esta tesis se compone de tres capítulos, el primero de ellos, *La comida como ancla en la relación campesino – naturaleza*, ubica a la comida como elemento central en dicha relación, pues es ella el motivo principal por el cual los campesinos transforman la naturaleza a través de su trabajo. Así mismo, este capítulo recoge algunas definiciones construidas alrededor de la naturaleza, tanto como propiedad interna de todo lo vivo, como expresión externa y sujeta al dominio del ser humano. Por otra parte, se aborda también el concepto de campesino, como aquel ser en relación directa con la tierra, es decir, con su medio de producción y al mismo tiempo en relación con el sistema capitalista. Finalmente, en este capítulo se ofrece una descripción del lugar de enraizamiento de esta tesis, es decir, del DRMI Alto del Insor, así como una breve descripción del trabajo de Techo de Agua, corporación ambiental gracias a la cual me fue posible tener acceso al territorio.

En el segundo capítulo, *Comer de la tierra*, se recompone el plato de comida representativo de las familias campesinas hace aproximadamente 50 años, encontrando que el frijol y el maíz, fueron los alimentos centrales de las cocinas por aquella época. Además, se abordan aquí las formas de producción de éstos y otros alimentos, citando la diversidad de cultivos y las técnicas de producción como la roza, tumba y quema; así mismo, se reconocen las estrategias para el aseguramiento de la comida, tales como el intercambio de semillas, los tratos de leche, la cría de animales, la producción rudimentaria de carne vacuna y la obtención de alimentos del bosque propiamente, lo que permite a su vez adentrarse en el tema de la cacería, la pesca y el oportunismo, integrando a lo largo del capítulo el componente cultural de cada decisión alimentaria. Así mismo, este capítulo explora las preparaciones culinarias de la época, la importancia del cultivo de café en la región y las afectaciones generadas por el conflicto armado entre 1990 y 2002, sobre la relación del campesino con la tierra y con la comida.

Por último, el tercer capítulo, *Lo que queda y lo que se ha ido. Un abordaje al presente de la relación campesino – naturaleza*, explora el cambio en el uso de la tierra y en la vinculación de la familia campesina con ella, tras el conflicto armado. Presenta también un análisis de los elementos y prácticas que perviven hoy en el plato de comida respecto al que fue hace 50 años; así mismo, hace referencia a los cambios percibidos en el paisaje en relación a las actividades orientadas a la producción de alimentos y, por último, expone una serie de casos en los que la percepción

sobre el trabajo del campo y el relacionamiento con la naturaleza se ha visto modificada gracias a la reconexión con la tierra. En este punto se introducen también algunos casos exitosos del trabajo realizado por Techo de Agua en el territorio.

Ahora bien, para cumplir con este objetivo, es importante mencionar que los campesinos que me guiaron en la reconstrucción de esta historia son hombres y mujeres que tienen o tuvieron relación con el Distrito Regional de Manejo Integrado Alto del Inso; es decir, personas entre los 15 y 65 años que habitan, habitaron, salieron y volvieron a los municipios de Abriaquí, Cañasgordas y Giraldo. La mayoría de ellos son habitantes de la zona rural de estos municipios, algunos otros han oscilado entre la cabecera municipal y las veredas, otros tantos por diferentes razones (estudio, empleo, desplazamiento forzado, etc.) pasaron temporadas en la ciudad y regresaron luego de algunos años; otros se fueron y vuelven solo de manera ocasional a visitar a sus familiares. Sin embargo, todos de alguna manera han tenido contacto con la Corporación ambiental Techo de Agua, bien sea como integrantes activos de la misma o como participantes esporádicos de talleres y jornadas de capacitación y ecosensibilización.

Algunos de ellos contaron con la oportunidad y el deseo de formarse en algún área específica del conocimiento, académicamente hablando, mientras que otros han entregado sus años a la experiencia de la vida en el campo y desde allí transmiten su saber. Los más jóvenes se encuentran actualmente en proceso de escolarización y no por ello conocen menos de los aspectos tratados en esta tesis. Todos se han abierto de manera espontánea a la conversación, de tal modo que han compartido de alguna manera sus historias de vida, permitiéndome acceder a las múltiples formas de relacionamiento que han establecido con la naturaleza a través de los significados que han atribuido a sus experiencias de vida.

Por lo tanto, la metodología empleada en esta tesis está en parte fundamentada en el ejercicio biográfico que se condensa en las historias de vida, las cuales, siguiendo a (Chárriez, 2012) “forman parte del campo de la investigación cualitativa, cuyo paradigma fenomenológico sostiene que la realidad es construida socialmente mediante definiciones individuales o colectivas de una determinada situación” (p. 50). En este sentido, a través de las historias de vida, es posible contar con un marco interpretativo de la experiencia humana, que da lugar al significado afectivo que tienen las cosas, situaciones, experiencias y relaciones para las personas.

No obstante, las historias de vida estuvieron delimitadas por los temas transversales a la investigación, es decir, aquellos aspectos concernientes a la comida, en términos de saberes,

prácticas de obtención y/o producción, prácticas culinarias y de consumo, así como en relación al conflicto armado, la concepción de la naturaleza y del conflicto con la misma.

Adicionalmente, las historias de vida fueron complementadas por la observación participante en escenarios como encuentros entre integrantes de Techo de Agua y talleres de ecosensibilización realizados por la corporación ambiental en veredas y colegios del municipio de Cañasgordas. Esta técnica “consiste principalmente en dos actividades: observar sistemática y controladamente todo lo que acontece (...) y participar en una o varias de las actividades de la población” (Guber, 2011, p. 52), lo que permite a su vez “realizar descubrimientos, para examinar críticamente los conceptos teóricos y anclarlos en realidades concretas, poniendo en comunicación distintas reflexividades” (p. 50).

Por otra parte, la recolección de la información se llevó a cabo mediante el uso de la grabadora de voz y algunas notas en el diario de campo. Las entrevistas fueron transcritas y codificadas, y con el ánimo de proteger la identidad de los interlocutores, como fue acordado, se omitirán sus nombres y en su lugar se hará referencia a ellos como “Interlocutor 1, 2, 3, etc.”, manteniendo el reporte de las fechas en las que fueron realizadas las entrevistas.

1. Capítulo I

1.1. La comida como ancla en la relación campesino–naturaleza

La comida, al igual que la naturaleza y seguramente por venir de ella, es tanto materia como energía. En ella se reúnen el tiempo, el espacio, el orden, la cooperación, la creatividad, los sentidos, las técnicas, los fogones, las cocineras y cocineros, los instrumentos, las recetas, el ensayo, el acierto y el error, las reglas y las intenciones. La comida tiene formas, dimensiones, pesos, colores, texturas, sabores y olores tangibles a los órganos del gusto y; sin embargo, por material que sea, la comida está llena también de recuerdos, aspiraciones, creencias, significados, historias, vínculos, aprendizajes y sentires. La comida alimenta al cuerpo y al espíritu. Alrededor de ella se tejen planes, encuentros, desencuentros, relaciones de todo tipo e identidades. La comida es salud y enfermedad, cotidianidad y novedad, rutina y ritualidad; ella es elegante, casera, de carretera, de campo e industrial.

La comida es el elemento central en la relación entre la sociedad y la naturaleza, específicamente, entre el campesino y la naturaleza, pues es ella el motivo principal por el cual los campesinos transforman la naturaleza a través de su trabajo. Es la comida quizá el elemento primordial para el funcionamiento biológico del cuerpo, y es alrededor de ella que los seres humanos ordenan muchas de las actividades que realizan. Tanto quien la produce, como quien la cocina, tienen una relación particular con el mundo; por un lado, observan a la gente y entregan lo mejor de sí en un plato de comida, y por el otro, observan a la naturaleza, trabajan con plantas y animales, y reconocen el hecho irrefutable de que es la naturaleza la que nos alimenta.

La comida es, para esta tesis, el aspecto cotidiano, biológico, cultural e histórico sobre el que se fundamenta. Metodológicamente, la comida es el escenario central, al que se dirigen las luces que iluminan los diversos actores participantes en la construcción de la relación entre campesinos y naturaleza. Aquí, la comida permite contar la historia de dicha relación a través de las historias de vida de quienes se abrieron a ella. No es un secreto que “la sobrevivencia de los individuos y las sociedades depende de este acto cotidiano y repetitivo.” (Rodríguez R, 2012, p. 44) y es justamente esta la razón por la cual la comida podría ser testigo vivo y silencioso de los ires y venires humanos, de los cambios en sus maneras de habitar el mundo y de las transformaciones en su relación con el entorno natural, puesto que “los procesos alimentarios cambian y se transforman, son dinámicos, se inscriben temporal e históricamente en relación al

resto de los componentes sociales y la historicidad de estos procesos da cuenta en buena medida de la lógica de los cambios.” (Rodríguez R, 2012, p. 53).

Ahora bien, tales transformaciones serán abordadas con mayor detalle en los capítulos dos y tres, donde se realiza un recorrido por lo que ha sido el plato de comida en los últimos 50 años, aproximadamente. No obstante, estos cambios han ocurrido en medio de tensiones entre los también cambiantes significados atribuidos al campesino, la economía campesina, el desarrollo económico, la naturaleza y la comida misma; razón por la cual en este capítulo se trazan algunos conceptos clave para comprender la historia que se teje más adelante. Así mismo, es importante describir aquí las características del territorio en el que se llevó a cabo esta investigación.

1.1.1. La naturaleza ¿interna o externa?

Para empezar, vendría bien mencionar que este concepto ha sido contemplado en las ciencias sociales, bajo el marco de la relación humano-naturaleza, siendo quizá ésta la relación fundamental en la vida. Dicho análisis se remonta a Aristóteles, cuando hizo referencia a la *physis*, tanto como principio interno del movimiento y cambio, a partir del cual crece todo lo que crece, o naturaleza propia de los seres; como a la exteriorización de la forma o conjunto de objetos que conforman el mundo, incluyendo al ser humano. (Seggiaro, 2015).

Parece entonces que la idea de una naturaleza tanto interna como externa es de larga data, como lo es la relación dicotómica en las maneras en que el ser humano se aproxima a lo que intenta conocer. La naturaleza no ha sido la excepción, pues el ser humano ha intentado aprehenderla a través de conceptos e imaginarios que lo ubican dentro o fuera de ella, y que constituyen la base de las diversas formas en que se relaciona con ella. Así mismo, cabe decirse aquí a modo de hipótesis, que el tipo de relación que entablamos con la naturaleza, refleja el tipo de relación que establecemos unos con otros, pues en la base de cada relación se encuentran la valoración y el interés; en ese sentido, si, por ejemplo, se otorga mayor valor a la naturaleza externa de un individuo o comunidad, desatendiendo su naturaleza interna, se puede optar por valorar a dicho individuo o grupo en términos de la utilidad o beneficio que pudiera suministrar, y desde dicha valoración se establecería una relación determinada y orientada a obtener tal beneficio, minimizando el impacto que una relación en estos términos pudiera generar. Se trata, en resumen, de una cuestión de responsabilidad frente al otro.

Ahora bien, ¿por qué entonces parece que el ser humano, al menos la mayoría de las veces, se percibe a sí mismo como un ser escindido de la naturaleza? Pues bien, desde el análisis teórico podría decirse que ese sentimiento de extrañeza y desconexión se apoya en la idea del hombre emancipado, aquel hombre cuya “naturaleza interna” fluye hacia la dominación de la “naturaleza externa” de la que venía siendo parte, como si se tratara de algún mandato divino y reservado para él. No obstante:

esta naturaleza exterior al hombre no es exterior a la cultura, a la sociedad, a la historia. Es la parte de la naturaleza transformada por la acción, y por lo tanto por el pensamiento del hombre. Es una realidad material y al mismo tiempo una realidad ideal. (Godelier, 1989, p. 21).

Podría decirse que para todas las culturas funciona de este modo; sin embargo, no todas se relacionan de la misma manera con la naturaleza. Quizá la diferencia radica en la valoración que cada una tiene sobre ella, y es a partir de dicha valoración como se determina la acción humana sobre la naturaleza. Así, por ejemplo, para los Nasa:

Uma kiwe, naturaleza o universo nasa, es la fuerza femenina que otorga el equilibrio armónico entre el ser nasa y el entorno natural. Comprende los espíritus con los cuales se convive e interactúa a través de la práctica agrícola que interviene el territorio. (Sanabria & Villamar, 2015, p. 10)

Por su parte, el pueblo Sía de los resguardos de Timbiquí “define la naturaleza como territorio de selva grande a la cual denominan Eda thainde, territorio sagrado. La componen las plantas (Pakuru), los animales (Ne animalara), el suelo (Eunja), el agua (Pania), el aire (Na) y la gente eperara.” (Sanabria & Villamar, 2015, p. 16). A su vez, para los achuar, sociedad de cazadores y horticultores forestales de la Amazonia ecuatoriana:

Muchos de los seres que nosotros llamamos naturales, como las plantas cultivadas y la mayoría de los animales, están dotados de atributos idénticos a los de los humanos. Estos atributos se resumen por un predicado particular que es la posesión de un alma. (Descola, 2002, p. 156)

Desde este punto de vista, la naturaleza parece estar asociada a la tierra, entendida ésta como un ser dotado de vida e incluso de espíritu, como una madre, dadora de vida; una madre a la que se le pide permiso, se le agradece, se le compensa, se protege y fortalece a través de mitos, leyendas, rituales y restricciones. Se trata de todo un ordenamiento del territorio y de las actividades asociadas a él, de modo que se definen espacios y tiempos específicos para cada una a fin de asegurar el equilibrio humano- naturaleza, necesario para la existencia de ambas partes y el continuum de la vida.

No obstante, esta especie de intercambio equilibrado, no es precisamente una condición presente en la visión moderna de la naturaleza, pues bajo este marco, afianzado durante los siglos XVII y XVIII por el desarrollo de la ciencia moderna, “la naturaleza se convirtió en una fuente inagotable de riqueza y en un obstáculo para el progreso y la modernización, que debía ser explotada e igualmente dominada por la racionalidad del hombre dispuesto a colonizarla, domarla y transformarla.” (Albán & Rosero, 2016, p. 28) en beneficio del desarrollo del modelo económico capitalista que, mediante la ciencia, la tecnología y las leyes del mercado, transformó los sistemas productivos tradicionales en formas de producción homogenizadas que, en la mayoría de los casos afecta no solo las prácticas culturales de los pueblos sino también su seguridad alimentaria y la conservación de los ecosistemas, debido a la privatización de la naturaleza y la interrupción de sus ciclos.

1.1.2. El campesino y su doble condición

Por su parte, para el campesino, la naturaleza parece ser un poco de ambas; es decir, un poco madre, un poco unidad productiva. Esta lectura sobre la naturaleza encuentra sus bases en el también ambivalente concepto de campesino, pues de acuerdo con (Krantz, 1997) “el campesino se caracteriza, en primer lugar, por dos sistemas de relación: por un lado, el tipo de relaciones que mantiene con su medio de producción y por el otro, las que lo conectan con el sistema capitalista dominante” (p. 91), entendiéndose por medio de producción a la tierra.

Respecto al primer tipo de relación, podría decirse que la figura del campesino ha sido asociada a la posibilidad de heredar la tierra como legado, así como al mantenimiento de prácticas agrícolas en contextos rurales, de las cuales deriva su sustento, considerando que para ello el trabajo familiar juega un rol fundamental, puesto que la familia es el elemento central en el mantenimiento y la reproducción de la unidad de trabajo y consumo; es decir, gracias al trabajo familiar las

necesidades del grupo pueden satisfacerse, asegurando también el cumplimiento de los requerimientos de la unidad productiva. (Ortega, 1982)

Por otro lado, como lo menciona (Van der Ploeg, 2010):

La ciencia creó una imagen y un modelo del empresario agrícola, que supone que el agricultor desarrolla una empresa completamente integrada a los mercados, tanto en lo referido a los insumos como a los productos, totalmente especializada y en la búsqueda de ganancias. (p. 39).

Ejemplo de ello lo constituye la llamada Revolución Verde, iniciada entre 1960 y 1980 en Estados Unidos y extendida a otros países con la promesa de aumentar la producción mundial de alimentos a través de la práctica agrícola del monocultivo, el uso de plaguicidas, herbicidas y fertilizantes, y la mecanización de los procesos productivos; prácticas éstas contrarias a la minimización de los costos monetarios, la diversificación de cultivos para reducir riesgos económicos y ambientales y las relaciones de cooperación, características de la condición campesina. (Edelman, 2022)

Sin embargo, en países como Colombia, la implementación de dicho modelo no solo llevó y lleva a algunos campesinos a endeudarse e incrementar sus metas de producción con fin tanto de satisfacer sus necesidades, como de cumplir con la obligación de pagar los créditos adquiridos, sino que además, esta situación modifica la relación del campesino con la tierra, debido a la transformación en las prácticas productivas, que se escapan de la autonomía campesina frente al qué, cómo, cuándo y dónde, pues son los ritmos del modo agrícola empresarial los que determinan los procesos productivos en tanto tipo de cultivo, área, cantidad a producir, tiempos de producción, tecnología, insumos, canales de comercialización y precio de venta, entre otros, de tal modo que la economía campesina queda subordinada a la economía en su conjunto y las ganancias tienden a centralizarse antes que a retornar a manos campesinas.

También existen sobre el campesino, algunas visiones un tanto esencialistas. Las Naciones Unidas, por ejemplo, en su definición del 2013, le confieren la responsabilidad de cuidar el entorno natural local y los sistemas agorecológicos, haciendo hincapié en su dependencia del trabajo familiar y su organización a pequeña escala; y aunque esta es una definición aceptada por La Vía Campesina, el mayor movimiento agrícola trasnacional, opaca un poco las tensiones a las que se ve enfrentado el campesino una vez se inserta al sistema capitalista. No obstante, deja claro algo

que para este ejercicio es central, al mencionar que “un campesino es un hombre o una mujer de la tierra, que tiene una relación directa y especial con la tierra y la naturaleza a través de la producción de alimentos u otros productos agrícolas.” (Naciones Unidas, 2013, p. 2)

En este sentido, se establece la producción de comida; es decir, la acción humana y transformadora sobre la naturaleza, como forma de relacionamiento directa entre el campesino y la tierra. De las prácticas que se implementen para lograr dicho objetivo dependerá la forma en que el campesino acceda a su entorno natural, considerando que, en cualquier caso, dicho acceso se efectúa a través de una representación cultural del mismo. De este modo, es posible mencionar que:

El principio campesino es sinónimo de calidad de vida, del alimento, utilización sostenible y eficaz de los recursos (agua, energía y suelo fértil), pero también la condición campesina es contradictoria pues lucha continuamente por la autonomía y el progreso dentro de un contexto caracterizado por patrones múltiples de dependencia y procesos asociados de explotación y marginación. (Melgarejo, 2012, p. 348)

Por otra parte, al referirse al campesino como *gente de la tierra*; es decir, personas del campo, se da lugar a la coexistencia de identidades, pues a la de campesino se puede sumar la de indígena, microempresario, maestro, etc. (Edelman, 2022). Adicionalmente, esta afirmación parece inferir que se trata de personas que poseen tierra; sin embargo, este es un tema algo complejo de tratar puesto que, en Colombia la tenencia de la tierra es un asunto espinoso, y como veremos más adelante, tenerla no es garantía real de acceso a ella, sobre todo en épocas de violencia y conflicto armado.

1.1.3. Alto del Insor, entre la conservación y el aprovechamiento “sostenible”

Ahora bien, como se mencionó en uno de los primeros párrafos de éste capítulo, es importante indicar que el lugar de enraizamiento de esta tesis se ubica en el área de influencia del Alto del Insor, declarado Distrito de Manejo Integrado según acuerdo N°010 del 17 de diciembre de 2009 y homologado como Área Protegida Distrito Regional de Manejo Integrado, según acuerdo N°008 del 16 de junio de 2011, por el Consejo Directivo de la Corporación para el Desarrollo Sostenible del Urabá, CORPOURABÁ.

Según el acuerdo N°010, el DMRI Alto del Insor, corresponde a una superficie de 6900 hectáreas en jurisdicción de los municipios de Cañasgordas, Giraldo y Abriaquí, para las que se definieron estrategias de preservación, conservación, protección, recuperación y aprovechamiento sostenible, tendientes tanto a detener la pérdida de biodiversidad como a mejorar la calidad de vida de los campesinos a través de actividades productivas sostenibles. Cabe mencionar que:

A la luz del Decreto 2372 de 2010, los DMI se definen como un espacio geográfico, donde los paisajes y ecosistemas mantienen su composición y función, aunque su estructura haya sido modificada, y cuyos valores naturales y culturales asociados se ponen al alcance de la población humana para destinarlos a su uso sostenible, preservación, restauración, conocimiento y disfrute. La delimitación de esta categoría tiene como objetivo ordenar, planificar y regular el uso y manejo de los recursos naturales renovables y las actividades económicas que allí se desarrollen, dentro de los criterios de desarrollo sostenible. (Molina, L, 2013, p. 37)

No obstante, como es sabido, el criterio de desarrollo sostenible en este tipo de contextos resulta problemático, puesto que el calificativo *sostenible*, en la mayoría de los casos, se ha trasladado al terreno económico, donde se convierte en un factor más dentro de los costos a calcular asociados a los procesos de extracción y transformación, antes que enfocarse en una verdadera búsqueda de equilibrio entre la producción y el cuidado o conservación ambiental. En este sentido, la implementación de actividades económicas en áreas de reserva podría dar lugar a impactos ambientales relacionados, por ejemplo, con la apertura de la frontera agrícola, asociada a la disminución de la extensión de bosques y árboles nativos, así como al detrimento y contaminación de fuentes hídricas.

Ahora bien, como se menciona en el acuerdo N°010:

El DMRI Alto del Insor se localiza entre los 1900 y 3000 msnm, con promedios de temperaturas que oscilan entre los 12 y 24°C, y con precipitaciones entre los 2000 y 4000 mm al año. Según la clasificación ecológica de Holdrige, se encuentra dentro de las zonas de vida bosque húmedo montano bajo, bosque pluvial montano y bosque pluvial montano bajo. Presenta una cobertura florística del 60% en vegetación natural de bosques húmedos subandinos, con vestigios de bosques primarios por encima de la cota de 1900 msnm, y su riqueza en fauna está representada por 7 especies de reptiles, 109 especies de aves y 19

especies de mamíferos; donde se resalta la presencia de especies altamente vulnerables como el oso de anteojos (*Tremarctos ornatus*) y la guagua loba (*Dinomys branickii*). Así mismo, se constituye en una estrella fluvial porque confluyen los nacimientos de quebradas aportantes a la cuenca alta del Río Cauca, se dan los nacimientos del Río la Herradura y el Río Cañasgordas que al unirse conforman el Río Sucio, el cual desemboca en el Río Atrato (Colombia. Corpourabá, 2009, p. 5)

De acuerdo a las características mencionadas anteriormente, se trata entonces de un territorio biodiverso. Esto permite comprender por qué dentro de los objetivos de las autoridades ambientales se contempla el implementar estrategias asociadas a la recuperación y conservación de los ecosistemas presentes en el área, así como del recurso hídrico que abastece a las comunidades de la zona, incluyendo además, actividades de educación e investigación ambiental, y sin dejar de lado la necesidad de promover actividades económicas calificadas como sostenibles según el artículo cuatro del Acuerdo N°008 del 2011, dentro de las que se contemplan el establecimiento de sistemas agroforestales, silvopastoriles, el aprovechamiento de plantaciones y el ecoturismo, entre otros.

No obstante, de acuerdo con la Caracterización socioeconómica y cultural del complejo de páramos Frontino – Urrao, realizado por la Universidad de Antioquia y el Instituto Humboldt, en el análisis de red de actores se observa que a pesar del alto índice de centralidad e intermediación entre Corpourabá y Corantioquia es evidente la desarticulación entre ambas corporaciones a pesar de compartir la jurisdicción y tener intereses en el manejo ambiental del complejo. (Álvarez et al, 2015) Bajo estas condiciones resulta difícil que los procesos de conservación, al menos desde las autoridades ambientales, sean realmente efectivos. Y es en este contexto en el que corporaciones ambientales como Techo de Agua cobran relevancia.

Techo de Agua es una organización sin ánimo de lucro que tiene como punto de partida el 2018, año en que su directora, Mayra Natalia Parra Salazar, a través de la elaboración del Plan de Manejo del Complejo de Páramos Frontino – Urrao, empezó a recorrer los municipios en los que actualmente la Corporación tiene influencia; es decir, Giraldo, Abriaquí, Cañasgordas, Frontino y Urrao. En el 2019, cuando se lleva a cabo la fase de socialización del Plan, se ejecuta una serie de intercambios de experiencias y se empieza a proyectar la conformación de un grupo ambiental que tendría como fin el fortalecimiento de un grupo local empoderado del conocimiento. En ese mismo año, la directora participa en el Plan de Manejo de Oso en el DRMI Alto del Insoy, sumando más

integrantes al grupo. En el 2020, el grupo ambiental se consolida como Techo de Agua Corporación Ambiental y en el 2021 se consolida formalmente.

Desde entonces Techo de Agua se ha comprometido con la mitigación del cambio climático y la protección de la biodiversidad, trabajando de la mano con comunidades locales y dando vida a programas de conservación y apropiación social del conocimiento tales como la Red de custodios de aves rapaces, la Escuela de biodiversidad, biodiversidad al campo y Fantasmas del bosque de niebla, los cuales además de adoptar como especies insignia al oso de anteojos (*Tremarctos ornatus*), el puma (*Puma concolor*) y el águila real de montaña (*Spizaetus isidori*), tienen en común en su base metodológica la Ecosensibilización, definida por la directora de la Corporación como:

El entendimiento de que la naturaleza, entendida como cuerpo, y la sociedad entendida a veces como alma, no están separadas. Ecosensibilizar está conformada por dos palabras; eco, de ecología, que refiere al conocimiento científico de la casa, el conocimiento profundo de la diversidad y de lo que ella implica. Entender que esos vínculos ecológicos, que esos vínculos entre las diferentes formas de vida no tienen por qué entenderse como algo separado de las emociones. Porque la vida es vida simplemente, no alma por un lado y cuerpo por el otro. Y ecosensibilizar es eso, tiene esos dos componentes fuertes: ciencia, conocimiento de los nexos ecológicos, y emociones, sentimientos, sentidos. (Dirección General Techo de Agua, comunicación personal, 10 de diciembre, 2023)

Por otra parte, es necesario considerar que los municipios de Abriaquí y Cañasgordas tienen en común una historia de desarrollo económico impulsado por actividades mineras, agrícolas y pecuarias. Para estos dos municipios “los procesos de poblamiento estuvieron ligados a las dinámicas de la explotación minera, [pues] la búsqueda de nuevas minas generó procesos de ampliación territorial, poblacional y comercial” (Álvarez et al, 2015, p. 21) de hecho, de acuerdo con los autores, “los primeros depósitos de aluvión que explotaron los españoles en Antioquia, fueron en corrientes del norte de la cordillera, específicamente la cuenca de río Sucio-Cañasgordas” (Ibid.) de la cual hacen parte, según el Plan de Ordenamiento y Manejo de Cuencas Hidrográficas (POMCA) del río Sucio, los municipios de Abriaquí con 16 veredas y Cañasgordas con 66. Cabe decirse que actualmente, existen procesos vigentes de concesión, titulación o licenciamiento ambiental para la explotación minera, principalmente en la zona conocida como Morrogacho, entre Abriaquí y Cañasgordas. Así mismo, los enclaves mineros durante el siglo XVII y XVIII fueron

abastecidos por los centros agrícolas y ganaderos de la región. (Álvarez et al, 2015) Por aquella época se distinguían ya el maíz y el frijol como dos de los alimentos centrales en familias antioqueñas.

El maíz, por ejemplo, es uno de aquellos alimentos que ha traspasado fronteras y barreras temporales, se ha instaurado en diversas culturas que han hecho de este grano un elemento central en su cotidianidad y vida social. El maíz, ese alimento milenario natural de Mesoamérica y domesticado en México, se ha extendido por el mundo debido a su capacidad para crecer en diversos climas. En Colombia, por ejemplo, se ha sembrado en casi todos los ecosistemas, y ha facilitado incluso el asentamiento de seres humanos en zonas montañosas al interior del país, como es el caso de Antioquia, donde según (Gutiérrez, 1949) en su clásico poema *Memoria sobre el cultivo del maíz en Antioquia* menciona que “aún el nombre mismo de antioqueño despierta en todo el país la imagen socorrida de este riquísimo cereal” (p. 214).

El frijol, por su parte, es al igual que el maíz, una de las plantas de mayor importancia domesticadas en Mesoamérica. De acuerdo con (Hernández et al, 2013) “el análisis evolutivo del frijol mediante herramientas moleculares enfatiza el origen mesoamericano de *P. vulgaris*, desde donde se extendió posteriormente al resto del Continente Americano, para luego ser domesticado tanto en Mesoamérica como en Sudamérica.” (p. 103) En Colombia el frijol se cultiva tanto en zonas de montaña como en zonas planas; tales cultivos suelen estar ubicados entre los 1.000 y 3.000 msnm, por lo que la región antioqueña resulta propicia para el cultivo de este alimento que es sin duda buena fuente proteína y minerales, así como un producto “de gran importancia en la economía campesina. Tradicionalmente cultivado por pequeños y medianos productores familiares en la zona Andina, es sembrado en conjunto y rotación con otros cultivos transitorios como maíz.” (Ospina et al, 2020, p. 14)

Adicionalmente es necesario hablar del cultivo de café, el cual representó hacia 1930 la vinculación de la economía colombiana con el mercado mundial, e implicó al mismo tiempo la conformación de unidades productivas y la reconfiguración de relaciones laborales y formas de producción y trabajo de la tierra que, aun considerando que en Antioquia el cultivo de café fue asumido por pequeños y medianos productores, requirió de la intensificación en la producción del grano, dando lugar, por tanto, a la transformación evidente en el paisaje debido a la deforestación para la expansión de la frontera agrícola. En la actualidad, este sigue siendo uno de los cultivos principales en municipios como Cañasgordas; no obstante, en menor cantidad que hace 50 años

debido, como veremos más adelante, a factores desafortunados como la roya y el conflicto armado colombiano que arribó a la región dejando sus propias secuelas.

Giraldo, por su parte es un municipio reconocido actualmente por la producción agrícola relativamente diversificada, con predominancia de algunos cultivos que son tradicionales en la oferta productiva de la subregión tales como la cebolla de rama, el café y el fríjol, considerando también un aumento significativo en la producción de limón. (Torres et al, 2021) No obstante, de acuerdo a conversaciones con uno de los interlocutores, es posible constatar que el municipio fue en el pasado el mayor proveedor de anís que tuvo la Fábrica de Licores de Antioquia, para la elaboración del aguardiente antioqueño; “de hecho, la historia dice, que cuando se hizo el puente de Occidente, el antiguo; Giraldo, pues por su potencial con el anís le sirvió como de fiador al departamento para poder hacer ese puente ahí.” (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de noviembre, 2023). Fue así hasta hace aproximadamente 30 años cuando la FLA empezó a importar la esencia de Europa, y el cultivo empezó a decaer hasta desaparecer.

Por otro lado, el ganado se adaptó muy bien a las condiciones climáticas y geográficas de Antioquia, y para el siglo XX, Abriaquí se destacó en la región al consolidar su economía en torno a la producción lechera, coincidiendo con el panorama nacional pues, de acuerdo con (García G, 2006) “entre 1950 y 1977 el volumen físico de producción del sector de ganado vacuno tuvo un crecimiento anual del 2.8 por ciento, inferior al 4 por ciento registrado por el sector agrícola.” (p. 7) En este sentido, el auge de las empresas lácteas de Antioquia, dinamizó no solo los sistemas de producción, sino también las vías de acceso y transporte, así como la transformación de subproductos de forma artesanal (Álvarez et al, 2015). Por otra parte, cabe decirse que en el municipio se observa también una “notoria producción en los renglones de aguacate, tomate y caña panelera” (Torres et al, 2021, p. 16)

De acuerdo con lo anterior y para dar paso al segundo capítulo, es importante mencionar que lo único constante en la ecuación campesino – naturaleza ha sido el cambio, producto de las tensiones entre intereses, conceptos, imaginarios, prácticas que se transforman y se resisten, que coexisten aún en el presente y que dan lugar a diversas formas de relacionamiento que, como se verá en los capítulos posteriores, dependen de múltiples factores culturales, sociales, económicos, geográficos y ambientales. Además, la implementación de un sistema de producción, sea cual sea, da lugar a formas particulares de relacionamiento con la naturaleza, y del mismo modo engendra sus propios impactos ambientales en el territorio donde se reproduzca.

2. Capítulo II

2.1. Comer de la tierra

«A todo se acostumbra uno, menos a no comer».

Mauricio Ávila

Massimo Montanari (2004), al tratar de responder la pregunta sobre lo que distingue la comida del hombre de la de los demás animales, comenta en su libro, *La comida como cultura*, que el hombre, además de consumir recursos disponibles en la naturaleza, aprende a producirlos por sí mismo mediante la práctica de la agricultura y la ganadería; seleccionando, además, la comida de acuerdo a preferencias individuales y colectivas, relacionadas con valores, gustos y significados diferentes. Resalta también, como aspecto central, el dominio del fuego por parte del hombre y la consecuente creación de la cocina; es decir, del acto de cocinar, de transformar lo natural en comida construida, a través de un conjunto de técnicas que incluye un número variable de operaciones en función de la especialización de las actividades.

Por otra parte, el autor menciona que se nos ha enseñado, a través del gusto, anclado en el cerebro, a reconocer la comida como buena o mala, a través de criterios de valoración que se transmiten y varían de acuerdo al tiempo y el espacio. En este sentido, y haciendo alusión al “comer geográfico” (Montanari, 2004) propone que conocer o expresar la cultura de un territorio a través de la cocina, los productos y las recetas, es una realidad antiquísima, que nos lleva a pensar que, “los alimentos son por definición territoriales, sobre todo si se piensa en la cultura popular, ligada más directamente a los recursos disponibles en cada lugar.” (p. 80)

En este sentido, y considerando las condiciones biodiversas del territorio de interés, quisiera hacer una aproximación a lo que sería el plato de comida representativo en la región hace unos 50 años. Según los interlocutores de esta tesis, dicho plato incluía frijoles, maíz, arroz, leche, carne, huevo, productos de la pesca y de la caza, así como algunos frutos del bosque. Esta consideración es importante puesto que, como veremos más adelante, alrededor de la obtención de estos alimentos se establecía una serie de actividades sustentadas en el trabajo familiar y enmarcadas por rituales que daban vida a tradiciones que pasaron de una generación a otra, y que aportaron matices a la identidad del campesino y su relación con la naturaleza.

Así, por ejemplo, de acuerdo con uno de los interlocutores:

En la noche era, pues lo más tradicional, era la arepa, el chicharrón, el frijol, el arroz. Y eso era todos los días. Y todos, o sea, desde los más adultos hasta los más niños, esa era la comida de todos. Y en la mañana también si había frijoles, también era arepa, frijoles, arroz y carne, porque también era carne en el desayuno, porque era algo muy tradicional, y digamos que era mucho más asequible el tema de la carne. Pero, aun así, también había la carne de la caza y el pescado. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Por su parte, otro de los interlocutores, menciona que:

Es que esa era la costumbre, yo, a mí me obligaban, en la noche por ahí a las 6 de la tarde, antes de rezar, eso era una tazada de aguapanela con leche y un plato así hondo con frijoles, de pronto un poquito de arroz y el pedacito de chicharrón, y arepa de esa redonda. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Ahora bien, estos recuerdos además de permitir identificar los alimentos más frecuentes para la familia campesina de la época, teniendo al fríjol y al maíz como los productos infaltables en el plato, hacen posible también observar que este patrón alimenticio se constituye como un hábito compartido entre adultos y niños y, que a la par, existen ciertas pautas establecidas en torno al consumo de los alimentos, tales como la hora de la comida y la secuencia u orden de las actividades. Esto se explica al comprender que el acto de comer, como acto simbólico y material, es reconocido y aprendido por cada individuo que identifica que, cómo, cuánto, cuándo, dónde y con quién come. Dichos aspectos forman parte de la vida cotidiana de las personas y adquieren un valor y significado tal, que al aprenderlos facilitan su integración al grupo social al que pertenecen. (Arboleda M & Zuleta R, 2013) En otras palabras, “comemos lo que comen otros, comemos con otros, en una determinada época y contexto.” (Díaz, L et al, 2014, p. 20)

2.1.1. Maíz y fríjol, el cereal y la leguminosa que van bien juntos

Respecto al maíz y al fríjol, reconocidos en las conversaciones con los interlocutores como los productos centrales en el plato de comida, se puede decir que estos dos productos se consolidaron como un recurso clásico en la alimentación antioqueña y, en muchos casos, realmente evitaron el hambre de niños y adultos, tal como nos da a entender una de las participantes de esta

tesis, cuando, refiriéndose a estos dos alimentos, menciona que “nosotros tuvimos una niñez demasiado dura, muy sufrida, entonces comíamos de lo que producía la tierra.” (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024)

Por otra parte, respecto a la producción de estos dos alimentos en los municipios de interés, y teniendo en cuenta que, como se mencionó en el capítulo anterior, el maíz se produce en casi todos los pisos térmicos y el fríjol entre los 1000 y 3000 msnm, las montañas del occidente antioqueño fueron, en efecto, áreas destinadas a su cultivo, tal como lo menciona una de las participantes al comentar que:

Pues yo recuerdo mucho en mi caso en particular, mientras estuvo mi papá, mi papá sembraba maíz, sembraba frijol, sembraba tomate de árbol. Lo que se daba ahí en esa zona, digamos que es como un clima muy propicio para diferentes cultivos. (...) Y mi abuelo también tenía cultivos de frijol, como en toda la peña se hacían muchos cultivos de frijol; nunca faltaba el frijol y el maíz. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

En este sentido, la geografía antioqueña fue aprovechada incluso a pesar de las dificultades que el mismo paisaje imponía como desafiantes, dejando en evidencia el bagaje campesino en cuanto a las técnicas de siembra en diferentes condiciones o tipos de terreno; así como el arraigo cultural frente a sus pautas alimenticias, de tal modo que éstas permanecían aun cuando el territorio cambiara, y eran justamente ellas las que llevaban al campesino a desplegar sus conocimientos con el fin de obtener allí, en el nuevo lugar, lo que comían en el anterior, asegurando además su sustento y el de su familia. En este sentido, podría decirse que “la domesticación de las plantas y de los animales permite de alguna manera al hombre poseer el mundo natural, alejarse de la relación de total dependencia en la que siempre pensaba haber vivido.” (Montanari, 2004, p. 13) lo que se constituye en un factor determinante para el asentamiento y crecimiento demográfico, puesto que “más que cualquier otra especie animal, a los seres humanos les resulta posible ajustar sus prácticas de subsistencia a diferentes condiciones ambientales. (De Garrine, 2016, p. 34)

En coherencia con esto, otro participante menciona que:

Pues, mis abuelos como eran de la Encarnación, de una vereda de Urrao, ellos siempre por allá cultivaron maíz y frijoles. Cuando llegaron a Cañasgordas también lo hicieron, sino que era más demorado, la tierra no era como tan buena como por allá en esa tierra fría, y

les daba como más dificultad los cultivos, pero llegaron con su misma tradición de cultivar mucho maíz o lo que podían, y frijol. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Por su parte, las prácticas productivas campesinas estuvieron estrechamente relacionadas con el sistema tradicional de roza, tumba y quema, implementado en el trópico desde hace aproximadamente diez mil años. Esta práctica, conocida como sistema itinerante de cultivo,

consiste en la apertura de un barbecho o área a cultivar, en zonas con cobertura vegetal de bosque primario, secundario o rastrojo alto. Inicialmente se lleva a cabo la tala de árboles y posteriormente la roza de especies arbustivas y la quema del material vegetal, con el fin de utilizar la ceniza como materia orgánica. (Álvarez et al, 2015, p. 69)

Y se fundamenta en el uso intensivo del terreno -hasta tres ciclos anuales- alternando con periodos largos de descanso, incluso de varios años. Además, se dice que el terreno así tratado suele usarse para policultivos, lo que modifica el ciclo de nutrientes, presentándose mayor disponibilidad luego de la quema; sin embargo, el fuego a su vez genera un impacto desfavorable sobre el componente biológico del suelo, por lo que los periodos largos de descanso son fundamentales en este sistema (Gamero-Gamero et al, 2020) que sin embargo, favoreció la deforestación y la ampliación de la frontera agropecuaria toda vez que el fuego se salía de control y abrasaba parte del bosque. A propósito de ello una de las participantes menciona que:

Lo que hacían era como talar, normalmente lo que llamaban una rocería, y luego prendían fuego. Eh, digamos que lo hacían de manera muy orgánica porque nunca le echaban abono, pero decían que esa ceniza, que precisamente por eso quemaban, porque la ceniza lo que hacía era como abonar de alguna manera el terreno para después sembrar frijol y maíz al mismo tiempo. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Además, otra interlocutora comenta que en su familia los cultivos bajo la técnica de roza, tumba y quema se llevaban a cabo en los denominados rastrojos de monte, donde “no se usaban abonos en las cosechas de rastrojos de monte, ahí no se necesita abono para nada y eso crece muy bien. Se cosecha y se deja quieto hasta tres años antes de volver a sembrar” (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024). No obstante, esta práctica de aprovechamiento de

rastrojos interrumpe la continuidad de la cobertura vegetal en las zonas aledañas al terreno intervenido, generando parches inconexos de vegetación secundaria.

Así mismo, podría pensarse que la roza-tumba-quema, más allá de ser un sistema de rotación de cultivos, parece ser en realidad un sistema de rotación de áreas de cultivo, puesto que es común en las conversaciones con los participantes escuchar que nunca faltaba el fríjol y el maíz en sus cocinas. Un ejemplo de ello nos lo dan dos participantes cuando comentan que:

A pesar de que éramos pobres no nos faltaba el maíz. En esos tiempos se mantenía en la cocina como un zarzo, una troja le decían. Se mantenía maíz hasta para todo un año, entonces, cuando ya se iba a cultivar el maíz, todavía había maíz de la cosecha pasada.” (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024) En mi casa mi papá, cuando sembraba lo hacía de manera escalonada para que hubiera todo el año, entonces siempre había o chócolo o maíz. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Adicionalmente, por aquella época era común el uso de las llamadas cabañuelas al momento de definir los periodos de siembra y cosecha. Este sistema antiguo utilizado en algunas regiones de España y América, consistía en observar los primeros doce días del año y asignar a cada día la posibilidad de definir el clima de cada uno de los meses del año; así, por ejemplo, el clima del primero de enero definiría el clima del mes de enero, mientras que el clima del 6 de enero, definiría el clima del mes de junio, y así sucesivamente. De acuerdo con los abuelos, algunas de las variables que observaban eran la dirección de los vientos, el rocío de la mañana y las características del sol y la luna, entre otras. Así mismo, observaban el comportamiento de los animales, muchas veces como pronóstico de lluvias. Al respecto, un interlocutor comenta: “mi abuelo me decía antes lo de las cabañuelas, me decía, vea, es que yo sembraba con eso y eso era fijo, eso era totalmente fijo; y ellos trabajaban mucho también con el almanaque Bristol” (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023), el cual solía contener datos astronómicos para cada mes, incluyendo predicciones climáticas.

2.1.2. *La rica diversidad de cultivos*

Por otra parte, es importante mencionar que, de acuerdo con los interlocutores, además de maíz y frijol se sembraban otros alimentos que daban la posibilidad de contar con una diversa despensa alimentaria. Al respecto, algunos de ellos mencionan que:

Había café, había plátano, mi abuelo sembraba maíz, sembraba frijol, sembraba cebolla de rama, sembraba cilantro, entonces toda la finca era como de producción campesina. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) En mi casa siempre hubo una huerta grandota, de plátano, de guineo, de banano, o sea nosotros siempre tuvimos de eso. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) También tuvieron cultivos de tomate, hace muchos años mi papá con mi tío tuvieron cultivos de tomate, tomate de aliño. También tenían el plátano, la mafafa, la arracacha, la yuca, la naranja, el limón. (Interlocutor 5, comunicación personal, 17 de julio, 2023) En mi casa también, como se daba la oportunidad para cultivar papa, también cultivaba, mi papá, papa. (Interlocutor 3, comunicación personal, 17 de mayo, 2023)

Adicionalmente, se sembraban alimentos que incluso, a pesar de estar destinados a la alimentación animal, eran comúnmente aprovechados por las familias campesinas como parte de sus preparaciones, en ocasiones desde la creatividad culinaria y en otras, o al tiempo, desde la necesidad de sustituir unos alimentos por otros. Tal era el caso del bolo, una especie de planta rastrera familiar de las calabazas, aunque de color blanquecino o verde con manchas blancas, con la que se solían preparar sopas. Al respecto, una de las participantes comenta que “con el frijol y el maíz sembraban las victoreras, porque con eso alimentaban los cerdos, las marranas de cría, y entonces uno cogía eso cuando estaba verde y eso era lo que le llamaban bolo.” (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2023)

Este aspecto cobra relevancia si recordamos que el objetivo principal de la economía campesina es la autosubsistencia; es decir, la satisfacción de las necesidades del grupo familiar, para lo cual, la diversidad de cultivos juega un rol fundamental en tanto que la alimentación es una de las necesidades más importantes a suplir para la supervivencia del ser humano. Además, en un contexto tan particular como el de la economía campesina, donde el régimen salarial se practica solo ocasionalmente y donde la familia se concibe como el núcleo esencial tanto en el ámbito de la

producción como del consumo, la estrategia familiar procura mantener o reproducir dicha unidad de trabajo y consumo; es decir, satisfacer las necesidades familiares y los requerimientos de la unidad de explotación (Ortega, 1982) reduciendo de este modo la compra de alimentos a terceros. Otro ejemplo de ello nos lo dan dos participantes de Cañasgordas y Abriaquí, cuando nos cuentan que:

Hubo un tiempo que teníamos trapiche (...) de esos que cortaban dos árboles gruesos, ¿cierto? y le hacían como las masas que llamaban, que son las que muelen, y entonces uno jalaba por un lado y el otro por el otro, y se sacaba pues como lo que era el guarapo que nosotros llamábamos, y no teníamos que comprar panela en ese tiempo. (Interlocutor 5, comunicación personal, 17 de julio, 2023) Yo también recuerdo que sacaban la manteca como de los cerdos, entonces eran unos tarrados de manteca de cerdo en la casa. Creo que en esa época no compraban aceite. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

A propósito, más allá de lo que pudiera pensarse en términos nutricionales sobre la manteca de cerdo, por tratarse de una grasa saturada, es prudente reconocer en este punto que “comer significa seleccionar entre aquellos alimentos que consideramos social y culturalmente aceptables, aun si en tal selección se dejan fuera elementos nutricionales.” (Rodríguez R, 2012, p. 45)

2.1.3. Estrategias para asegurar el acceso a la comida

En coherencia con este objetivo, es decir, con la búsqueda del autosustento, el campesino pone en práctica otras estrategias como la cría de animales, el intercambio de semillas y las relaciones comerciales con sus vecinos, pues si bien la economía campesina no supone la necesidad de generar remanentes que pudieran convertirse en ganancia, ello “no descarta, que eventualmente, se originen excedentes producto de su trabajo y del de su familia que se puedan constituir en una especie de “reserva de acumulación” comparable al capital acumulable.” (Vargas, 1987, p. 94), pudiendo ésta ser almacenada propiamente o vendida. Una de las interlocutoras menciona al respecto que:

Mi papá recuerdo que el maíz sí a veces lo vendía, pero también en mi casa se cultivaba mucho porque había muchas gallinas, entonces casi siempre era para el sustento y también

para el alimento de las gallinas (...) y eso compensaba pues el tema de los huevos. Y el frijol, sí, mi papá sacaba cargas de frijol (...) y, de hecho, hacía intercambio con algunos vecinos, pero intercambio de las semillas, o sea, yo recuerdo, por ejemplo, a mi papá llevando semilla de frijol (...) y hacía como el intercambio de las semillas con algunas personas, pero intercambio por semillas de maíz. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

En este sentido, la cría de animales como los cerdos y las aves de corral, asegura la disponibilidad de proteína, bien sea a través del huevo o de la carne del animal propiamente, lo que suele dar una sensación de tranquilidad pues en un contexto cultural en el que la carne parece ser vista como la piedra angular de la comida, la ausencia de proteína animal en el plato está asociada a condiciones de pobreza y, por tanto, a carencias nutricionales. Al respecto, una de las participantes menciona que, durante su niñez, recordada como una etapa atravesada por constantes dificultades económicas, “la carne si no se veía, si acaso cuando se rodaba una vaca donde algún vecino y ya se organizaba entre todos los vecinos y se repartía.” (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2023). Esta situación permite observar que “a pesar de que el alimento básico [la carne] sea el mismo para todos, no todo el mundo tiene las mismas posibilidades de obtenerlo.” (De Garine, 1995, p. 154) lo que refleja diferencias socioeconómicas que se hacen muy visibles en el plato.

Adicionalmente, cuando se contaba con la tierra y los medios para asegurar la producción de alimentos, hay quienes recuerdan la diversidad en sus platos como el resultado de la diversidad en sus prácticas productivas. Por ejemplo, en relación a la cría de animales, una de las participantes recuerda que en la finca donde transcurrió su niñez “había gallinas, vacas, cerdos, o sea todo era como en la casa misma. Teníamos la leche, el quesito, la mantequilla, los huevos, todo ahí mismo. Era como una granjita autosuficiente.” (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023).

Por su parte, el intercambio de semillas implica la selección de las mismas, lo cual permite el mejoramiento de las especies cultivadas, pues gracias al conocimiento del entorno y su diversidad, los campesinos han aprendido a identificar aquellas semillas de mayor rendimiento, que suelen ser las más resistentes a las condiciones del suelo, la presencia de plagas y enfermedades, favoreciendo en todo caso la agrobiodiversidad, la disponibilidad constante de alimentos y el control sobre las actividades productivas. Así mismo, cabe decirse que el

intercambio de semillas es una práctica común entre vecinos o familiares, es decir, entre los más cercanos.

Adicionalmente, en las zonas dedicadas a la ganadería se tenía un tipo de relación comercial a la que llamaban “tratos de leche”, los cuales consistían básicamente en acuerdos de palabra en los que se pactaba la cantidad de leche diaria para una familia y la frecuencia con la que se podía pagar por dicha cantidad de leche. Entonces:

El trato era como que iban con un tarrito, o sea, era eso, o una pucha de leche, o 1 L de leche, que era lo que la familia alcanzaba a pagar durante una semana, y ya toda la semana iba por la leche y ya el fin de semana iba y pagaba, eso era. En mi casa funcionaba, bajaban una caneca de leche y ya los vecinos iban por la leche a mi casa y ya al fin de semana le pagaban a mi mamá la leche. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Digamos entonces que en aquella época la palabra era muestra de la integridad de las personas involucradas en una negociación; es decir, la palabra dada se convertía en el respaldo de lo acordado o pactado, y paralelamente tenía el poder de fortalecer relaciones, entre ellas, las comerciales.

2.1.4. *La dinámica del ganado*

En Colombia, las zonas ubicadas entre los 1900 y 3000 msnm, con temperaturas entre los 12° y 18°C fueron las que se especializaron en la producción lechera. Estas características hicieron posible que, los municipios de interés para esta tesis, principalmente Abriaquí y Cañasgordas se convirtieran en una zona propicia para la ganadería lechera. De acuerdo con (Álvarez et al, 2015) “a mediados del siglo XX, en las zonas rurales de Abriaquí existían fincas con una rudimentaria producción, cuyos propietarios trasportaban la leche a lomo de mula por camino de herradura hasta el casco urbano” (p. 31). Fue así hasta que empresas lácteas como Proleche y posteriormente Colanta, empezaron a posicionarse en la zona y a plantear otras formas de comercializar la leche, a través de la implementación de centros de acopio. Al respecto, dos interlocutores mencionan que:

De la escuela para arriba, que el piso térmico empieza a cambiar era lechería, era muchísimo, o sea muchísimo ganado. De hecho, de la escuela para arriba, la gran mayoría de la extensión de tierra era de mi familia, de mi abuelo, de los hermanos de mi abuelo, y

todos ellos eran los propietarios de las lecherías grandes a excepción de los Medina que también estaban dentro de ese perímetro. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023). En esa época mi familia también se dedicaba como a la ganadería, ¿cierto? Esa era como una, una de las tradiciones que tenía, pues mi bisabuelo, y mis abuelos, una época donde tenían pues su ganado. (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de noviembre, 2023)

Además, “para la época existía también el comercio de “remesas”, productos alimenticios derivados de la leche como quesitos, quesos y mantequilla, que eran vendidos a los vecinos rurales de otros municipios” (Álvarez et al, 2015, p. 31). Ejemplo de ello nos lo da una de las interlocutoras cuando, refiriéndose a los tratos de leche, comenta que:

Igual el queso, o sea, en mi casa se hacía el queso, por ejemplo, el sábado, y el domingo la gente iba por el queso, y era un queso más o menos de 1 kg y eso le alcanzaba a la familia para tal vez uno o dos desayunos, pero pues a la gente le gustaba. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023). Esos eran como los gusticos que la gente se daba. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Por otra parte, y como es de esperarse, cuando el volumen de producción aumenta, aumenta con él la necesidad de disponer de una mayor cantidad de mano de obra para responder a las labores que se generan en los procesos productivos. Por ello es posible pensar en el rol del trabajo asalariado en la economía campesina, pues como sabemos, una de las principales características de este modelo económico es el trabajo familiar como estrategia para suplir las labores asociadas al mantenimiento de la unidad productiva; sin embargo, existen momentos de la producción agropecuaria que podrían considerarse momentos coyunturales, en los cuales se hace necesario recurrir al trabajo asalariado. Muestra de ello es el relato de dos interlocutores, cuando mencionan que:

Subía un camión y ese camión bajaba llenísimo de canecas de leche y en cada una de las fincas había 4 o 5 trabajadores que eran los ordeñadores; que eran solo los ordeñadores, porque en cada una de las fincas había trabajadores, pero unos eran los que cultivan el maíz; pues donde mi abuelo eso era así, había muchos trabajadores que venían de otras zonas también. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Y es que cuando no

había café, para toda mi familia, ¿cuál era la opción? era que hacían contratos de deshierbe, de voliar machete pues, entonces se iban pa las fincas, las últimas que quedaban allá y se iban hasta 15 días; subían en el lechero y ya hacían los contratos de rocería. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Este relato, además, da cuenta de que las vías de acceso entre las veredas y la zona urbana se desarrollaron a través de la economía lechera, pues los camiones lecheros se convirtieron en el medio de transporte hacia las zonas rurales más importantes de la región, generando posibilidades de comunicación entre ellas.

2.1.5. Carne en la plaza

En el 2019, durante el periodo de Luis Pérez Gutiérrez como Gobernador de Antioquia, se inauguró Frigocañas Occicaribe, una moderna planta de sacrificio animal ubicada en el municipio de Cañasgordas y construida bajo los lineamientos de los Decretos 1500 de 2007, 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013, teniendo como mercado objetivo a los municipios de Cañasgordas, Frontino, Dabeiba, Abriaquí, Buriticá, Giraldo, Santa fe de Antioquia, San Jerónimo, Sopetrán, Liborina, Olaya y Sabanalarga. Cuenta además con certificación de exportación. Sin embargo, en el pasado la producción de carne estaba lejos de los requerimientos sanitarios que la normatividad colombiana ha adoptado para el beneficio, desposte, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio de la carne. Por aquella época:

Eso fue muy rudimentario. Yo tengo recuerdos de un lugar que lo llamaban el matadero, y era pues como una especie de planta de beneficio, pero rudimentaria y era donde se hacía la feria, donde llegaba la gente de las veredas con los animales ahí pa venderlos, pero era todo muy rudimentario. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Unos 30 años atrás, yo creo que más, funcionaba ese mismo matadero en un barrio que se llama San Isidro. Ahí se hacía todo el proceso de sacrificio del ganado y lo hacían de la manera más rudimentaria posible. De hecho, mi mamá tenía una casita en un barrio cercano y por ahí los domingos en la mañana subían las personas que sacrificaban, los matarifes, y subían las personas que cargaban la carne, la cargaban a las espaldas. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Había unos corrales y unas rampas donde llegaban carros,

donde los podían cargar, y había una estructura que yo no sé qué pasaba adentro realmente, pero yo sé que eso lo cerraron por un montón de malas prácticas, y ahí fue después que hicieron el frigorífico. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Sobre la comercialización de la carne, es interesante recordar que el parque o la plaza central era el espacio alrededor del cual se ubicaban, desde la colonia, los poderes religioso, político, económico y social. Por tanto, era común que los días de mercado, aquel espacio generalmente vacío, se hallara invadido por tumultos de personas, animales en pie o sacrificados, huevos, frutas, verduras, tubérculos y demás productos de la tierra y del trabajo campesino; todos dispuestos a llamar la atención de los habitantes urbanos y rurales que, por lo general, se congregaban allí luego de la misa, para comprar, vender o permutar sus víveres semana tras semana. Tales relaciones de intercambio, sin embargo, tenían un límite de tiempo, pues muchos campesinos debían evitar perder el transporte que los llevaría de regreso a sus veredas.

Por aquella época, además, no se contaba en estos espacios con métodos de conservación basadas en frío (refrigeración y congelación) como los conocemos hoy, ni con equipos, estanterías, recipientes o implementos elaborados en materiales considerados apropiados en la actualidad. En aquella época los productos eran, por tanto, expuestos directamente a la vista y manipulados sin lo que hoy llamamos buenas prácticas de manufactura. Se trataba de un espacio donde la temperatura era determinada por el ambiente, un espacio libre, por el momento, de reglas sanitarias como se les conoce hoy día. Al respecto la interlocutora, refiriéndose al transporte y comercialización de la carne, continúa diciendo que:

Las llevaban al frente de la Iglesia a colgarlas, así como en unos kioscos, y las colgaban así con ganchos, y venían los campesinos el domingo, el día de mercado, y después de salir de misa, todos los campesinos iban a comprar la carne. El parque estaba todo lleno de kioscos o de carpitas pequeñas y ahí sin ninguna refrigeración, sin ninguna cadena de frío, ni nada, desde por la mañana usted veía la romería de coteros que llamaban, cargando carne sin camisa, al hombro, y eran los pernils de carne o los pedazos de carne que iban al parque, al frente de la Iglesia, (...) y así era como tipo 1 o 2 de la tarde ya no había carne al frente de la Iglesia, porque todos los campesinos después de misa también salían de allá a comprar la carne. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

2.1.6. *Frutos del bosque*

2.1.6.1. La carne de caza

La cacería ha acompañado al ser humano desde hace aproximadamente 120.000 años y fue, en su momento, la forma más efectiva para obtener la proteína y grasa de origen animal, así mismo, las pieles de los animales cazados se transformaron en piezas de vestir para los antiguos parientes. Sin embargo, el desarrollo de la agricultura y la domesticación de animales, supuso mayores niveles de sedentarismo y la disponibilidad de fuentes de alimento más seguras, por lo que podría pensarse que, bajo estas condiciones, la cacería ya no sería necesaria. No obstante, esta actividad ha continuado vigente, quizá en menor grado, pero de cualquier modo ha impactado la manera en que el campesino se ha relacionado con la naturaleza. Los municipios de interés para este ejercicio no han sido ajenos a esta práctica, pues como comentan los interlocutores:

Era muy habitual la cacería y lo que más recuerdo de la cacería en mi casa eran las pavas de monte llamaban ellos, eran las guacharacas. Eso también era algo como muy tradicional en esa zona, en esa región, porque era bastante abundante. (Interlocutor3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Por ejemplo, a mis tíos les gustaba cazar; cazaban guaguas, cazaban armadillos. Mucho tiempo atrás una gente de la vereda Insor me contó que en una época cazaron venados, cuando había venados. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) También me acuerdo que mi papá cazaba vendados, guaguas, armadillos, pavas, tórtolas. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

Respecto a las razones para la cacería hace alrededor de unos 50 años, es posible observar que en algunos casos esta práctica realmente obedeció a la necesidad de poner un poco de proteína animal en el plato; es decir, a la necesidad de procurarse el alimento en condiciones en que la familia no contaba con la posibilidad económica de comprar carne vacuna, y en las que la facilidad de acceso a la captura durante algunas épocas del año hacía de la cacería una alternativa viable. Adicionalmente, en las faenas de cacería participaban tanto los cazadores propiamente, o quienes al menos tenían la habilidad, las escopetas y los perros, como aquellos otros encargados de aguaitar o asechar al animal, es decir, aquellos que seguían en silencio los movimientos de los animales y daban aviso a los cazadores, o se ubicaban en posiciones estratégicas para acorralar al animal y

hacer efectiva la cacería. Finalmente, la carne se repartía entre los participantes como si se tratara de “un sistema de compartición que permite a los individuos poco exitosos recibir una porción del acopio de alimentos” (De Garrine, 2016, p. 39). Al respecto, dos interlocutores comentan que:

Nosotros éramos fanáticos, es que uno todo hambriadito se iba a montiar, así se le decía y era que cuando veíamos los perros bajar con esos venados y después veíamos a los cazadores bajar, uno les gritaba y les avisaba por donde se había metido el animal, y uno era feliz porque esa era la carne. La carne de esos animales se repartía entre todos los que participaban de la cacería, o sea, entre los cazadores y nosotros que corríamos de aquí para allá como chivitos. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024) Mi papá me contaba que él con esas ganas de carne porque eran muy pobres; mi papá en su niñez le tocó una vida muy dura y fue muy pobre, y pasó una oropéndola, y él con unos hermanos de él cazaron esa oropéndola y no se la pudieron comer porque eso sabía horrible, decían ellos. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Además, no es claro si por aquella época se cazaba solo lo necesario o si, por el contrario, ante la abundancia de alguna especie, se tendía a extraer una cantidad superior a la realmente requerida. Lo que sí era una constante era la presencia de las emociones durante las jornadas de cacería, manifestándose bien fuera como una especie de alegría exaltada al lograr el cometido, o como una conexión de momento empática hacia el animal. De acuerdo con los participantes:

Había tiempos en el alto del Insor en que fructificaban unos árboles, que no me acuerdo como es que se llaman, y eso se llenaban de pavas y de guacharacas, y ellos me contaban que era uno o dos con escopeta y otros dos o tres recogiendo las pavas, que llenaban costales. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Nosotros [lo hacíamos] por hambre y por deporte también porque a uno le daba una alegría ver esos animales correr y esos perros corriendo detrás de ellos. Uno veía esas venaditas con sus venaditos y las carniciábamos, o sea las abríamos y les sacaban los venaditos y uno veía eso y a uno no le daba pesar de nada; ya ahora uno no, ni se me pasa por el pensamiento una cosa de esas. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024)

A propósito de esto, es posible decir que en muchas ocasiones la cacería, lejos de una cuestión de necesidad, también ha permanecido arraigada como una práctica cultural, como una

tradición que se comunica de generación en generación, como cualquier otro saber, y que en algunos casos se ha visto reforzada por la concepción que de ella se tiene como actividad para la recreación y estímulo para el estatus o reconocimiento social. Al indagar por las razones que pudiera haber tras la cacería en aquella época, es común escuchar que:

Era como cultural, porque no creo que lo necesitáramos, la verdad. Porque generalmente, si había cerdos, sacrificábamos cerdo, si necesitábamos carne. Para uno era algo natural que se fueran a cazar los domingos, y que en cada casa hubiera perros cazadores. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) La cacería era una tradición también porque los papás de los primos de mi papá fueron cazadores y eso se lo pasaron a los hijos y además fabricaban las escopetas ellos mismos, ellos le llaman disque chispum y con eso cazaban. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Cabe mencionar aquí que la práctica de la cacería habitualmente tenía un espacio reservado en la semana. Por lo general eran los sábados y domingos los días elegidos por los cazadores para sus correrías. Además, aunque por aquella época la cacería era común en las familias campesinas, algunos vecinos eran reconocidos por sus paisanos como diestros cazadores. Por ejemplo, uno de los interlocutores comenta que:

Había un señor que vivía por ahí por el Madero y ese señor cazaba guaguas y cazaba venados. Tenía una familia numerosa y eran muchas mujeres, y ese señor se iba a cazar con todas esas niñas, y pasaba él montado en su caballo con el venadito, con uno o dos venados montados y el poco de niñas detrás de él en ese caballo, y los perros. Ese señor nunca fallaba salida. Ese señor fue el que acabó en tres veredas por ahí con el 50% de los venados de Insor, de Macanal y de una que se llama La Lloroncita, ese señor fue uno de los cazadores más famosos de allá. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Yo me acuerdo que un señor de esa Vereda, Álvaro, era de los cazadores pues de aquí; tenía dos perros y eso pues, mejor dicho, mantenía en eso, diario cazando. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023) Y además porque a veces cazaban y vendían la carne, un ejemplo del gurre, si, vendían la carne y la guagua también es una de las más apetecidas. (Interlocutor 6, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

Este último comentario mantiene abierta la discusión sobre el propósito de la cacería pues, si bien es cierto que el uso de la fauna silvestre y su consumo se encuentran ligados a los medios de vida y tradiciones de las comunidades que los habitan, la comercialización de la carne de caza estaría relacionada con una red mercado informal; es decir, una práctica ilegal que, no obstante, genera ingresos económicos para cubrir necesidades del hogar, como los costos en salud y educación o la compra de artículos básicos que no se producen localmente. Sin embargo, al no estar regulada su comercialización, no es posible asegurar su adecuada manipulación, lo que eleva el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS), es decir, un riesgo en salud pública.

Adicionalmente, el mercado ilegal de carne de monte afecta de manera negativa las poblaciones de especies silvestres, tanto aquellas que resulten ser más apetecidas, como a sus depredadores y sus presas, e indirectamente a los campesinos pues, como veremos más adelante, existe una clara relación entre la cacería y los ataques de especies silvestres a animales domésticos. Según un estudio sobre el comercio de carne de monte en ciudades de Colombia, “la lapa, el gurre o armadillo, la guagua loba, el conejo y el ñeque se comercializan en la región Andina, generalmente por encargo, en plazas de mercado y con transportadores locales.” (Quiceno, M et al, 2015, p. 18), especies de las cuales el jaguar (*Pantera onca*) y el puma (*Puma concolor*) suelen ser los principales depredadores.

Por otra parte, además de las escopetas, las jornadas de cacería eran asistidas por los perros de caza, que para el caso del occidente antioqueño se trataba principalmente de sabuesos, perros distinguidos por su capacidad olfativa y su habilidad para cazar en solitario o en grupo. No obstante, estos animales eran estimulados de una manera que hoy podría considerarse maltrato animal pues, según relatos, los cazadores tenían la costumbre de dejarlos “aguantar hambre antes de cazar, para que salieran con más ganas, porque después de la cacería les daban una parte del animal. Le mochaban las patitas y se las daban a los perros.” (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) “En ese tiempo los perros finos eran letales, eso olían los animales lejos y donde ponían el ojo, ahí estaba, si no era gurre, era una zarigüeya o hasta un erizo.” (Interlocutor 6, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

Adicionalmente, existen otras razones por las cuales los animales silvestres han sido cazados a lo largo de la historia. Una de ellas se fundamenta en la creencia de que ciertas partes de su cuerpo o algunos de sus fluidos vitales cuentan con propiedades medicinales; es decir, la creencia de que al ingerir o frotar partes de estos animales sobre las áreas del cuerpo afectadas por alguna

enfermedad, éstas serían tratadas hasta su cura. Esta práctica es muy antigua pues está asociada al sistema de conocimiento tradicional de diversas culturas y, además, “es una práctica relacionada no solo con aspectos culturales sino económicos, siendo la medicina tradicional altamente disponible, económicamente accesible y asequible a la mayoría de personas, inclusive en áreas remotas” (Camacho, 2013, p. 3). No obstante, resulta ser también una práctica problemática pues, además de llevar implícito el riesgo de contagio de enfermedades zoonóticas, representa un factor que incrementa la presión sobre las especies silvestres, principalmente sobre aquellas que se encuentran en peligro de extinción. Al respecto, los interlocutores comentan que:

Lo que sé es que cuando yo estaba pequeño me dieron sangre de gurre, que para la asfixia. Era muy común los problemas respiratorios en los niños, ni siquiera era asma, sino que eran problemas respiratorios, entonces cazaban armadillos para quitarles la sangre. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) En ese tiempo se comían la carne, pero más que todo lo mataban por la manteca del oso, servía para los dolores, por ejemplo, en la rodilla, se lo ponían y que servía pa eso; y la hiel del oso se la ponían era en el ombligo a los niños recién nacidos que para que no se les inconara, lo usaban como remedio. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024) La manteca dizque es medicinal, eso lo vendían carísimo, una onza valía más de un día de trabajo, como decir 50.000 pesos hoy en día. La compré dizque pa una descompostura que tenía en una mano y me quedó torcida, eso no me enderezó (Interlocutor 9, taller cartografía del conflicto con fauna silvestre, 27 de octubre, 2022)

Respecto a la zoonosis, es posible mencionar que este concepto implica que los patógenos causantes de la enfermedad tienen, por lo general, un animal silvestre como reservorio, el cual suele ser asintomático; a partir de dicho reservorio el patógeno puede ser transmitido directamente a los humanos o a los animales domésticos, los que a su vez pueden transmitirlo al ser humano. Adicionalmente, las zoonosis se distinguen también como “enfermedades infecciosas que tienen nididad, esto es la habilidad de mantener un foco dinámico y permanente de circulación del patógeno en animales en un ambiente geográfico determinado” (Cabello & Cabello, 2008, p. 386), lo que resulta interesante si consideramos, por ejemplo, que una de las especies silvestres comúnmente consumidas en Colombia es el amadillo, el cual es portador o vector de ciertos microorganismos como el *Mycobacterium leprae*, causante de la lepra, así como de protozoos

flagelados de la especie *Tripanosoma cruzi*, causantes de la enfermedad de chagas en humanos. (Sánchez-Saenz, 2015). Por lo tanto, estas prácticas culturales ameritan ser contempladas con detenimiento dentro de las estrategias de conservación de la vida silvestre.

Para el caso de esta tesis, se observó en uno de los relatos, que existe cierto temor frente al riesgo de enfermar a causa del consumo de carne de monte, pues uno de los participantes menciona que “hay muchas especies de fauna silvestre que transmiten enfermedades por el consumo de su carne, entonces eso también a veces es un factor disuasivo para que la gente se dé cuenta que se puede enfermar o morir si consume” (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023); sin embargo, no fue un temor generalizado en las entrevistas, tampoco se conocieron casos puntuales de zoonosis y, aunque el Análisis de Situación de Salud – Antioquia 2020 cita la enfermedad de chagas como una de las principales enfermedades transmitidas por vectores en las Américas, no reporta eventos de este tipo en el departamento. (Secretaría Seccional de Salud, 2020)

Así mismo, cabe mencionar que, aunque ya no suele ser común el uso de las pieles de los animales cazados como artículos para vestir, en muchas ocasiones, algunas partes residuales del animal han sido utilizadas como objetos decorativos en las viviendas, como amuletos de buena suerte o, dependiendo del animal, como símbolos de prestigio. Tal era el caso del oso de anteojos, del que se sabe que “las patas y eso eran pa decorar, les pintaban las uñas de rojo y las colgaban en la pared.” (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024)

Por otra parte, la cacería de ciertos animales como el oso de anteojos, el puma y el águila real de montaña ha estado relacionada con los conflictos entre estas especies y los campesinos, quienes bajo la idea o la necesidad de expandir sus actividades económicas han talado considerables extensiones de bosque, generando una presión sobre el medio natural e incrementando el contacto con especies silvestres que antes solían transitar por espacios que se han ido convirtiendo en cultivos, potreros o asentamientos humanos. En este sentido, el oso, por ejemplo, se ha encontrado con cultivos de maíz, el puma con terneros o corderos, y el águila real con gallinas, identificándolos como alimentos disponibles en un área donde sus presas han sido disminuidas por diversos factores, entre ellos, el impacto de la actividad humana. En conversaciones con los participantes se pudo saber que:

Mataban muchos [osos] también porque hacían daño en las cosechas de maíz. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024) Lo que me dicen mí mamá y mis tíos es que osos hay muchos y nosotros matamos un oso que se nos estaba comiendo el maíz para

nosotros poder subsistir. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Nosotros les llamamos arditas, que son como las ardillas nuestras. ¡Las odiaban! Las cazaban por mero odio, porque les dañaban las cosechas. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Y lo que me decía mi mamita, es que, por ejemplo, con el águila que ellos la llamaban el águila serranera, que bajaba de la cordillera en ciertas épocas, ellos decían ¡no es que a esa águila hay que matara porque es que se lleva las gallinas! (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Y mi mamá dice que muchas veces la veían, entonces mucha gente decía que no, que se llevaba niños, que se llevaba los perros, que era tan grande que era capaz de alzar un bebé, entonces en determinado tiempo como ellos, o el juvenil, no sé, se veía rondando el área de la casa, entonces salían con escopetas a matarla. (...) Uno de mis hermanos le hizo muchos atentados porque se le llevaba los gallos de pelea del patio de la casa a los vecinos. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Y por donde pasaban y hacían daño, la gente decía ¡Ay, llegó el tigre! Ellos migraban cada año, y en esas fincas que colindan con la cordillera, ahí se quedaban una semana, dos semanas o un mes comiendo terneros, mataban potros, y además en esas fincas había mucho carnero, porque como había tanto espacio. (Interlocutor 9, taller cartografía del conflicto con fauna silvestre, 27 de octubre, 2022)

Es importante mencionar aquí que el tipo de ganadería implementado en las montañas del occidente antioqueño, ha hecho uso de grandes extensiones de tierra, pues como lo menciona el último interlocutor, los potreros llegaron a limitar con la parte alta de la cordillera, interrumpiendo los corredores naturales por los que solían transitar los animales silvestres, principalmente aquellos que, como el puma, prefieren la vegetación densa al momento de acechar sus presas. Además, es necesario considerar que el venado, una de las principales presas de este felino, el segundo más grande del continente, estaba siendo disminuido por la cacería, aquella práctica semanal a la que los campesinos se habían acostumbrado, sin prever que un día el puma, como cualquier ser vivo, reclamaría su derecho a la alimentación.

Entonces, podría decirse que la extensión del territorio de estos animales depende de la vegetación y la disponibilidad de sus presas, y en este caso ambos factores estaban siendo afectados por la acción humana, a tal punto que, a pesar de seguirlos considerando inoportunos, algunos campesinos entendieron la relación causa – efecto en estos ataques y decidieron dar un uso diferente a la tierra. Nuestro interlocutor comenta que:

A lo que esa plaga mataba tantos animales, nos cansamos como de tener tanto ganado pa la parte alta. A la parte alta era donde ellos salían de la cordillera, y entonces ahí reforestamos, sembramos 100.000 pinos. Esa finca la tenemos reforestada en bosque, la parte alta para que los animales no nos perjudicaran, y ya abajito, como la finca es tan grande, dejamos la parte baja pa ganadería, y ¡adiós! (Interlocutor 9, taller cartografía del conflicto con fauna silvestre, 27 de octubre, 2022)

Dentro de este apartado, es posible hablar también de un tipo de oportunismo en el comportamiento del ser humano frente a la fauna silvestre, entendiendo el oportunismo como la habilidad de capitalizar los errores de otros; es decir, como la pericia al utilizar oportunidades creadas por errores, debilidades o distracciones de los oponentes. Así, por ejemplo, mediante conversaciones con los participantes de la tesis se tuvo conocimiento de una práctica común entre los pobladores rurales, pero poco conocida entre los urbanos o ciudadanos, que consistía en el raptó y cría de aves silvestres como si de aves de corral se tratara; es decir:

Se cogían los pichoncitos de collarejas ya emplumaditos, que todavía no volaban, y entonces se les daba purina de la de los pollitos. Tocaba echarles por ahí ocho días y a los ocho o quince días ya comían solos, y ya a lo último comían maíz, tomaban agua solos; y se engordaban con purina, se engordaban y ya con ellos se hacían las albóndigas. Yo veía que los adultos decían que tan bueno albóndigas de paloma. (Interlocutor 10, taller cartografía del conflicto con fauna silvestre, 27 de octubre, 2022)

No obstante, el tema de preparaciones y medidas preventivas frente a las interacciones negativas con la fauna silvestre se tocará más adelante con mayor detalle. Lo importante aquí sería cuestionar cuántos de estos conflictos son realmente el resultado de acciones desconectadas de sus posibles consecuencias; quizá por desconocimiento del espacio que se habita, de las otras formas de vida con las que se convive, de su importancia en el mantenimiento del equilibrio de los ecosistemas, o quizá por la dificultad de reconocer en otro ser las emociones propias del ser humano.

2.1.6.2. La pesca

La pesca, así como la cacería ha sido una actividad de larga data en la historia del ser humano, y así mismo, el desarrollo de esta actividad ha requerido del involucramiento de todos los sentidos. La existencia de recursos acuáticos ha sido sin lugar a dudas un factor importante para la vida sedentaria. Los grupos humanos se han asentado cerca de las fuentes de agua, pues además de constituirse como líquido vital para el humano y sus animales domésticos, es fundamental para el desarrollo de cultivos. Dada la diversidad de peces, los ríos y quebradas representan además una fuente accesible de alimento para las comunidades locales, las cuales aún con las más sencillas técnicas de pesca han logrado aprovechar los recursos que el medio acuático dispone. Al respecto, dos interlocutoras comentan que:

Íbamos a pescar con mi papá. La quebrada se abría como en dos pedazos, secábamos un brazo y por debajo de las piedras sacábamos los lisitos. También íbamos a una quebrada, pero en otra vereda, a pescar por la noche truchas y sacaban un montón. También de eso nos alimentábamos. Mire que generalmente no iban al pueblo a comprar cosas, era como de la comida que uno encontraba en la finca. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Mis hermanos que estaban digamos adolescentes, ellos se iban de pesca al río y pescaban el liso, y digamos que ese era uno de los de alimentos. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Llama la atención la manera como las personas pueden referirse a los productos de la pesca, como si se tratara de algo así como los frutos de la Tierra, frutos que se recogen a través de la pesca, una actividad que además se realiza en grupo, como la cacería, pues, aunque la experiencia es individual raramente se pesca en solitario, se trata más bien una de tradición que se enseña y se aprende, que se comparte. Muestra de ello es el recuerdo de uno de los participantes, quien comenta que:

Como desde los 5 años tengo como ese recuerdo; por ejemplo, en mi casa, mi papá en Semana Santa, eso eran los grupos de amigos que se iban a pescar, eso era como la tradición a coger esos pescaditos, los lisos, que también les dicen capitanes. Y eso para mí era muy bueno porque a mí siempre me gustó mucho el pescado y uno esperaba como con muchas ansias eso. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Es de anotar aquí que la relación entre la pesca y los eventos religiosos, como es el caso de la Semana Santa, está fundada en la premisa de que “los alimentos permitidos alimentan la identidad, [y] los alimentos excluidos ayudan a definirla” (Fernández-Armesto, 2004, p. 63), de modo que aun tratándose de una exclusión temporal, por esta época los practicantes de la fe católica, por penitencia o por costumbre, se abstienen de comer carnes rojas y las reemplazan por pescado. ¿Cuál es la razón? No lo sé con certeza, pero podría tratarse de una relación entre la carne roja y el cuerpo y la sangre de Jesucristo, además, también podría considerarse una especie de simulación del periodo de ayuno que Jesús vivió durante 40 días y 40 noches en el desierto y, por último, sería importante recordar que la carne es un alimento considerado de alto estatus, por lo que la abstinencia durante los días santos podría parecer un signo de austeridad voluntaria. El pescado, a su vez, de acuerdo con el Levítico (Cap. 11-9), se considera un animal puro – y permitido- siempre que tenga aletas y escamas; aunque, esta no es precisamente una regla conocida y seguida por todos los católicos.

Ahora bien, sobre las técnicas implementadas en la pesca es interesante reconocer que los campesinos han aprendido a observar el entorno, de tal modo que les es posible identificar el comportamiento de los animales, principalmente de aquellos con los que, dada la cotidianidad, establecen una relación más estrecha. En el caso de la pesca, por ejemplo, resulta interesante descubrir en el relato que incluso los niños sabían identificar cuándo, después de secar un brazo del río, podían levantar una piedra y encontrar un liso, esa “especie de bagrecito pequeñito, babosito” (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023). Así mismo, es posible hablar de herramientas sencillas como la vara de pesca, u otra más intencionada a extraer una mayor cantidad de peces, la atarraya. Estas herramientas se ponían en práctica de acuerdo al lugar y las intenciones de la pesca, puesto que “cada cambio en el río supone un cambio en el modo en que se pesca: un cambio en las herramientas” (Ramírez, N, 2020, p. 28). A propósito, dos interlocutores comentan que:

La pesca era con varas, la atarraya no se usaba por aquí, era con varas y primero había más, uno no perdía la ida al río o la quebrada, pero ahora no. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024) Las pescas grandes las hacían del pueblo hacia abajo. Recuerdo mucho de eso, había más variedad, del pueblo hacia abajo que el río se pone más grande y que es más cálido, había mucha variedad de peces; estaba el capitán, el liso, la zabaleta, un

pececito que también en una especie de bagre, pero tiene coraza encima y lo llamaban corroncho, uno que lo llamaban el charry, bocachico también hubo. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

En este sentido, “así como cada oficio implica un conocimiento de su entorno, la pesca requiere específicamente conocer el río, su comportamiento y sus dinámicas cambiantes” (Ramírez, N, 2020, p. 36), de tal modo que se hace posible identificar tanto el lugar o segmento del río en el que se encuentra la mayor variedad y cantidad de peces, y las características del río en determinada área, así como las épocas del año en las que se dan las llamadas subiendas. De este modo se determina cuándo, cómo y dónde se llevará a cabo la pesca, en mayor o menor medida. A propósito de la cantidad, un interlocutor comenta:

Uff, era muy abundante, muy abundante porque cuando yo empecé a ir a pescar le sacaban todavía algo, y ellos me contaban que antes llevaban motos y que cogían por costalados, que había la subienda de uno de esos peces, la zabaleta, y era por cantidades; entonces esos peces, salían del río principal, del Río Sucio y se iban hacia las quebraditas y eso en la noche llenaban costales, pero eso ya no se volvió a ver eso, ya no volvió a pasar. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Esto abre la pregunta por las restricciones que se implementaban durante la pesca por aquella época, pues, dichos populares como “cuando comíamos y no dejábamos”, parecen indicar que en momentos de abundancia el ser humano ha estado inclinado hacia la extracción desmedida de los recursos naturales; aunque, es sabido también que culturalmente los grupos humanos han definido vedas o prohibiciones, al menos en ciertas temporadas, respecto a especies, áreas, cantidades, tamaños, etc. Al respecto, nos cuentan que:

Más o menos sí se respetaba, pero ellos tenían una costumbre que tenían unas atarrayas que las llamaban cazadoras, que es del ojo así de dos dedos, y entonces ahí caía de todo, y esas son especiales para pescar el liso, por eso las utilizaban, pero en el río grande, abajo, desde el pueblo hacia abajo, ahí sacaban todo, pues, los más pequeñitos y así, si los devolvían, pero los más grandes todo eso se iba. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

No obstante, tampoco es un secreto que el hecho de que existan prohibiciones no es garantía de su acogimiento generalizado, lo que claramente genera un impacto ambiental a futuro. Sin embargo, de este aspecto, es decir, de las razones por las que “ya no se volvió a ver eso, ya no volvió a pasar” hablaremos más adelante.

2.1.6.3. El frijol vida

Otro de los alimentos comunes en los relatos de los interlocutores es el frijol vida, y hace parte de lo que he denominado frutos del bosque porque fue uno de esos alimentos que, principalmente las mujeres y los niños, salían a recolectar en el bosque. Se trata de un frijol silvestre que, de acuerdo con los participantes, crecía muy bien cerca de las quebradas y no necesitaba de abono; además, era considerado de mucho alimento y por mucho tiempo hizo parte de las preparaciones culinarias de las familias campesinas. Una investigación realizada en el oriente antioqueño revela que:

El *Phaseolus coccineus* (fríjol petaco o vida) es una especie de fríjol que tiene un crecimiento en forma de bejuco. Está ampliamente distribuido por Centroamérica y Suramérica, generalmente en las zonas altas templadas y también en las zonas húmedas con temperaturas inferiores a 20 °C. Es originario de las tierras altas de México (Piperno y Pearsall, 1998: 139). Aunque no está claro cómo llegaron a las zonas altas de Colombia. De acuerdo con la información suministrada por los interlocutores, el *P. coccineus* es espontánea y muy prolífera, que sólo requiere materia orgánica y árboles que le sirvan de soporte a la enredadera. (Álvarez, L; Turbay, S, 2009, p. 108)

Es importante mencionar que no es posible contar con certeza absoluta de que el fríjol vida del que hablan los interlocutores sea el mismo *Phaseolus coccineus* aquí descrito; se sabe que es conocido con ese nombre, es decir, fríjol vida o carrieleto en algunas partes, en otras lo llaman petaco o plancho, y por las similitudes en las características descritas podría decirse que es el mismo; sin embargo, sería necesaria una verificación más minuciosa.

A propósito, algunos de los interlocutores comentan que:

En mi casa cultivaban frijol, pero a mi mamá, mi abuelo le enseñó que había un frijol que era silvestre, que era unos granitos amarillos que mi mamá le decía fríjol vida. Entonces, a

veces ella misma decía que era mucho más alimenticio, porque ellos venían como con esa tradición y mi abuela, ni siquiera era mi abuelo, era mi abuela que salía para el monte a buscar esas vainitas de frijol, y a veces llegaban con varios kilos de esas vainas de frijol. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Es un frijol de unos granos grandotes, y tiene un sabor amargo, en una época en mi casa se acababa el [frijol] gordo, entonces traían ese; no hay que sembrarlo sino como que nace por ahí en esas cañadas. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Mejor dicho, de eso comen las guacharacas, las guacharacas lo van regando por las orillas de los caminos, pero dentro del monte. Donde hacían las rocerías así, alrededor de las rocerías eso se llenaba de ese frijol. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Llama la atención preguntarse por qué le llamaban fríjol vida, quizá precisamente porque crecía con facilidad, porque era abundante, como la vida en el bosque, y quizá también porque con él se aseguraban la vida las familias con mayores limitaciones económicas, o porque era el reemplazo efectivo del frijol cargamanto, el frijol gordo, cuando aún no era tiempo de su cosecha. Sin embargo, esto es una mera deducción, inferida de relatos como el de una de las participantes, que comenta que “nos tocaba meternos al monte alto a buscar el frijol carrieleto o fríjol vida que llamaban, para la comida y para la del otro día mientras nos íbamos otra vez a buscar más.” (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024)

De acuerdo con (Álvarez, L; Turbay, S, 2009) se cree que este producto entró en desuso por el sabor amargo que tiene después de la cocción y por la irritabilidad estomacal que produce. Esta observación coincide con apreciaciones de los interlocutores, pues mencionan que “como eso es tan amargo, aunque mi papá se comía eso así, pero es que a él lo criaron comiendo eso así” (Interlocutor 4, comunicación personal 31 de mayo, 2023) “Se comía mucho ese frijol, en ese tiempo, pero digamos que a nosotros ya no nos daban como ese frijol, como que se fue perdiendo como la importancia, como el consumo.” (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de noviembre, 2023)

2.1.7. Preparaciones culinarias

Cocinar es una de las actividades que diferencia al ser humano de los demás animales, pues además de tomar del medio los recursos que este ofrece, el ser humano ha producido su propia

comida a través del desarrollo de la agricultura y la cría de animales. Asimismo, el ser humano selecciona los alimentos de acuerdo a preferencias tanto individuales como colectivas que se inscriben en el marco cultural, el cual, por cierto, no es estático. Del mismo modo, gracias al dominio del fuego por parte del ser humano, podemos hoy hablar de cocina, pues es el fuego el elemento que permite convertir un producto de la tierra en verdadera comida. En otras palabras:

Cocinar es la actividad humana por excelencia, es el gesto que transforma el producto de la naturaleza en algo profundamente diferente: las modificaciones químicas que produce la cocción y la combinación de los ingredientes permiten llevar a la boca una comida, si no totalmente artificial, sin duda construida. (Montanari, 2004, p. 31)

En la cocina se involucran también todos los sentidos pues, aunque el refrán popular reza que la comida entra por los ojos, también es cierto que entra por la nariz, la boca, el oído y la piel, toda vez que abrimos nuestra percepción a la variedad de formas, colores, tamaños, olores, sabores, sonidos y texturas propias de los alimentos. Sin embargo, aunque percibimos cada uno de estos atributos mediante los sentidos, es realmente a través del cerebro como los seres humanos definimos el gusto. De acuerdo con (Montanari, 2004) “el órgano del gusto no es la lengua sino el cerebro, un órgano culturalmente (y por tanto históricamente determinado), a través del cual se aprenden y se transmiten los criterios de valoración” (p. 55).

Así mismo, la acción de cocinar involucra los elementos de la naturaleza – tierra, agua, aire y fuego - pues de la tierra y del agua provienen los alimentos, también es el agua un elemento constituyente de los alimentos y un medio conocido para la cocción de muchos de ellos, el aire por su parte se incorpora en los alimentos y les aporta textura, y el fuego, quizá el principal de los elementos en la cocina, se usa directamente en el asado, o como elemento infaltable para la cocción por hervido, vapor o ahumado, entre otros.

Teniendo en cuenta lo anterior, quisiera recordar aquí que, como se mencionó en el apartado inicial de este capítulo, de acuerdo con los relatos, el frijol y el maíz eran los alimentos centrales del plato de comida de las familias campesinas hace más de 50 años. La pregunta entonces es ¿qué preparaciones se hacían a partir de ellos y cómo se acompañaban? Para empezar, quisiera hablar del maíz, pues es éste el ingrediente fundamental de la infaltable arepa paisa, la cual, de acuerdo con el antropólogo Julián Estrada, “al menos en la región y en las comarcas de Antioquia la grande, es la reina.” (Estrada, J, 2018)

Además, siguiendo al antropólogo podría decirse que la arepa tela es la más usada para el desayuno, esa arepa blanca y plana cuya versión original e indígena era aquella hecha sobre la cayana de barro; lo que indica que la técnica de elaboración de la arepa era el asado, como lo es hoy día. En este sentido, si se hiciera una homologación con otras culturas, la arepa de maíz sería el equivalente al pan. Esto coincide con los relatos de los interlocutores cuando mencionan que:

Se hacían las arepas que era, digamos, una arepa como una telita para el desayuno, pero para el almuerzo, para la comida, para el algo, para todo, arepa, y se utilizaban la arepa con mantequilla, arepa con queso, pero una arepa redonda que se hacía en la braza. Y en la noche era, pues lo más tradicional, era la arepa, el chicharrón, el frijol, el arroz. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) El desayuno era muchas veces un vaso de leche con arepa de maíz.” (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024)

A propósito, la tarea de hacer las arepas estaba en manos de las mujeres, madres y abuelas que tenían por tradición moler el maíz, días tras día, en la madrugada, para asarlas luego en el fogón de leña, el cual, además de tener una alta eficiencia térmica, daba un sabor característico a los alimentos allí preparados. De acuerdo con los relatos de los participantes:

Las preparaciones siempre las hacían las mujeres (...) digamos que en esa época se decía que los hombres hacen el trabajo de los hombres y las mujeres hacen el trabajo de las mujeres, ¿cierto? y el trabajo de las mujeres pues en ese tiempo, digamos que era estar en la casa, cocinar, lavar, y el hombre, pues, bueno, el hombre haciendo ya los trabajos del campo. (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de junio, 2023) Las abuelas tienen eso de que les toca la cocina desde que nacen hasta que mueren. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023). En mi casa había una costumbre que era que mi mamá se levantaba tipo 4 de la mañana a hacer arepas, o sea, todos los días, o sea, se molía el maíz. De hecho, yo era una de las que le huía a la madrugada, pero me obligaban a madrugar, a moler el maíz y se hacían las arepas. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) A mí también me tocó pilar, tenían pilón en la casa y como había cosecha, entonces nos tocaba pilar. Y las arepas de maíz sancochado son deliciosas también. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

Por otra parte, también en el primer apartado se pudo observar que este amasijo de maíz era generalmente acompañado por frijol, arroz y chicharrón, “y no compraban ni una ni 2 lb de chicharrón, sino que era varios kilos de chicharrón porque por las noches siempre era el frijol con chicharrón todos los días” (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023). Cabe aquí mencionar que una de las razones por las que el cerdo es tan popular es su capacidad para convertir rápidamente el alimento en músculo y grasa, teniendo en cuenta además que es un animal omnívoro, por lo que su alimentación puede ser más fácil de proporcionar; adicionalmente, en cada cría una hembra puede parir entre 8 y 10 lechones. Así mismo, del cerdo suele utilizarse prácticamente todo, pues además de su carne y grasa, su piel y sus vísceras suelen emplearse en preparaciones culinarias de todo tipo; es decir, en términos productivos el cerdo es visto como un animal eficiente. (Arango, F, 2007)

Respecto a la preparación del frijol es común el uso del plátano como espesante, pues se trata de un alimento rico en hidratos de carbono, siendo el almidón el carbohidrato mayoritario cuando el plátano es inmaduro, pues al madurar este se convierte en azúcares sencillos como sacarosa, glucosa y fructosa, que además pueden aportar un sabor dulzón a la preparación. Sin embargo, en algunos de los relatos se pudo observar que cuando no se disponía de plátano, las mujeres daban rienda a su curiosidad y de manera creativa solucionaban el impase con maíz, cuyo componente principal es también el almidón. Así, por ejemplo, una de las participantes menciona que:

Algo que hacía mi mamá era que cuando no tenía plátanos, me acuerdo muchísimo porque a mí también me gustaba eso; cuando no tenía, porque a los frijoles siempre le echaban plátano, un frijol sin plátano era como ¡No! Entonces, en mi casa cuando no había plátanos, mi mamá hacía unas bolitas de maíz o de choclo y las condimentaba como con cilantro y cebolla, y se las echaba al frijol y era algo delicioso, era como diferente. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Así mismo, es de mencionar aquí que “cuando el frijol venía a veces como malo o con fracturitas así, lo poníamos a precocer y hacíamos bola de frijol” (Interlocutor 6, comunicación personal, 12 de julio, 2023), y cuando no se contaba con el frijol cargamanto, el frijol gordo, las mujeres acudían al frijol vida, aquel frijol silvestre de granos amarillos y sabor amargo que era considerado de mucho alimento. En su preparación se implementaba la cocción a presión para ablandarlo y el cambio de agua para procurar la disminución del sabor amargo y facilitar su

digestión. Además, se incorporaban alimentos secundarios que daban espesor y complementaban el sabor del plato. Así lo relatan algunos de los interlocutores:

El frijol vida, mi mamá lo echaba a la olla presión y cuando pitaba le botaba el caldo, porque ella decía que quedaba verde, le echaba sal y revuelto, que el revuelto en ese tiempo era sobre todo cidra picada o bolo picado, y ya lo ponía a cocinar. Se comía con eso y con huevito, ah y arepa de maíz molido, a pesar de que éramos pobres no nos faltaba el maíz. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024) Llegaban con varios kilos de esas vainitas de frijol, y a veces mi mamá las preparaba como, ella le decía peruchas y era la misma arepa, pero la rellenaban con ese frijol amarillo, y le echaban que cebollita, como un guisito, y esa era la perucha. Y a mí personalmente me encantaba. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) ¿Sabe qué había la mamita? En una piedra, con un hueco, echaba el frijol y echaba por ejemplo cebolla, o le echaba esa ramita que le echan a la morcilla, poleo. Entonces echaban esas ramas ahí y aplastaban eso con otra piedra, y lo llamaban bola, entonces eso quedaba como una masa, y ya después la sofreía uno con un poquito de manteca y ya estaba lista. Y era deliciosa. Claro que los fríjoles había que cocinarlos para poder hacer la masa esa. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

El arroz por su parte, es uno de los alimentos más consumidos en el mundo. Este cereal puede crecer en diversos entornos, desde montañas hasta zonas costeras y llanuras aluviales; es decir, el arroz es un cereal adaptable a diferentes zonas climáticas y geográficas, razón por la cual ha estado asociado a la seguridad alimentaria de millones de familias y se ha constituido como un producto básico dentro de la alimentación humana. El arroz se puede comer a cualquier hora y es un alimento versátil en las preparaciones culinarias, ya que puede usarse como componente del plato o convertirse en el plato principal o plato fuerte. En el caso del territorio de interés, uno de los participantes comenta que:

En el campo a la gente le gusta mucho cocinar el arroz. Por ejemplo, el arroz característico de mi abuela paterna es arroz con pimentón y cebolla. El arroz de mi abuela materna es un arroz con un toque de comino. También es muy rico. Pero el arroz en el campo lo suelen

mezclar mucho, con ajo, con cebolla, con tomate. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Y como en Colombia es común la sobremesa, basta con mencionar que a este plato de frijol, arroz y chicarrón se le suma la leche como bebida acompañante. En este punto es importante recordar que, en Abriaquí, Cañasgordas y Giraldo, especialmente en los dos primeros, se ha desarrollado la ganadería, principalmente para la producción de leche, aquel líquido blanco y opaco que ha sido definido y defendido como fuente de proteínas necesarias para el adecuado crecimiento, desarrollo y mantenimiento del cuerpo, sus estructuras, tejidos, órganos y sistemas. Al respecto, una de las participantes comenta que:

De hecho, en mi casa ordeñaban y mi mamá por tradición, también porque mi abuela le enseñó, a cada uno nos sacaba una tacita de leche y a eso la llamaban la postrera. Entonces esa postrera era una tacita de leche por la noche, y la tapaban con un trapito, y en la noche, pues era como ¡qué rico la postrera! y era una leche llena de nata amarilla por encima, y ellos se saboreaban eso. Y, por ejemplo, a mí me obligaban a tomarla, pero no a mí no me gustaba. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Y aunque la idea de consumir la leche junto a los frijoles antes de ir a la cama no era bien recibida por todos, principalmente por los más pequeños, el hábito de la postrera les resultaba apetitoso en la medida en que la nata salía a la superficie y se convertía en una especie de mantequilla natural para untar sobre la arepa de maíz. Así lo comentan algunos interlocutores, cuando, además, mencionan que la postrera solía ser una merienda que los adultos separaban para los más pequeños, y por la manera en que lo narran, permiten reconocer que “las personas nos sentimos emocionalmente ligadas a las costumbres alimentarias de nuestra infancia, de nuestra casa, de nuestra gente.” (Díaz, L et al, 2014, p. 23) A propósito, comentan que:

Con la leche hacíamos algo, era con unas totumas, cada uno teníamos una. Nos sacaban la leche por la tarde, se llama postrera, la ponían como en una tabla y cada uno por su postrera por la tarde porque nos gustaba era la nata, comíamos eso con arepa. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Oiga a mí me gustaba mucho eso porque cuando uno traía la leche, la pucha de leche, eso los que tenían nevera la dejaban en la nevera y al

otro día se formaba esa natica; eso se lo sacaban a los niños, lo sacaban pa dárselo con arepa y sal, eso era delicioso. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Así mismo, el bolo o la victoria, ese tipo de calabaza de fácil propagación, rica en agua, fibra e hidratos de carbono, era comúnmente incorporado en la alimentación de las familias campesinas, bien fuera como revuelto - normalmente verduras o tubérculos- que hacía las veces de acompañante de sopas como el sancocho o los frijoles; o como ingrediente principal de dulces o postres. Sus semillas, además, ricas tanto en proteína como en ácido oleico y linoleico, ácidos grasos ampliamente reconocidos por sus beneficios a la salud (Rössel, D et al, 2018), pueden ser igualmente incluidas en diferentes preparaciones, crudas o tostadas, como una especie de aperitivo o como acompañante o extra en un plato. Al respecto los interlocutores cuentan que:

Entonces cuando ya estaba como jecha, mi mamá lo que hacía era que hacía un dulce de victoria. Entonces el dulce de victoria era como un calabacín, pero grande, entonces le echaba panela y luego leche, y pues eso a mí me encantaba, me gustaba muchísimo. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) La abuela por parte de mi papá que era más curiosa, ella tostaba las semillas y les daba a mi papá y a mis tíos, les daba esas semillas tostadas. Los otros que eran como más tradicionales esos botaban las semillas, pero ella sí les sacaba el jugo a esas semillas. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Por otra parte, quisiera abrir el espacio para hablar sobre las formas en que la carne de caza era incorporada en las preparaciones culinarias de unos 50 años atrás, pues como vimos en apartados anteriores, la cacería era una práctica tradicional en las familias de la época, bien fuera como estrategia para la seguridad alimentaria o como práctica cultural recreativa. Por cierto, la cacería es una actividad principalmente ejecutada por hombres, mientras que la preparación de los alimentos suele reposar en manos de las mujeres; sin embargo, para el caso de la carne de monte, en los relatos se observó que no siempre las mujeres accedían a llevar a cabo dicha tarea. Al respecto los interlocutores comentan que:

En mi casa yo recuerdo que a mi mamá no le gustaba, mis hermanos mismos lo hacían, a mi mamá no le gustaba. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Ocasionalmente mi papá salía a cazar, y ahí fue donde probé el conejo de monte. Eso lo

preparó él mismo, y eso lo, como salía él con un primo que siempre fue muy cazador, él lo arreglaba y le daba una parte a mi papá. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Mi abuela no preparaba esa carne. Ellos mismos lo preparaban, también conejo de monte. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Entonces ya mi papá llegaba y lo freía, así fue que me acuerdo yo que comí ese animalito [conejo], frito, y tenía más bien un sabor como a res en lo que a mí me supo, pues tenía yo por ahí 7 años, fue hace muchos años. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Ahora bien, en cuanto a las preparaciones propiamente se observó que los animales cazados eran “arreglados” de la misma manera que los animales criados para consumo; es decir, eran despellejados, eviscerados y fraccionados, para luego ser sometidos a cocción mediante técnicas ya conocidas como el asado, el ahumado, o la cocción propiamente en agua, la cual era una de las más comunes, quizá porque “cocinar en una olla, en vez de hacerlo directamente en el fuego, significa no desperdiciar los jugos nutritivos de la carne, retenerlos y concentrarlos en el agua” (Montanari, 2004, p. 47), de modo que este tipo de cocción representa una mayor economicidad y rentabilidad, sobre todo si se tiene en cuenta que por aquella época las familias solían ser numerosas. En relación a este aspecto, los participantes relatan que:

Mamá hacía sancochito de venado y revuelto o sopita de bolo con la costillita del venado, a veces si había con papita, con lo que hubiera, pero cidra y bolo era lo que más se daba. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024) En las quebradas, ahí había cangrejos y había unos muy grandes y entonces eso se los cogían y se los comían en sancocho. (Interlocutor 6, comunicación personal, 12 de julio, 2023) Recuerdo que los pescados los ponían como al fogón a ahumar y, o sea, los organizaban, les quitaban como las vísceras y luego los ponían, así como en unas cuadritas en el fogón de leña a ahumar y así mismo preparaban, por ejemplo, la carne de armadillo, a veces la asaban en las brasas del fogón de leña. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de enero, 2023) Por ejemplo, con las tórtolas, yo me acuerdo que hacían albóndigas, porque las tórtolas son como pequeñas. Con el venado creo que lo sancochaban un poquito y después lo sofreían en aceite. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Casi siempre esa carne la pitaban, sea cual sea, esa carne la pitaban. Porque esa carne es muy distinta a otra carne, de otro tipo de animal que tiene otras condiciones, otro tipo de alimentación, que es un

animal quieto, en cambio en el monte pues los animales se mueven mucho entonces la carne es como más dura. Seguramente por eso siempre la pitaban. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Por otra parte, respecto a la aceptación de este tipo de carne, podría decirse que tampoco era generalizada. Algunos de los interlocutores lo recuerdan con agrado, aun cuando este tipo de preparaciones ya no es parte de su alimentación, otros en cambio mencionan que ni siquiera llegaron a probarlas. Es posible que hayan sido los mayores quienes más arraigo mostraban frente al consumo de la carne de caza, mientras que los más jóvenes, en ocasiones, la rechazaban, poniendo de manifiesto que “aún aquellos que comparten el mismo entorno natural no necesariamente presentan comportamientos alimentarios similares.” (Rodríguez R, 2012, p. 44) Los siguientes relatos son ejemplo de ello:

De todas esas cosas recuerdo una en específico que me gustaba mucho; era que mi papá mataba, por ejemplo, un armadillo y le sacaban la carne, la sancochaban porque era como dura y también la sofreían, pero a mí me gustaba era la cáscara [caparazón], la metían en las brasas, así como asaban las arepas, metían la cáscara y eso se asaba, era como tocino, era como chicharrón, era espectacular, de eso me acuerdo. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) En mi caso particular, a mí nunca me gustó nada de eso, ni los pescados, ni ningún tipo, armadillo, tampoco, yo nunca consumí ese tipo de alimentos porque nunca me gustó, pero en mi casa sí, mis hermanos lo consumieron, mis primos también lo consumían. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Yo no he consumido carne de animales silvestres (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Es que una cosa que digamos, el cazaba y nos daba a nosotros o nos daba a todos en general, pero no, nosotros más que todo como los niños, no le recibíamos, como que no nos apetecía a ninguno. Comía era el yerno, la tía mía, un hermano, un hijo de mi papito y así, pero, pues los mayores ya adultos, pero pues nosotros como los que éramos menores, los sobrinos, los primos, no comíamos de eso. (Interlocutor 6, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

Como puede apreciarse en los relatos anteriores, una de las razones por las que se rechazaba la carne de monte era la sensación de desagrado, generada quizá por la falta de cercanía o

relacionamiento con los animales cazados, lo que permite pensar que “no obstante que los alimentos pueden transmitir mensajes y poseen significados hay que preguntarse qué aparece antes, si los mensajes o significados, o las preferencias o aversiones” (Rodríguez R, 2012, p. 41); además, “los significados atribuidos a los alimentos son, como todos los significados, convenciones acordadas respecto al uso: en última instancia, son arbitrarias” (Fernández-Armesto, 2004, p. 63) Así mismo, en relatos como el siguiente se observa que otra razón, que pudo generar rechazo hacia el consumo de estos animales pudo ser la existencia de algún tipo de conexión emocional a temprana edad, o un evento en el que la empatía generara un cambio de visión frente al animal:

Yo tenía, cuando estaba niño, como que tenía problemas de eso [asma] y me dieron, pero yo llore por ese gurrecito. Sino que es que lo cogieron y lo llevaron y usted sabe que uno de niño se encariña con los animalitos y cuando lo mataron, ¡no, yo lloré por ese animalito! Y, enseguida me dieron esa sangre y eso me supo cómo a tierra, yo no fui capaz de tomarme eso, fue traumático. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023) Ellos llegaban con las crías de los gures. Entonces uno tan inconsciente, uno llegaba y cogía las crías, les daba dizque lombrices, que grillos, pero ellos se nos morían, ah y les dábamos leche de vaca pa acabar de ajustar. Y de tantas criitas que nos llevaron a la casa, un día dijimos no, ya se nos han muerto como varios, más bien soltemos, que ellos verán qué van a hacer pero que se mueran en la naturaleza. (Interlocutor 6, comunicación personal, 12 de julio, 2023) Estando ya más grande, cuando tenía como 15 años mataron un oso y lo organizaron aquí y ahí le cogí fastidio a esas carnes porque pelaron ese animal y eso quedó como una persona, las manos y las patas era haga de cuenta como una persona. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024)

Lo anterior indica que tanto la distancia como la cercanía frente a un animal o alimento en particular, pueden ser detonantes de rechazo al momento de su consumo. De este modo podría decirse que a partir de lo que comemos podemos establecer semejanzas con quienes compartimos el territorio, el hogar y la mesa y; sin embargo, también podemos diferenciarnos de ellos pues, “una forma de comer es, a su vez, una forma de concebir el mundo, porque la incorporación de los alimentos supone también la incorporación de sus propiedades morales y que contribuyen a formar nuestra identidad individual y cultural.” (Rodríguez R, 2012, p. 47)

2.1.8. Granos rojos en un costal de yute. Café

En Colombia, la producción cafetera de grandes volúmenes empezó hacia mediados del siglo XIX, en regiones como Santander, Cundinamarca y Tolima, con instituciones caracterizadas por la concentración de la propiedad y el manejo de los factores de producción (Cerquera, O; Orjuela, C, 2015); es decir, durante la República, aquella época caracterizada por la configuración de grandes haciendas a partir del feriado de baldíos como modalidad de pago de la deuda pública, la construcción de caminos y la ampliación de la frontera agrícola, con la intención de fondo de que el poblamiento permitiera controlar dichos territorios e incorporarlos a la producción nacional. No obstante, esta primera bonanza se vio afectada por las guerras civiles, principalmente por la Guerra de los Mil Días (1899 – 1902), la cual provocó el desplazamiento de campesinos empleados en las haciendas, hacia los centros urbanos, y favoreció la concentración de tierras, pues éstas fueron otorgadas a militares en compensación o como botines de guerra. (Machado, 2017)

Este periodo, además, confluyó con la pérdida del Canal de Panamá, por el cual Colombia recibió posteriormente una indemnización que apuntaló la financiación del ferrocarril, infraestructura importante para la expansión cafetera que volvería a reactivarse hacia 1905, con la colonización de nuevos territorios, entre ellos Antioquia; favoreciendo hacia 1910 la consolidación de las exportaciones de café y el despegue económico del país en vinculación con el mercado mundial. Ahora bien, es importante mencionar que después de 1870 se otorgaron títulos a quienes cultivaran la tierra de manera individual, facilitando la conformación de colonos y campesinos independientes, situación que se complementó hacia los años treinta con la parcelación de haciendas para pequeños propietarios, como respuesta gubernamental a las demandas campesinas del momento. (Machado, 2017)

De hecho, hacia los años setenta del siglo XX, alrededor del 70% de las fincas productoras de café eran menores de 10 hectáreas, las cuales abarcaban el 31% de la superficie cafetera y generaban el 30% de la producción del grano, mientras que entre el 3 y 5.4% correspondía a fincas de entre 10 y 50 hectáreas; tratándose entonces, de una economía cafetera conformada por pequeños y medianos productores que, empezaban a hacer uso de nuevas tecnologías y trabajo asalariado. No obstante, predominaba la economía campesina, caracterizada por una relación proporcional entre el área cultivable y el trabajo familiar disponible, así como por la producción de alimentos para el autoconsumo (fríjol, maíz, plátano, etc.) y el café para el mercado; lo que le permitía soportar con mayor facilidad los periodos de precios bajos del café. Esta condición

convertiría a la economía cafetera campesina en una importante forma de transición nacional hacia la economía capitalista. (Machado, 1980)

Así recuerdan los interlocutores su infancia respecto al cultivo de café, hacia finales del siglo XX:

Desde que tengo memoria, todas esas faldas, todas las montañas eran llenas de café por donde uno veía era café. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) En la cosecha de café, lo que más recuerdo era que la casa de don Amando se llenaba de trabajadores que venían de Caicedo, de otros lados, se llenaba; o sea, la parte de abajo de la casa de don Amando que era, digamos, el que más tenía café en la zona; él era el cafetero, el único que tenía carro; y yo recuerdo que tenía muchísimos trabajadores en esa época. Él tenía bastante tierra, y todo eso era café, es que había demasiado. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Es que en ese tiempo el pueblo realmente se movía, porque en el tiempo de cosecha del café, la gente tenía que hacer fila desde el día anterior pa vender el café, les daban unos fichos. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Ahora bien, es importante mencionar también que en 1927 surgió la Federación Nacional de Cafeteros, y uno de sus logros fue la creación de la Caja Agraria – actual Banco Agrario - como entidad al servicio de los caficultores de la época, quienes enfrentaban hacia los años treinta la baja de precios en el mercado internacional. Así mismo, la Federación contó con el respaldo del Fondo Nacional del Café, creado en 1940 como mecanismo financiero que le permitió intensificar la compra interna del grano, llegando incluso a controlar buena parte de la exportación que había estado por años en manos de compañías extranjeras, posicionando al gremio cafetero como el más poderoso grupo del país hacia la década de 1950, y proyectándose hacia la modernización de las prácticas productivas. (Machado, 1980). El siguiente es el relato de un interlocutor, recordando la relación que su familia tuvo con la entidad financiera:

En Cañasgordas, el café fue en un tiempo lo que más dio y cuando no había; allá se manejaba como un sistema con el Banco Agrario, que era un sistema que era muy jodido. Con las escrituras del terreno le prestaba a los que tenían café para el abono, para los trabajadores, para las labores pues que había que hacer en el cultivo, y ya en la cosecha la

meta era pagar el préstamo del Banco y que le quedara algo a la familia para poder subsistir el próximo año, pero al próximo año les toca volver a hacer otro préstamo. Eso funcionó así hasta que se acabó el café allá. Funcionó muchos años así, yo me acuerdo que hasta mis abuelos era en esas, siempre era el préstamo con el Banco Agrario. Y ellos, en el tiempo en que no había café, sembraban el frijol y el maíz, y eso era para subsistir. Había veces que sí vendían el frijol, pero más que todo era para subsistir; el maíz para las gallinas y para las arepas y el frijol pa todo el año, pal almuerzo, el desayuno y la comida. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Lo anterior, además, reafirma la doble condición del campesino por aquella época; de un lado, su trabajo le permitía subsistir mediante el cultivo diversificado de productos pancoger, y por el otro, se conectaba con el mercado a través del cultivo de café. En este punto es importante considerar que a partir de los años setenta, empiezan a operar una serie de programas orientados a mejorar las técnicas de cultivo y las variedades botánicas en aquellas regiones de mayor fertilidad – la revolución verde – buscando en última instancia fortalecer a los productores más competitivos y eliminar a los menos eficientes. Esto coincidía con la posición de la Federación de cafeteros desde finales de los sesenta, quienes tenían la intención de diversificar las fincas menores de 20 hectáreas y sacar aquellas de menor eficiencia. (Arango, 1991) Nuestro interlocutor continúa diciendo que:

Hubo una cosa muy tesa en Cañasgordas y fue que, yo se lo voy a poner así: eso era un 95% café, un 5% era ganadería y ya como otros cultivos ahí pequeñitos. Cuando hubo, yo no sé en qué época fue eso, que hubo un bajón en el precio del café, internacional, y eso ahí acabó con todo, y después de eso el café se empezó a recuperar, pero hubo un problema mayor y fue que llegó la roya, y eso acabó con todos los cafetales que había, y como las variedades que ellos tenían eran variedades que no eran resistentes a la roya, por ejemplo, tenían ese café pajarito, que era un café que es alto de un grano pequeño, creo que era un café arábigo, es un café pequeño que da muy buena taza, pero es malo para la roya. Entonces la roya acabó con eso y ahí ya Cañasgordas, vea, pa'bajo. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

En este sentido, un campesino cafetero que no contara con los medios para afrontar una situación como la pérdida de sus cultivos a causa de la roya, aquella enfermedad ocasionada por el ataque del hongo *Hemileia vastatrix* a las hojas de la planta, el cual impide el proceso de fotosíntesis y, por tanto, la formación de la cereza o grano de café, podría parecer “ineficiente” en un mercado demandante de productividad que bien podría darle la espalda, más aún cuando el cultivo extensivo con bajas densidades de plantación y variedades de ciclos biológicos largos estaba cediendo ante un cultivo intensivo de mayores densidades de plantación, con variedades de ciclo corto y uso de abonos. (Arango, 1991). En otras palabras:

En Colombia debido al alto grado de vinculación al mercado que exhibe la economía campesina, la persistencia de estas unidades está determinada por el equilibrio entre los gastos y los ingresos monetarios: cuando los primeros, incluidos los del sostenimiento familiar, insumos, intereses y en algunos casos pago de arrendamientos, superan a los segundos, percibidos por la venta de los productos, se desencadena un deterioro progresivo que desemboca en la descomposición inevitable de la unidad campesina. (Siabato, 1986, p. 375)

Adicionalmente, por aquella época reaparece en el escenario un factor ya conocido en el país décadas atrás, la violencia, la cual terminaría por agravar la situación de muchos campesinos cafeteros de la región. Al respecto el interlocutor narra que:

Y a eso se le sumó otra cosa, como del 97 hasta el 2000, algo así, los paramilitares, y ahí el pueblito se murió totalmente, pero ¡muerto, muerto, muerto! Los que no nos tocó salir corriendo de allá se fueron porque las oportunidades se acabaron, llegó un momento donde usted alquilaba una casa en 15.000 pesos, 20.000 pesos. La casa de mis papás estuvo alquilada uf, años en 15.000 pesos. Y es que la gente allá, yo recuerdo que iba a vacaciones y un domingo [...] eso usted ya no veía una moto, nada, el pueblo muerto, por todo eso: bajón del café, la roya y la violencia. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

2.1.9. *El impacto del conflicto armado*

Para la época de la que hablan los interlocutores de esta tesis, es decir, entre 1990 y 2002, lejos había quedado el carácter civil que antecedió el conflicto armado en Colombia puesto que, para este periodo, los actores armados ilegales contaban ya con gran autonomía, principalmente en el campo financiero; además, el propósito de ampliar su influencia en zonas estratégicas para la confrontación, restó importancia a la búsqueda de cambios estructurales que garantizaran los derechos fundamentales para el conjunto de los colombianos y terminó por degradar su accionar al convertir a los civiles en objetivo de la violencia. (Echandía, 2001)

De un lado la guerrilla de las Farc-EP, durante la década de los ochenta e inicios de los noventa se mostró fortalecida gracias a la acumulación de recursos, la expansión de su presencia a nivel territorial y el aumento de su influencia a nivel local; por lo que reclamaba legitimidad y representatividad nacional. De otro lado, los paramilitares consolidados como grupo en abril de 1997 contaron con el apoyo de políticos, militares, ganaderos, empresarios y personas del común, teniendo como objetivo combatir a las guerrillas de las Farc-EP, el ELN y disidencias del EPL. (Echandía, 2001)

En la disputa por el control de los territorios considerados estratégicos (La Sierra Nevada de Santa Marta, Catatumbo, Urabá, Magdalena Medio y Putumayo) por los protagonistas del conflicto, éstos pasaban de manos de un actor a otro sucesivamente, imponiendo la violencia a partir de asesinatos y masacres de civiles que eran considerados por ambos bandos como apoyos del adversario; esta situación claramente generó el desplazamiento de la población campesina hacia la zona urbana o la ciudad propiamente. (Echandía, 2001). Las conversaciones con los interlocutores permitieron corroborar este hecho; por ejemplo, uno de ellos comenta que:

Aunque a nosotros como tal no nos hicieron nada, no nos quitaron nada, si era muy horrible porque llegaban al patio de uno y uno ni sabía de cual lado eran, y llegaban a pedir agua o a que les vendiéramos una gallina, porque las compraban, pero no, nosotros hasta acabamos con esas gallinas pa no tener cuentas con nadie porque empezaron a matar gente y familiares por chismes, que porque estaban colaborando con otros, pero ellos sin tener nada que ver; sino que quien le va a decir que no a esa gente, fuera lo que fuera, si llegaban era armados. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024)

Y es que, para el caso de Abriaquí, Cañasgordas y Giraldo, es posible destacar como una de las principales causas de la persistencia del conflicto armado en este periodo, la importancia estratégica de la región, en tanto se constituye como corredor entre Urabá y el Bajo Cauca, vital para el desarrollo de los planes de dominio territorial por parte de los grupos armados irregulares. Así mismo, el escalamiento de la confrontación armada en la década de los noventa se suma a la crisis cafetera que se vivía por aquella época, dando lugar a la interrupción tanto de la cotidianeidad como de los circuitos económicos, así como a la aparición de la pobreza y el abandono de tierras por parte de los campesinos intimidados por la violencia y las exigencias económicas de los grupos armados irregulares. (Observatorio del Programa Presidencial de DH y DIH, 2019). Al respecto, los interlocutores mencionan que:

Nos tocó irnos de la finca. Nosotros salimos a Frontino. A mis hermanos y mi papá les tocó irse del pueblo, de Frontino también, y nosotras si nos quedamos, las mujeres. Era más peligroso para los hombres. De alguna manera sobrevivimos. Fueron muchos años viviendo en Frontino, porque nos fuimos en 1998, y nos quedamos por ahí hasta el 2010. Por ahí unos cinco años sin ir a la finca. La finca se quedó sola. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Eso es una cosa de la que uno ni se quisiera acordar ¡Fue horrible! Y eso que uno era pues neutro, pero aun así eso era muy feo. Uno veía que pasaban esos grupos muy seguido, que pa Santa Fe, pa Caicedo o pa Urrao. A nosotros nos tocó salirnos de aquí 6 meses, nos fuimos a la finca de mi mamá, nos llevamos los perros, las gallinas y las vacas que se estaban ordeñando, el resto se dejó y el esposo venía a darle vuelta a las vaquitas que teníamos aquí. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024)

Es de analizar aquí, además, el hecho de que la ausencia de los hombres, quienes solían ser los responsables del trabajo en la tierra; es decir, del trabajo directamente relacionado con el sustento económico del hogar, obligó a las mujeres – esposas, madres, hijas, hermanas, abuelas, etc. – a asumir las funciones de los hombres que ya no estaban, bien fuera porque habían sido desplazados, como en el caso anterior, o porque resultaron asesinados por alguno de los grupos en conflicto. En este sentido, además del impacto emocional y económico, la dinámica del conflicto exigió a las familias la capacidad de reorganizarse, más allá de los roles culturalmente asumidos.

Por otra parte, además de casos como los anteriores, en los que las familias se vieron obligadas a abandonar sus propiedades, incluso al punto de desintegrar su núcleo familiar, existen también otros en los que, al no ser percibido el conflicto como un acto dirigido propiamente hacia la familia, se optó por “aprender a convivir” con él; es decir, a procurar el desarrollo normal de la vida, aunque el miedo y los actos insensatos estuvieran presentes incluso para los más pequeños. En este sentido, otro de los participantes relata que:

Pues yo creo que en el caso de nosotros no, digamos que el cambio como tal fue como el miedo, ¿cierto? que era de pronto de no salir y en las noches, pues estar en la casa, pero siempre seguimos como con nuestras rutinas. (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 noviembre, 2023) Pues como tal, digamos que directamente con la familia, no. Y a mí sí me tocó acá, pues cuestiones de toma del pueblo estando en la escuela, como dos enfrentamientos, si mal no recuerdo uno era de los paramilitares y la otro fue de la guerrilla que se tomó el pueblo. Estábamos nosotros en la en la finca, en la parte alta de la vereda cuando se hizo pues como lo de la toma del pueblo, entonces digamos que nosotros veíamos pasar los helicópteros por encima, rafagiando el pueblo, se veía así como apenas alumbraban las balas cuando pasaban por allá. Y la de cuando yo estaba en la escuela, nos tocó que encimita de la escuela había como un morrito y empezaron a disparar de ahí hacia el pueblo. Creo que nosotros estábamos jugando en el descanso, estábamos jugando micro que en ese tiempo apenas habían acabado de hacer la placa polideportiva y estábamos, digamos, como que estrenando, ni arquería teníamos, teníamos era unas piedras; yo recuerdo que estábamos jugando ahí cuando sonó el primer disparo y una bala pegó en una de las piedras de donde nosotros estábamos jugando y rebotó y todo mundo empezamos a correr como locos, unos corrían para donde una señora que era vecina, que vivía al frente de la escuela, los otros corrimos para la escuela, nos metimos debajo de las mesas, y eso un duró yo creo que aproximadamente una hora, ese hostigamiento al pueblo y nosotros ahí, mejor dicho muertos de miedo. Ya luego de eso ya pues, cuando terminó, pues como qué pasó pues como la balacera, la profesora nos mandó para la casa porque era pues como más peligroso quedarnos ahí que irnos para la casa. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

No obstante, podría decirse aquí que, aunque algunos no se percibieran como afectados directos de la violencia ejercida por estos grupos armados ilegales, ello no los eximió de la privación de los espacios cotidianos, como la escuela e incluso espacios de disfrute; es decir, esa especie de confinamiento involuntario rompió los hábitos o las maneras en que las personas habitaban el campo, y con ello, sus formas de relacionamiento entre sí, y con la tierra. Además, permanecer en el territorio bajo tales condiciones implicó también convertirse en observador de los agravios que algunos de sus vecinos debieron soportar, pues al permanecer vieron a otros marcharse en el intento de hallar un lugar seguro, aunque ello implicara dejar su propio lugar. Al respecto, un interlocutor cuenta que:

En la vereda, en la parte alta, sobre todo se daba mucho que llegaban, pues como las tropas, ¿cierto? y llegaban a veces en la noche, entonces sacaban a la gente de las casas y se metían ellos a la casa a dormir y sacaban a la gente de la casita y los ponían a dormir afuera, los ponían a hacerles comida; si tenían gallinitas, les tocaba matarle las gallinitas, lo que hubiera. Incluso recuerdo mucho un vecino de allá, y a él le tocó dejar, pues como la finquita porque no aguantaba esa situación de que diario que llegaran, pues como la guerrilla lo sacaban de la casa, entonces le tocó irse a vivir al pueblo más bien. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

Es interesante aquí observar que animales de cría como las gallinas, destinadas para consumo de la familia, fueron requeridos por los grupos armados, por compra o por imposición, en cualquier caso, con poca autonomía de la familia en la decisión, como alimento para sus tropas, con lo que pudieron haber afectado la disponibilidad de alimentos (carne y huevos) de la familia; es decir, se trató de un impacto directo sobre la seguridad alimentaria.

Ahora bien, de acuerdo con el informe final de la Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad, la Convivencia y la No Repetición, la dinámica del conflicto armado en Colombia, desencadenó no solo impactos emocionales asociados a la humillación, el miedo, la ruptura de la cotidianidad y los vínculos sociales, sino también sobre la capacidad de respuesta y el desarrollo de la vida ante el escenario violento de aquel entonces; así mismo, implicó el desplazamiento forzado del campesinado hacia la periferia de ciudades como Medellín, donde además de la angustia y la tensión propias del desplazamiento, debieron afrontar condiciones de precariedad económica, hacinamiento, estigmatización, rechazo e inseguridad; es decir, se trató de un proceso

de adaptación que modificó sus rutinas, roles y relaciones. (Colombia. Comisión de la Verdad, 2022) Respecto a esto, los participantes comentan que:

Nos dio mucha tristeza dejar la casita, a pesar de que íbamos pa donde mi mamá, de todos modos, no era la casa de uno, uno está como de arrimado y estrechos porque yo en esa época tenía 3 hijos, una niña de 6 meses. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024) Vivíamos en unas casitas de esas de la Iglesia Católica. Teníamos que pagar un alquiler, pero un alquiler barato mensual. Vivimos hasta que una de mis hermanitas se embarazó y nos sacaron de allá ¡Que eso no era para eso! Nos fuimos entonces para un apartamentico pequeñito. Estuvimos pagando alquiler como 10 años. Y luego, a nosotros nos mataron un hermano. Entonces Acción Social nos reparó, nos dio una plata. Nos dio como unos millones, y nosotros nos compramos una casa en el [pueblo], pero allá nadie vive. Solo cuando bajamos de la finca vamos allá. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

Adicionalmente, podría decirse que una de las relaciones afectadas por el conflicto armado, fue sin duda la relación con el territorio, ya que es éste el espacio donde se desarrollan las actividades productivas que permiten asegurar comida, abrigo, vivienda y bienestar a la familia. El desplazamiento forzado, es decir, el abandono involuntario del hogar, estuvo además asociado al abandono de la tierra cultivada y de los animales de uso doméstico, principalmente para la alimentación familiar. En este sentido, no se deja solamente el espacio que se habita, sino también la labor y el medio de obtención del sustento familiar. Así lo relata nuestra interlocutora:

Teníamos frijol que no era cosecha, sino que era como un huerto, era cargamanto que ya usted no lo cultiva silvestre como en una rocería, sino que lo cultiva colgando de un alambre y unos postes. Era más tecnificado. Teníamos tomate, cebolla. Vendíamos eso. Y teníamos café. En el momento de irnos, todo eso se perdió. Las gallinas hubo que desaparecerlas, las vacas las vendimos. Nos quedamos sin nada. El perro nos lo llevamos para Frontino y allá lo envenenaron. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Lo que era el ganadito y eso pues sí, la gente vendió lo poco que tenía y con eso pues se sustentaron un tiempo mientras se volvían a ubicar bien en el pueblo. Pero lo que eran cultivos, así como

de café y eso, eso se quedaba en el monte, pues en el rastrojo. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

En este sentido, quienes abandonaron sus tierras, se enfrentaron también a la carencia de alimentos frescos, los cuales debieron ser reemplazados por alimentos adquiridos en la ciudad a través de la compra. Es decir, la economía familiar campesina se vio afectada por las distintas aristas del conflicto armado, pudiendo decirse entonces, que el acceso a los alimentos, su consumo y aprovechamiento biológico también resultaron condicionados, por cuanto estaríamos hablando en este sentido de un problema de inseguridad alimentaria. Al respecto, al indagar por los cambios en la alimentación tras el desplazamiento, una de las participantes comenta que:

La comida de la casa era más natural. Pues usted iba a la huerta por la cebolla. Usted iba por el tomate, yo recuerdo unos tomates pequeñitos que son más ácidos, pero que eran deliciosos. Usted iba a la huerta por las cosas, las cosas eran más naturales, ahora usted en el pueblo tenía que comprar todo. La única ventaja que nosotros teníamos, es que una tía mía tenía tienda, entonces mi mamá se iba todas las tardes a donde la tía, y por la tarde bajaba plátanos, telas [arepas]. Mi tía le echaba como un mercadito en una bolsa, yo me acuerdo. Eran como esas cositas que nosotros teníamos en la finca, brevos, y así. Y otro tío nos daba el abarrote de una tienda. Todo era comprado y no en tan buenas condiciones. Otra cosa que me estoy acordando es que en mi casa siempre hubo una huerta grandota, de plátano, de guineo, de banano, o sea nosotros siempre tuvimos de eso y eso se acabó. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

Además, la dinámica de la alimentación en la ciudad dio lugar a la compra de una mayor cantidad de alimentos transformados, tal como lo da a entender la interlocutora cuando menciona que “en el pueblo sí eran más fritos, comía salchichón, comía cosas que ahora yo casi no como” (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023). En este sentido, gracias a los mercados alimentarios la población recibe mayores cantidades de alimentos industrializados, generalmente de bajo costo, pero ricos en calorías; además, la presión del mercado y la destrucción de las economías locales hacen que los hogares más pobres compren más de estos alimentos baratos. (Housni, F et al, 2016) Aunque no se tratarán aquí, los efectos que el consumo de este tipo de

alimentos acarrea sobre la salud de los consumidores, es un aspecto de interés tanto para las ciencias biológicas como para la antropología.

Por otra parte, no solo se transforman los alimentos en sí, sino también la manera en que han sido producidos y la manera en que se consumen. Es decir, además de la disponibilidad, acceso, calidad y variedad de alimentos, también las formas de hacer las cosas cambiaron; es decir, tanto las formas de obtención como las maneras de preparar los alimentos se vieron modificadas por el abandono de la tierra, afectando por tanto el componente cultural de la seguridad alimentaria, el cual se refiere a las preferencias de los individuos o grupos al momento de comer. Este aspecto es importante si consideramos que la alimentación refleja el “conjunto de representaciones, tradiciones y creencias compartidas, que construye la identidad alimentaria de un pueblo.” (Díaz, L et al, 2014, p. 24). La cual le permite diferenciarse de otros. En el caso de los interlocutores se observó que uno de los cambios más significativos fue aquel relacionado con la obtención y preparación de la tradicional arepa de maíz, así como con el uso de los envoltorios naturales. Al respecto, una participante relata que:

Había hojas de bijao donde le echaban a uno envueltos, había muchas cosas en la huerta la verdad. Entonces mira que lo del cambio fue muy drástico, irse para el pueblo. Nosotros, por ejemplo, siempre cocinamos con leña, yo aquí cocino con leña, yo tengo una estufa de esas que dan en los municipios, y a mí me encanta mi estufa de leña. Pues es que una arepa hecha en fogón de leña no es lo mismo que usted irse a comprarla y ponerla en el fogón con gas, entonces la verdad que la comida si fue bastante drástica. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

Este es un aspecto importante si recordamos que la elaboración de las arepas de maíz, por ejemplo, implicaba la molienda diaria, a primera hora, del maíz, y que además el fogón de leña era realmente el más popular en el campo, no solo por cuestión de acceso, sino por el sabor y aroma que la combustión de las maderas aporta a los alimentos; lo que nos lleva a pensar que la dificultad para aceptar la arepa empacada y asada en estufa de gas, radica en que:

Los comportamientos alimentarios constituyen hábitos muy interiorizados, adquiridos en la infancia y reforzados a lo largo de los años y de las experiencias; convertidos en rutina, ya que forman parte del día a día, al mismo tiempo presentan un fuerte componente afectivo y

relacional, ya que se construyen en el ámbito familiar y se consolidan en el marco de la comensalidad cotidiana. (Espeitx, 2012, p. 390)

Adicionalmente, en los relatos se hizo notable el cambio en el uso de la tierra, pues la imposibilidad de habitarla y la ruptura de la cohesión que mantenía unida a la familia campesina alrededor del trabajo de la tierra para el autosostenimiento del grupo, hizo que la relación con ella se transformara, pues se hizo necesaria la incursión en otros oficios, en otras formas de trabajo a cambio de un salario que permitiera cubrir las necesidades. Así mismo, en casos relacionados con el asesinato de campesinos, los familiares muchas veces descartaron el retorno como una posibilidad y optaron por arrendar o vender sus tierras. Así lo cuentan algunos participantes:

Hubo gente que de aquí se fueron para la misma vereda, pero más abajo, a otros los mataron, otros se fueron al pueblo, otros se fueron a trabajar a otros municipios. Al frente de esta [finca] hay, por ejemplo, una que tiene animales, pero les vienen a dar vuelta, o sea, siguieron con las tierras, pero no viven ahí, solo les dan vuelta. Y las familias de los que mataron pues repartieron las tierras, unos arrendaban su pedacito o algunos otros tienen animales ahí en su pedazo. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024) Con la cuestión de la muerte pues del otro vecino, ¿cierto? Incluso creo que eran familia, pues obviamente la familia de él también se tuvo que ir un tiempo de por ahí por esa situación. Pues ellos en el momento están, está uno de los hijos porque el otro sí vive en el pueblo, está viviendo pues todavía como en la finca y eso, pero ellos duraron varios años que estuvieron pues como alejados de la finca por esa situación; la mamá, sí definitivamente sí se fue, yo creo que ella vive en Medellín, sino estoy mal. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

Es posible además observar que la ruptura de la unidad familiar se ve reflejada en el cambio de concepción de la tierra como bien familiar; es decir, al abandonar la tierra, al aceptar que no será ella la fuente de sustento, al admitir que no será el trabajo en ella la labor diaria de cada miembro, la tierra como unidad pierde sentido y termina fragmentada, tanto como la vida de quienes vivieron el conflicto armado. En este sentido, la tierra se divide, para que cada miembro de la familia pueda decidir de manera independiente qué hacer con ella, y esa decisión depende no

solo de la necesidad económica sino también de las nuevas formas de pensar y sentir respecto a la tierra, gestadas por la experiencia dolorosa de la violencia.

Ahora bien, esta situación afectó no solo la seguridad alimentaria de las familias desplazadas, sino que impactó también la seguridad alimentaria del municipio mismo, pues con la desintegración familiar muchas prácticas asociadas al trabajo campesino de la tierra no pudieron ser comunicadas a las generaciones siguientes, al menos no de la misma manera, y aunque no es este un intento de negar que en la experiencia humana todo inevitablemente está sujeto al cambio, sí es importante reconocer que los cambios abruptos generan rupturas bruscas sin espacio para la transición, que, para el caso de la relación campesino naturaleza implicó la desvinculación de los jóvenes, quienes en otras condiciones habrían dado, seguramente a su manera, continuidad a la vida campesina. Así mismo, en muchos casos la afiliación a otras formas de trabajo, tanto para quienes permanecieron como para quienes regresaron, desincentivó el trabajo de la tierra como medio para el aseguramiento de la vida, con lo que los municipios dejaron de autoabastecerse. En relación a este aspecto, dos interlocutores comentan que:

Lo que pasa es que como en la gran mayoría de la zona se da, o su vocación productiva era el café y la ganadería. Digamos que por cultura algunos cultivaban los productos de pancoger por abastecerse, pues en la casa, pero no pasó esa tradición de generación en generación. Digamos que muchos de los de los jóvenes se fueron a la ciudad, entonces los que quedaron fueron los viejos, y los viejos ya no son capaces de sostener las tierras. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Lo que pasa es que el cambio generacional ha traído que ya la gente no cultiva, sino que compra. Entonces, uno a veces conoce campesinos que no, que no cultivan las yucas, sino que van y la compran. Entonces uno a veces dice, qué está pasando pues ya con la cultura campesina, o sea ya la gente prefiere ir a comprar, que si tiene la tierra en vez de cultivarla, prefiere ir a comprar, pero yo pienso que ha sido mucho también por el cambio generacional. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

Además, a través de uno de los relatos, se supo que el territorio ha sido intervenido por la construcción del Túnel Guillermo Gaviria Echeverri (Túnel del Toyo), una megaobra de infraestructura vial que busca conectar las ciudades y centros de producción del interior del país con el mar de Urabá y los puertos que se están construyendo en esta región. Se sabe también que

al final de su construcción, este túnel con 9.8 km sería el más largo de América. A propósito, el interlocutor comenta que:

Por ejemplo, hubo algo muy teso en la pandemia, que pararon todas las obras del túnel, la gente que tenía en su finquita su mata de plátano, su mata de yuca, cuando hubo la pandemia que pararon todo, incluso los salarios, la gente se vio muy necesitada, entonces iban al pueblo a una legumbtería a comprar un plátano que les valía 500 pesos y ya no lo tenía en la finca porque la había descuidado por ese trabajo, y ya por eso Cañasgordas no es capaz de sostenerse. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

En este punto es necesario mencionar que, aunque esta tesis no profundiza en la construcción de esta megaobra, pues bien podría tratarse de otra investigación en sí misma, no desconoce que seguramente generó impactos sobre el ecosistema, así como sobre la relación entre los campesinos y la naturaleza al promover la empleabilidad y desincentivar el trabajo agrícola de la tierra. Además, para mencionar apenas un ejemplo, uno de los interlocutores comenta que “a uno con plata también lo desplazan, mire esa obra que hicieron aquí, cuánta gente llevaba años, toda la vida, sin quererse ir y se tuvieron que ir. Con plata, pero los desplazaron” (Interlocutor 9, taller cartografía del conflicto con fauna silvestre, 27 de octubre, 2022).

De acuerdo con esto, se puede decir que las megaobras de infraestructura son también una causa de desplazamiento forzado. Aunque gocen de cierta aprobación, pues se entienden como necesarias para el desarrollo económico del país, de acuerdo con Arturo Escobar, el desplazamiento es uno de los atributos intrínsecos de la modernidad, puesto que “tanto la modernidad como el desarrollo son proyectos espaciales y culturales que exigen la conquista incesante de territorios y pueblos, así como su transformación ecológica y cultural en consonancia con un orden racional logocéntrico” (Escobar, A, 2003, p. 158); es decir, la realización de grandes proyectos de desarrollo no solo va en detrimento de los bosques, sino que también “ es la principal consecuencia del desarraigo, ya que la expropiación, elimina las fuentes de sustento, afectando las actividades y los medios de vida establecidos” (Velásquez, L, 2020, p. 17) impactando la seguridad alimentaria de las poblaciones desplazadas y representando un impacto cultural significativo, pues la cultura requiere siempre de un territorio al cual anclarse y desde el cual se reproduce.

Así mismo, nuestro interlocutor menciona que:

Igual este cerro ¿no lo cruzaban pues toda la vida? esta cordillera de oriente a occidente y mire, ahí le metieron esa carretera por el Boquerón, y ahí le cortaron el camino a los animales, ahí los atajaron ¿y qué hicieron? como ya abrieron selva por esas vías, entonces ya la gente taló los montes y ya metieron ganado. (Interlocutor 9, taller cartografía del conflicto con fauna silvestre, 27 de octubre, 2022).

En este sentido, no solo se da lugar a la deforestación propia de la megaobra, afectando los corredores naturales de las especies silvestres, sino que a ello se suma también la deforestación orientada a la adecuación de potreros para ganadería, con lo que, como se explicó en el apartado sobre la carne de caza, se da lugar al contacto conflictivo entre depredadores silvestres, animales domésticos y campesinos.

No obstante, como se mencionó anteriormente, tanto este tema como el relacionado con la pandemia, se constituyen en escenarios de oportunidad para otra investigación. De otro lado, llegados a este punto, surge la pregunta por el destino de la tierra, es decir, por el uso que le dieron quienes la poseen; no obstante, este será un tema a abordar en el siguiente capítulo.

3. Capítulo III

3.1. Lo que queda y lo que se ha ido. Un abordaje al presente de la relación campesino - naturaleza

“Cada una de las decisiones que tomamos alimentariamente, tiene un impacto sobre la naturaleza. Esos impactos han generado una cultura y una manera de entender el mundo, y una forma de entender las tradiciones. La gente está ligada a esos impactos, esas culturas y esas formas de entender el mundo” (Uribe, D, 2023)

Preguntarse por el uso que los campesinos le han dado a la tierra luego del conflicto armado abordado en el capítulo anterior, es también preguntarse por la comida; es decir, si recordamos que el trabajo del campesino sobre la tierra es la forma en que éste se relaciona con la naturaleza y, que tradicionalmente su trabajo ha estado orientado hacia la obtención de su sustento y el de su familia, la pregunta por el uso de la tierra tras aquel doloroso evento, es al mismo tiempo una pregunta por la producción de comida, por el autosostenimiento de las familias en términos del alimento. En este sentido, y considerando que la cohesión familiar se vio seriamente afectada, es necesario reconocer que existe una alteración en el vínculo que los más jóvenes establecen con la tierra, de tal modo que como lo comentan los interlocutores:

En la vereda no quedan sino los viejos por decirlo así, los papás; todos los hijos se han ido, es algo que yo he ido visualizando desde que tenía 13-14 años. Yo me pongo a contar cuántos pelados que crecieron conmigo quedan en la vereda y se puede contar en los dedos; entonces, empieza uno a ver que ya esa generación de mis padres, de los contemporáneos con ellos se va a acabar y vamos a quedar los que vamos detracito y no quedamos sino tres o cuatro. Entonces, ya no hay quien coseche. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023) Todos mis tíos se fueron a vivir a Medellín. Y ellos eran los que cultivaban con mi abuelo la finca y en la finca había de todo. Entonces ya cuando ellos se fueron, ese desplazamiento que se da del campo hacia las ciudades, pues obviamente el campo ya no hay quién lo cultive, y eso también influye mucho en la vocación productiva del campo. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

En este sentido, sería posible mencionar que uno de los factores que ha llevado a la desvinculación del campo por parte de los jóvenes, es que “el mismo campesino, lamentablemente se ha dado mucho garrote y le ha inculcado a los hijos que ser campesino no paga” (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023). En otras palabras, el campesino ha percibido que su labor no es rentable, es decir, que no es posible obtener las ganancias necesarias y proporcionales al trabajo invertido. Se trata pues de un problema de relevo generacional, indispensable para el mantenimiento de la economía campesina, pues a través de él se da la iniciación de los jóvenes en las actividades del campo, de tal modo que una generación cede responsabilidades a otra, con el fin de asegurar, mediante el mando conjunto, el funcionamiento y continuidad del sistema de producción. (Jiménez, W et al, 2019) No obstante, cuando esto no ocurre, la economía campesina tiende a descomponerse. Uno de los interlocutores ofrece un ejemplo al respecto:

Toda la finca era como de producción campesina, pero desde que mi abuelo murió, ya la finca cambió totalmente, o sea en la parte donde está la casa eran unos cultivos como de pancoger, y ya ahí no hay nada. Solamente un tío hizo una casa, él tiene pues unos arbolitos de guayaba, de naranja, tiene pitaya, pero no es en el marco pues de la producción, es ahí como para consumir, son dos o tres matas de pitaya, unos árboles de naranja, un árbol de zapote. Y en la otra parte que está el otro pedazo de finca que es más grande, también todos mis tíos van a construir casas, entonces es el resultado del cambio donde el campo ya no es el escenario de la producción sino de la vivienda. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Entonces, el relevo generacional, cuando es eficaz, aporta seguridad a la familia campesina, pues indica la continuidad de las labores asociadas a la reproducción de la unidad productiva y la pervivencia del grupo familiar, a partir del fortalecimiento de la red de apoyo. No obstante, para que esto ocurra como se espera, es necesario contar con los niveles de motivación, capacidades y cualidades de quienes serán los sucesores, pues finalmente serán ellos quienes tomen la decisión de continuar o no con el legado tanto material como cultural que implica la vida campesina, haciendo frente no solo a la demanda de esfuerzo físico, sino también a los cambios climáticos, las plagas, la fluctuación de precios, las necesidades de financiación y tecnificación, etc., es decir, a las razones por las que el trabajo del campo parece no ser rentable. (Jiménez, W et al, 2019)

Ahora bien, al preguntar por el uso de la tierra desde la época del conflicto hasta la fecha, se supo que algunos de los campesinos desplazados regresaron a sus tierras cuando sintieron que era seguro hacerlo; sin embargo, su conexión no fue la misma de antes, pues habitar la ciudad implicó un cambio de roles que incidió en el desarraigo frente al territorio y las prácticas asociadas a él, de modo que la ruptura en la relación campesino-naturaleza continua legible en tanto que la producción diversa de alimentos en pequeña o mediana escala, que solía ser la fuente y principal sustento del campesinado, ha cedido paso a las formas de obtención de alimento aprendidas en la ciudad durante el destierro, implicando una modificación en la relación que alguna vez tuvieron con el territorio y el ecosistema en particular, e impactando la disponibilidad y acceso a los alimentos. En relación con esto, los participantes mencionan que:

En el momento que nos fuimos teníamos cultivos, que ya no volvimos a tener porque ahorita hay sólo tres matas, una de guineo, de banano; pero la huerta como era antes de desplazarnos, no la volvimos a tener. En este momento, donde había la huerta es un potrero, para la vaca (...) y en este momento mi hermanito tiene café nuevamente. Sobrevive del café. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Él volvió a sembrar otra vez café. Creo que, si no estoy mal debe tener también una partecita en potrero, entonces también debe tener animalitos y básicamente es eso, es casi que café. Es que básicamente la economía de la vereda se basa en café y ganado. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023) La mayoría volvieron potreros el café y tienen ahí vacas, pero eso lo tienen mal tenido porque eso no es como lo era hace años, que había lechería. Tienen vacas ahí en extensiones grandes, pero mal tenidas, pues no es tecnificado por así decirlo y si hay café, pero poquito, de lo que había habrá si acaso el 20%. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Es distinto cuando una familia entera cultiva, y ya en la finca queda uno o dos, digamos le queda muy difícil a una persona mantener varios cultivos, entonces pelan la finca, hacen potrero, alquilan potrero y meten una o dos vacas. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Es decir, las familias campesinas disminuyeron la producción de alimentos, tanto la que destinaban a su propio consumo, como aquellos otros productos que, como el café, estaban dirigidos al mercado, de modo que, “por un lado, empezaron a tener menos disponibilidad de comida para sí mismos, y por el otro, disminuyeron sus entradas económicas. En conjunto, esto

derivó en una precarización de la seguridad alimentaria de esta población.” (Colombia. Comisión de la Verdad, 2022, p. 127) dando lugar a la dependencia del modelo de producción agroalimentaria basado en la producción masiva y la estandarización, el cual, por cierto, se trató de un proceso impulsado por la agricultura capitalista, que representó una desconexión entre la producción y el consumo de alimentos, así como entre los límites de tiempo y espacio. (Van der Ploeg, 2010)

En este punto, sería importante considerar que la gran mayoría de los alimentos consumidos en la región no se producen allí, sino que llegan al territorio gracias a la red comercial que conecta, mayoritariamente a pequeños productores, con intermediarios encargados de ubicar los alimentos en plazas de mercado y centros de distribución, desde donde se ponen nuevamente en circulación hacia otros centros de abasto regionales y nacionales, para este caso puntual. De este modo, son las dinámicas del mercado las que controlan la ubicación tanto de las zonas agropecuarias, como de los lugares de comercialización y consumo, además de los costos y precios finales de los alimentos. (Muñetón & Hernández, 2018)

A modo de ejemplo, los principales productores de hortalizas en Antioquia se encuentran en el Oriente cercano, resaltando Santuario como el de mayor producción anual. Desde allí las hortalizas son transportadas al Valle de Aburrá, principalmente, a la Central Mayorista de Antioquia, desde donde se distribuyen hacia los demás municipios del departamento. Sin indicar con ello que el Oriente satisfaga la demanda total de hortalizas en el departamento. (Muñetón & Hernández, 2018) Ahora bien, al consultar a los interlocutores por la procedencia de los alimentos en el territorio, algunos de ellos mencionaron que:

De Medellín. Digamos que lo que es cebolla y esas cosas así, eso viene de Giraldo, porque allá cultivan mucho cilantro y cebolla. Ya lo otro si viene de esos lados de allí del Oriente, Santuario, todo lo que es zanahoria, repollo, todo eso llega de allá, pero es porque hay carros, camiones grandes que llevan todos esos productos pa Urabá, entonces una parte la dejan en Cañasgordas y el resto sigue pa Urabá. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Bueno, esa comida llega de otros lugares, más que todo llegar a Medellín, obviamente, pues a Medellín llega del Oriente, ¿cierto? Y una de las cosas que uno a veces no entiende y pues digamos que debido al mal gobierno y al proceso como tal, pues no se fomenta mucho como los cultivos en la región, en el municipio, como para digamos el propio alimento del municipio. Es que uno no entiende que Giraldo, teniendo las tierras que tiene tan productivas, los campesinos se dediquen a sembrar un producto para venderlo,

para después comprar comida, cuando se puede cultivar la comida e ir vendiéndole a la gente que no tiene esa oportunidad de sembrar, entonces más que todo, la comida llega de otro lugar, pero pienso yo que si nos organizáramos la cosa podría ser distinta. (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de noviembre, 2023)

Así mismo, de acuerdo con una investigación realizada en el 2023, sobre la caracterización del sistema de abastecimiento agroalimentario de Antioquia, los rubros que generalmente determinan el crecimiento de la producción agropecuaria en Antioquia son las frutas, leche, carne de pollo y cerdo y una pequeña proporción de hortalizas. Así mismo, a nivel subregional para 2019, el Oriente y Suroeste constituyen los centros agrícolas más diversos de Antioquia, con el 29% y 13% de la oferta del departamento respectivamente. Además, el destino de la producción hacia la venta a comercializadores y plazas de mercado es significativamente alta en Urabá, seguida del Bajo Cauca, mientras que la venta a cooperativas es mayor en el Suroeste y Occidente. El autoconsumo, por su parte se da en mayor proporción en el Bajo Cauca, seguido de Oriente. (Restrepo, 2023)

Por otra parte, es importante considerar que, si bien las dinámicas generales han modificado las prácticas campesinas en cuanto al trabajo de la tierra y específicamente a la producción de alimentos, los campesinos muestran también una especie de resistencia ante la posible pérdida absoluta de sus tradiciones, pues en buena medida han sido y siguen siendo ellas las que dan propósito a su existencia. Se trata entonces de prácticas que claramente han experimentado transformaciones, pero que continúan vivas en la memoria y que siguen siendo funcionales al sustento familiar. Al respecto, uno de los participantes menciona que:

Acá antes si había una producción un poco más fuerte de frijol, de maíz, de cacao, pero ahora eso ha disminuido muchísimo. Sin embargo, todavía por ahí la gente cultiva en sus veredas, pero cultiva más para el autoconsumo. La gente cultiva plátano, cultiva guineo, cultiva banano, cultivan limones, hay naranjas, hay café, venden cacao un poco. Por ahí un señor también de un corregimiento cultiva sacha inchi. Yo creo que eso básicamente, pero no hay cultivos grandes como que (...) Ah bueno yuca, en algunas partes lulo, frijol todavía pero poco. Acá no es que se cubra la demanda de ciertos productos internamente, la gente cultiva es para su autoconsumo. (Interlocutor 1, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

3.1.1. *¿En qué quedó aquel plato de comida de hace 50 años?*

Podría decirse que, a pesar de los embates que el campesino ha sufrido a lo largo de su historia, bien por las olas de violencia, por los rigores de las fuerzas del mercado que califican de ineficiente su productividad, o por la baja motivación de las nuevas generaciones, aún existen algunos que se resisten a desprenderse del legado que sus mayores trabajaron y entregaron. En este sentido, “también podemos analizar la permanencia y el cambio, entre otros aspectos, a través de recetas de cocina y observar que las preparaciones culinarias se resignifican.” (Díaz, L et al, 2014, p. 24)

Entonces, siendo éste el objetivo, sería necesario aquí complementar un poco la información sobre la percepción que los interlocutores tienen acerca de la producción agropecuaria del territorio, pues como se mencionó anteriormente, el uso que el campesino hace de la tierra da cuenta del tipo de alimentos que incluye en su plato de comida, claramente, siempre que se esté hablando de prácticas que incluyan la producción para autoconsumo. En este sentido, los relatos de los interlocutores permiten saber que:

En estos momentos se tiene frijól y maíz en arados. Del frijól se saca una parte para nosotros, para el consumo de nosotros y la otra es para vender; el maíz si es para el consumo de nosotros y de las gallinas. Yo mantenía una huerta con toda clase de hortalizas, me tocó dejarla por un problema que tuve de espalda, pero la idea es volver a tener de todo, porque ahí uno sabe qué es lo que se come, y porque teníamos de todo ahí, solo comprábamos sal, arroz y panela, de resto todo era de la huerta, todo fresco, no era sino arrancar. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024) Aquí generalmente es ganadería. Sacan leche, casi de todas las fincas. En esta vereda también tienen cosecha, pero es como una segunda opción. Aquí todo el mundo es ganadero, todo el mundo saca leche. Y cultivos, si sacan será un bultico o dos. No es a gran escala, muy poquito. Generalmente es para consumo de la casa. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

De acuerdo con el relato, es posible observar que, aunque en menor medida, se mantiene la práctica tradicional del cultivo de frijól y maíz para el consumo familiar y la cría de gallinas, asegurando de este modo tanto la fuente de proteína, animal y vegetal, como la disponibilidad de hidratos de carbono a través de la infaltable arepa. Así mismo, la ganadería de leche sigue siendo

una actividad vigente en el territorio, siendo más fuerte en el municipio de Abriaquí, donde, ocupa el primer renglón de la producción agropecuaria, destinado principalmente a la comercialización y en muy baja escala a la transformación. Respecto a esto, los interlocutores comentan que:

Por acá todavía hay familias que, como era en la casa de los abuelitos, que la comida siempre es fríjoles. ¡Es que así es la costumbre! Mi mamá, y mi hermano que vive con ella, ellos comen los fríjoles con leche. Mi mamá se come los fríjoles a las 6 de la tarde, y la sobremesa es leche. Y mi hermano también. Con el que yo vivo acá, también. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Es que usted, por ejemplo, va a Corcovado y esa es la comida en la noche. O sea, en las veredas pues alejadas, en las veredas que quedan retiraditas esa es la comida, sagradamente frijol, un platado de frijol y leche, y rece primero y luego acuéstese. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) La comida siempre ha sido, o sea la hora de las 6 de la tarde ha sido frijoles, arrocito, puede ser con huevo o dependiendo si han comprado carne, carne de res o normalmente casi siempre compran es tocinito, pues lo que llaman chicharrón; entonces con eso se acompaña. Otras veces cuando hay más formita, pues que compran las pezuñitas del cerdo, también se acompaña con eso. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

Resulta curioso que los participantes resaltan con gracia y asombro que la comida, refiriéndose a la última del día, aún se compone de fríjol y leche, como en la época de sus abuelos; así mismo, llaman la atención sobre la hora en que se toman estos alimentos, lo que, junto con el hábito de rezar, se constituye en una costumbre arraigada en las generaciones debido a su cotidianidad. También podría decirse que, por la manera en que lo expresan, el asombro que les genera la mezcla de fríjol y leche a las 6 de la tarde, tiene relación con el hecho de que cada vez somos más las personas intolerantes a los taninos del fríjol y la lactosa de la leche, por cuanto, su combinación podría resultar en una pesadez estomacal reforzada; eso nos da a entender una de las participantes cuando afirma que “yo sé que tengo que comerme los fríjoles antes de las 5:00 de la tarde, si lo hago después me duele el estómago.” (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

Ahora, respecto al almuerzo y el desayuno, uno de los participantes nos ofrece una descripción detallada cuando menciona que:

Casi siempre al almuerzo ha sido como sancochito, pero también se hacen sopas de arroz o de albóndigas que mi mamá hace. Esas albóndigas las hace ella con plátano, muele la carne y la revuelve con plátano, hace la albondiguita y les echa poleo y toda la cosa. Y ya pues lo que es el sancochito normal que lleva la papita, pues la yuca, el plátano y ya. Hay veces, pues también que hacen algo diferente, por decir un sudado de pollo o cositas así. Y en el tema del desayuno, pues normalmente siempre hacen las famosas telas de maíz. Pues mi mamá siempre, todos los días se levanta tipo 5 de la mañana a moler el maíz. Lo deja cocinar desde un día antes y al otro día se levanta, lo muele y hace las telas para el desayuno y las arepitas redondas, ya como con lo que es almuerzo y comida. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

En este relato se puede apreciar que existe aún la distinción en el tipo de arepa que se consume dependiendo del momento, pues si se trata del desayuno será la arepa tipo tela, mientras que, en el caso del almuerzo y la comida, será la arepa redonda la que acompañe. Así mismo, se observa que, al menos para las mujeres mayores -madres y abuelas- sigue siendo una costumbre la preparación diaria de las arepas de maíz, incluyendo las etapas de cocción del cereal desde el día anterior y la molienda a primeras horas del día. No obstante, las mujeres de una generación más reciente han modificado un poco la práctica; por ejemplo, una de las interlocutoras comenta:

Si tengo que hacer arepas, yo también las hago porque a nosotros no nos gustan las compradas. Yo hago telas, hago un día, y meto eso a la nevera. Mi mamá las hace todos los días porque una arepa mohetiada no se la come ¡Pero no! ¿quién se va a sacrificar? Yo hago eso un día, las meto a la nevera y voy sacando. Lo mismo hace mi hermanita en el pueblo, a ella no le gusta comprar, ella las hace y las mete a la nevera. Pues entonces uno deja de comer las cosas frescas. Mi mamá no le come un frijol de dos días. Yo, por ejemplo, dejé el sancocho de ayer y me sirvió para hoy. Mi mamá no haría eso, jamás. Ella nunca come cosas amanecías. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

En este caso, se observa el cambio en la frecuencia de elaboración de las arepas, pues se elige un día a la semana para su preparación; así mismo, y se hace uso de la nevera, aquel invento moderno que se masificó a inicios de los noventa y que hoy se considera fundamental para la conservación de los alimentos. Además, la nevera simboliza la posibilidad de almacenar, es decir,

se opone a la idea del hacer diario y en cambio, permite guardar el excedente o lo necesario para varios días, aportando quizá una sensación de tranquilidad al permitir disponer de alimentos suficientes.

Por su parte, el comentario relacionado con la falta de frescura de las arepas, es decir, con la presencia macroscópica de mohos ambientales en el producto, debido principalmente a la contaminación cruzada durante la elaboración, es una de las razones por las que las personas mayores prefieren preparar los alimentos diariamente. Además, de acuerdo con nuestra interlocutora, cuando dice que “nosotros siempre cocinamos con leña, yo tengo una estufa de esas que dan en los municipios, y a mí me encanta mi estufa de leña. Mi mamá no prende el fogón de gas para nada, ella le gusta la leña.” (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023), se podría decir que la preferencia que las mujeres campesinas muestran por el uso de la estufa de leña al momento de cocinar, es también una ventaja para la conservación de alimentos como la arepa pues, como es sabido, el ahumado es una antigua técnica de conservación de alimentos gracias a la cual se disminuye la humedad y por ende los microorganismos, mientras se transfieren sabores característicos de la madera.

Por otro lado, se pudo evidenciar que algunos alimentos como el bolo y el fríjol vida entraron en desuso, mientras que otros como el dulce de victoria y la nata de la leche de vaca se sigue preparando eventualmente; por ejemplo, uno de los interlocutores menciona que “eso es muy rico. Ese todavía mi mamá lo hace.” (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023), refiriéndose al dulce de calabaza, o “mi mamá hay veces que consigue y me hace, ah eso es de lo mejor” (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) al hablar de la nata de le leche. Así mismo, alguien más comenta que “yo primero en mi casa peliaba por la nata, y no sé por qué en algún momento ya no; de pronto me fui mucho tiempo y cuando volví ya no sentía el mismo sabor, ya no tenía el mismo gusto” (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Esto nos lleva a pensar nuevamente en que los criterios del gusto pueden variar en el espacio y el tiempo, como lo menciona (Montanari, 2004) “lo que en una determinada época ha sido juzgado positivamente, en otra puede cambiar de signo” (p. 55). Algo similar ocurre con la cacería, pues en las entrevistas fue posible escuchar testimonios en los que se ve el cambio de posición frente al consumo de la carne de monte; por ejemplo, uno de los interlocutores comenta que “yo sí llegué a probar pues el conejo y el armadillo, pero por lo que te digo, un perro por ahí lo encuevó y pues uno iba y lo cazaba, pero ahora no, no lo haría, ahora no.”(Interlocutor 7, comunicación

personal, 15 de noviembre, 2023), mientras que otra participante comparte que “es que hasta mi esposo que era cazador a morir, ya no, ya con las charlas hemos entendido que hay que cuidar los bosques.” (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2023). Alguien más menciona que “en estos días en Teleantioquia dijeron que mataron un jaguar por allá como en Ituango, y mi hermanito lloraba: ¡Cómo se les ocurre, como lo están haciendo!, cuando nosotros vimos de chiquitos cómo mi papá cazaba.” (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Al parecer se trata de un cambio en la acción, gestado por cambios previos en el sentir y el pensar.

No obstante, este no es un panorama generalizado, pues la cacería sigue siendo, aunque en menor proporción, una práctica vigente en el territorio. De acuerdo con los interlocutores, “la cacería, la hacen como muy al escondido, porque a veces uno sí se da cuenta de que cazaron disque un venado o así. Muy escondido.” (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023). Además:

Hay otro tema ahí álgido también y es el tema de que muchos de los que cazan pertenecen a grupos armados ¿cierto? y ese tema es complicado porque pues llegarle a esa gente es difícil y uno no sabe cómo van a tomar la información.” (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2024) “Como a veces lo toman bien, como a veces lo toman mal. Hay que saberles llegar, con educación. (Interlocutor 6, comunicación personal, 12 de julio, 2023)

En este sentido, aunque no fue posible conocer de primera fuente las razones para la cacería por parte de estos grupos, puede decirse que los animales silvestres han sido utilizados por los grupos irregulares, entre otras cosas, como fuente de alimento y producto de comercialización ilegal. (Colombia. Comisión de la Verdad, 2022)

Por otra parte, la afinidad por la cacería, no solo es cosa de viejos; es decir, también los jóvenes muestran posturas a favor de la cacería. Por ejemplo, ante la pregunta ¿Qué harían ustedes si el puma se les come una vaca?, realizada durante un taller de ecosensibilización impartido por Techo de Agua en una institución educativa del municipio de Cañasgordas, uno de los estudiantes responde “¡lo mato! lo mato porque se le come a uno lo que le da la plata” (Interlocutor 5, taller de Ecosensibilización I.E, 27 de octubre, 2022). Así mismo, frente a la pregunta por la vigencia de la cacería en el territorio, nuestro interlocutor responde “aquí cazan los armadillos, los conejos, los pájaros, y se los comen. Yo he comido armadillo, he comido conejo, he comido guagua...A mí me

invitan y yo no desprecio la comida profe.” (Interlocutor 11, taller de Ecosensibilización I.E, 5 de octubre, 2022)

Este es un aspecto importante pues se pudo observar que, si bien los jóvenes participantes de la charla, desconocen las características biológicas y ecológicas de las especies de fauna silvestre cazadas, entre éstas, aquellas a través de las cuales se abordó la charla en las instituciones educativas: el oso de anteojos, el puma y el águila real de montaña, sí han estado de alguna manera relacionados con ellas, pues durante la jornada varios de ellos manifestaron haber avistado, al menos una vez, uno de estos animales en sus veredas o en veredas cercanas, también manifestaron haberse enterado de altercados entre campesinos y alguna de estas especies, principalmente por asuntos relacionados con cultivos y ganado. Esto se constituye en una oportunidad pues, es mucho más probable que los jóvenes, generalmente activos en la curiosidad, se interesen en seguir aprendiendo a cuestionar este tipo de prácticas, sus razones y sus consecuencias.

3.1.2. Cambios percibidos en el paisaje

En este apartado, se pretende analizar los cambios percibidos por los interlocutores en el paisaje, teniendo en cuenta que “el territorio existe con independencia del sujeto, claro está, pero eso que denominamos paisaje es una noción sometida a los avatares del devenir categorizador de las sociedades. Ahí se condensa la relación entre naturaleza e historia de modo privilegiado.” (Espinosa, 2014, p. 35); es decir, en el paisaje cobran sentido las dimensiones geográfica, topográfica, biológica y estética, que reclaman al sujeto que lo enviste de sentido, al tiempo que se reconoce a sí mismo en relación con el escenario. (Espinosa, 2014)

De acuerdo con lo anterior, y manteniendo la comida como eje central de este ejercicio, es necesario reconocer que tanto las prácticas mencionadas a lo largo de los apartados anteriores, es decir, la roza, tumba y quema para la ampliación de la frontera agropecuaria, la cacería y la pesca desmedidas, así como las dinámicas resultantes del conflicto armado, han generado cambios en el paisaje, transformaciones constituidas por “nexos perceptivos del adentro y el afuera” (Espinosa, 2014, p. 32), que dan cuenta de la memoria que los individuos han creado a partir de las experiencias vividas, para bien o para mal, en el territorio.

De este modo, los interlocutores coinciden en que uno de los principales cambios percibidos en el paisaje, corresponde a la disminución del bosque; es decir, a la deforestación o eliminación de la superficie forestal, con el objetivo de modificar la actividad del suelo, generalmente para la

ampliación de la frontera agropecuaria, así como para la extracción maderera y minera. No obstante, en este apartado se hará énfasis en la deforestación asociada a los procesos de obtención de comida. En palabras de los interlocutores:

Yo digo que eso se debe a la destrucción de la naturaleza, porque se taló mucho para hacer potreros. A mí me tocó ver la finca del frente cuando $\frac{1}{4}$ era finca y los otros $\frac{3}{4}$ eran monte, pero tumbaron todo eso para ampliar potreros pa ganadería. (Interlocutor 8, comunicación personal, 22 de enero, 2024)

Este tipo de explotación, es decir, la ganadería extensiva, se ha visto estimulada por el crecimiento de la población y el aumento en la capacidad adquisitiva de la denominada clase media, así como por la presencia de países emergentes en el mercado mundial, con lo que la demanda de carne, un producto considerado de mayor status, se vio incrementada, y con ella la necesidad de adecuar terrenos para una ganadería con mayores niveles de productividad. (Beltrán, L; Danies, E, 2020) No obstante, dicha actividad implicó la reconfiguración de las áreas rurales, en perjuicio no solo de las zonas tradicionalmente destinadas a la agricultura sino, además, de las áreas de bosque, necesarias para el aseguramiento de la biodiversidad. Es decir, “la ganadería dejó de ser una actividad doméstica para convertirse en una actividad extractiva” (Gallo & Sanabria, 2019, p. 378) en relación a la cantidad de “recursos naturales” que fueron extraídos del medio durante la creación de potreros.

Adicionalmente, (Gallo & Sanabria, 2019) exponen que:

En primer lugar, el uso extensivo de la ganadería está directamente relacionado con la transformación negativa del paisaje rural y el quebrantamiento de ecosistemas sostenibles, impactos ambientales representados por la disminución de la productividad de los suelos, la eliminación de especies nativas y la erosión que se produce cuando los animales generan daños mediante la compactación del suelo, produciendo la pérdida de la capacidad de almacenamiento de agua. (p. 382)

Esto se explica porque:

Las raíces de un pastizal difícilmente alcanzan a extraer agua por debajo de los 50 cm de suelo, mientras que las raíces de los árboles pueden penetrar varios metros. Simultáneamente los árboles mismos son muy buenos interceptores de las gotas de lluvia,

pueden almacenar en las hojas y demás depresiones hasta el 12% de la precipitación, la evaporación de esta agua ayuda a reducir temperatura, pero lo que es más importante, protege el suelo del impacto de las gotas y su efecto erosivo. (Poveda & Mesa, 1995, p. 96)

En este punto, vendría bien hacer referencia al concepto de biodiversidad, tomando en este caso, la definición planteada en la Política Nacional para la Gestión Integral de la Biodiversidad y sus Servicios Ecosistémicos (PNGIBSE), según la cual

La biodiversidad tiene una expresión territorial concreta (ecosistemas, especies e individuos) en cualquier región y esta riqueza ha sido el soporte y el marco de contexto en el que las diferentes culturas se han desarrollado a lo largo y ancho del territorio nacional. Esta estrecha relación, manifestada a diferentes escalas, se expresa y entiende como la relación interdependiente entre los sistemas ecológicos y los sistemas sociales, en que la biodiversidad le da cuerpo a la cultura y la cultura, a su vez, transforma y estructura el arreglo espacial de la biodiversidad. (Colombia. Ministerio de Ambiente y Dillo Sostenible, 1995, p. 39)

Es de resaltar en esta definición que el carácter territorial de la biodiversidad, hace pensar que afectarla implica afectar también el desarrollo cultural de los grupos humanos, en este caso, el de los campesinos, pues “nadie habita el vacío, claro está” (Espinosa, 2014, p. 32) y es justamente el territorio, con toda su riqueza, el entorno necesario para el desenvolvimiento de la vida en sus múltiples formas, entre ellas la humana, así como para el establecimiento de un origen común del grupo, pues el ser humano tiene “la conciencia de pertenecer a un hogar cuyo rostro visible es el paisaje, vivido de manera integrada en el día a día.” (Ibid., p. 31)

Por otra parte, es necesario también mencionar que “en esa época también había tala, por ejemplo, para hacer una cosecha ellos talaban.” (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo del 2023). Es decir, la ampliación de las zonas de cultivo también trajo consigo la disminución de la superficie forestal, más aún, teniendo en cuenta que la técnica de roza, tumba y quema, resulta contraproducente ya que el uso de fuego puede derivar en un alto número de incendios forestales, que descontrolados, pueden arrasar con hectáreas de bosque en un abrir y cerrar de ojos.

Para proporcionar algunas cifras recientes, de acuerdo con la tasa anual de deforestación reportada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales, entre el 2021 y el

2022, el promedio nacional determinó que la variación de la superficie cubierta por bosque natural para este periodo fue del -21%; mientras que, a nivel departamental en este mismo periodo, Antioquia reporta una tasa anual de deforestación de -47%, correspondiente a 10.290 ha/año. (IDEAM, s.f.)

Ahora bien, si la existencia de mecanismos legales no logra en la actualidad ser suficiente para asegurar el control de esta actividad, es de suponerse que en la época donde se sitúan los relatos de los interlocutores, la pérdida de superficie forestal pudo haber sido mayor; de allí la sensación de un paisaje sin bosque, porque “primero que todo toma tiempo, porque fue indiscriminado con todo, y fuera de eso, pues hay un evidente cambio en el clima que está haciendo que los procesos se tarden.” (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023).

Por otra parte, la deforestación también está asociada al deterioro de las fuentes hídricas, pues existe un vínculo entre la pérdida de la cobertura forestal y la disminución de los regímenes de lluvia, ya que los bosques cumplen un papel reciclador de humedad a través de las hojas de árboles y plantas, desde donde el agua se elimina en forma de vapor -evotranspiración- que se condensa y precipita por su propio peso, para luego discurrir hasta llegar a ríos, lagos, quebradas, océanos. De este modo, la pérdida de bosques afecta el proceso de evotranspiración, generando temporadas prolongadas de bajas lluvias que se reflejan en los caudales de las fuentes de agua. Además, se reduce la infiltración de agua debido a la compactación del suelo y a su vez, a la disminución en la disponibilidad de agua para los cultivos. (Poveda & Mesa, 1995). Al respecto, los interlocutores comparten el siguiente relato:

Si están más secas, todas. Inclusive hay una que pasa junto a mi casa. En verano, se nota mucho, es como si no pasara nada por ahí, yo no estoy acostumbrada a ver eso. Porque aquí es muy rico en agua, por ejemplo, la quebrada que nosotros siempre la llamamos la quebrada grande, ya no es tan grande. En este momento también hacen muchas borrascas, grandísimas, eso también hace parte del daño que le hemos hecho con la tala. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023) Por ejemplo, a mí me traumatizó mucho una imagen que vi cuando regresé como 15 años después y fue el caudal del Río Sucio. Entonces recuerdo que cuando yo era pequeña, era tan caudaloso que ahí se ahogó una mula, por ejemplo, de uno de los arrieros de la de la madera. Y lo recuerdo mucho porque nosotros, en época de verano, mis hermanos hacían unos pozos y ellos nadaban en esos pozos, los hacían de un poco más de 2 m y ahora no hay forma, o sea, uno pasa al río en dos pasos. Y

claro, el paisaje cambió muchísimo porque toda la cobertura vegetal de esa parte del río se perdió, y se perdió porque también en mi casa pensaron que era mejor despejarlo, como para ampliar la frontera agrícola, los potreros. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo del 2023)

Algo importante aquí es que la reducción del caudal de los ríos y las quebradas, ha traído consigo una disminución en la cantidad de peces disponibles como fuente de alimento, tal como lo expresa uno de los participantes al decir que “lisos todavía hay, porque mi hermanito a veces va. Pero ha disminuido muchísimo, muchísimo, muchísimo.” (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023).

Por otra parte, los interlocutores manifiestan que la cacería indiscriminada del pasado, y la solapada del presente, también se suma como agravante del panorama actual de deforestación, pues gracias a ella han disminuido significativamente especies silvestres dispersoras de semillas; es decir, especies fundamentales para el mantenimiento del bosque pues, muchas de ellas se alimentan de semillas, que al pasar por sus tractos digestivos son habilitadas, por así decirlo, para germinar en el lugar donde el animal las descargue a través de sus excretas. En este sentido, afectar las poblaciones de fauna es al mismo tiempo afectar el poder de dispersión de las especies vegetales. Al respecto, los interlocutores mencionan que:

Y otra cosa es que digamos que muchas de esas especies de polinizadores también migraron, también se fueron de ahí de esa zona; por ejemplo, la guagua, o digamos que esas especies que se llevaban la semilla de un lado para otro, la misma zarigüeya, que esas se encargaban de hacer como todo el proceso de propagación, ya no es lo mismo. (Interlocutor 3, comunicación personal, 19 de mayo, 2023) Sí es que el daño ya está hecho, el daño, lo hicieron mis abuelos, mis padres hace 50 o 70 años, y no es fácil, porque es que vea tumbaron monte todo el que usted quiera y aparte de eso cazaron todo lo que quiera ¿quién sembró los bosques de roble del Occidente de Antioquia y parte del suroeste? el oso, y si matan los osos y luego tumban los robles, los poquitos osos que hay en 20 en 50 años no les da para para regenerar un árbol, un roble que le toma 100 años llegar digamos a una medida de esas. Entonces, el daño ya está hecho realmente y lo seguimos incrementando. (Interlocutor 2, comunicación personal, 19 de mayo, 2023)

Adicionalmente, aunque en las conversaciones con los interlocutores no se conocieron detalles sobre los impactos que la presencia de grupos armados durante el conflicto, pudieron haber causado sobre la naturaleza, es posible afirmar que, para el caso del territorio de interés, disputado por los grupos como corredor estratégico, la presencia de dichos actores “implicó la transformación del paisaje y la destrucción de los elementos bióticos que sustentan su funcionalidad ecosistémica [pues] todos, sin excepción, usaron la naturaleza sin reparar en la fragilidad de los ecosistemas.” (Colombia. Comisión de la Verdad, 2022, p. 190), contemplando la alimentación de los combatientes como uno de los motivos para el uso de la naturaleza.

3.1.3. Por una recomposición campesina

Aunque el panorama puede parecer desalentador, siempre es posible confiar en que una forma diferente de relacionamiento con la naturaleza puede ser alcanzada. En este sentido, quisiera decir que buena parte de los campesinos entrevistados, cuenta hoy con una mirada más profunda sobre el trabajo de la tierra y sobre lo que implica cohabitar el territorio con otras especies. No obstante, en este apartado pretendo exponer, a modo de ejemplo, el caso de un campesino de 41 años que, luego de haber salido de su vereda hacia la ciudad, en búsqueda de mejores oportunidades, ha regresado con una mentalidad renovada, orientada al trabajo de la tierra, en términos quizá diferentes a los de sus padres y abuelos, pero en coherencia con la premisa fundamental del trabajo campesino: producir comida para la subsistencia a través del trabajo familiar. En este sentido, nuestro interlocutor relata que:

Yo me fui de aquí hace como 12 años para Medellín, salí buscando mejores oportunidades en la ciudad, pero pues a la final uno se da cuenta que en el campo está mejor, entonces volví y ya como pues mentalizado, como en otro tipo de proyectos. En este momento digamos que son varios, pero principalmente estamos trabajando con el café. Desde que tengo uso de razón, desde pequeño mi primer trabajo fue ayudarlo a mi papá en la recolección del café, ¿cierto? Hemos vivido de eso. Pero aparte de café también tenemos, pues la oportunidad de cultivar algunos productos como el maíz, tenemos cebolla, sembramos cilantro; digamos que el cilantro más que todo lo comercializamos, lo vendemos a intermediarios por el momento. También por ahí con unos amigos, aprendimos a fabricar un licor artesanal, vino; también lo tenemos como uno de los productos que nos puede

ayudar a mejorar nuestra economía. También estamos cultivando aromáticas; el romero también es un producto que vemos que nos puede ayudar porque el romero, pues tiene muchos usos. Hay un compañero que está interesado en comprármelo para fabricar aceites. Con las aromáticas tenemos también la stevia y lo que hacemos es deshidratarla, pulverizarla y pues queda un edulcorante natural. Estamos empezando también con unos frutales, 130 árboles frutales entre mandarina, naranja, limón, mango y aguacate, más que todo para nuestro consumo, porque la familia es grande. Y también tenemos la oportunidad de tener un cultivo de caña y cada mes hacemos una molienda. Somos socios de un trapiche y digamos que cuando podemos o mensualmente hacemos una molienda también como para el consumo. Entonces la idea es aprovechar todo eso que tenemos. Pero por ahora estamos concentrados en el café. (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de noviembre, 2023)

Si bien es claro que el café es el producto principal y, por tanto, el producto directamente relacionado con la generación de ingresos para la familia, es destacable la búsqueda de diversificación en los cultivos, tanto los orientados a la comercialización –cilantro, plantas aromáticas, estevia- como al autoconsumo. Es decir, en casos como este el campesino además de sembrar su comida, busca articularse al mercado a través del fruto de su trabajo; en otras palabras, el campesino se constituye “como sujeto inmerso en aquella doble relación con la naturaleza y el modo de producción dominante” (Lince & Pulgarín, 2018, p. 277), aunque con sus particularidades. Por ejemplo, una de ellas, en este caso, ha sido la posibilidad de contar con la tierra como propiedad familiar. Al respecto, el interlocutor continúa diciendo que:

Nosotros pues tenemos una tierra, pero esa tierra es, digamos pues a nivel familiar, ¿cierto? Y nunca nuestros abuelos, digamos que repartieron su herencia a cada uno, sino que esa tierra se ha mantenido digamos todavía, donde tenemos esa tradición de estar unidos y algunos la estamos trabajando. Aquí somos 3 familias, por decirlo así que estamos como tal haciendo el uso de la tierra. Y hay unos familiares que ellos vienen de vez en cuando, entonces digamos que viven en Medellín y pues no le meten como mucho a la tierra, pero obviamente nosotros vamos enfocados en tener esas tierras como una sociedad familiar. (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de noviembre, 2023)

De este modo, el hecho de permanecer unidos es visto como una tradición, lo cual puede reflejar el compromiso que el campesino ha tenido a lo largo de su historia, respecto a la herencia de la tierra y a la apropiación y construcción de la forma de vida campesina. Esto permite continuar el legado de las generaciones que lo anteceden y mantener los vínculos familiares alrededor del trabajo de la tierra, asignando, sin embargo, un lugar importante a la rentabilidad en términos del bienestar de la familia y los recursos para el sostenimiento de la unidad productiva; así lo da a entender nuestro interlocutor, al referirse a la necesidad de renovar los viejos árboles de café que “no producen como un palo nuevo, y al no producir como un árbol nuevo, entonces ese palo ya no te está dando las ganancias que te deben dar.” (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de noviembre, 2023)

En este sentido, es clave comprender, cómo ha sido posible el mantenimiento de los vínculos familiares en clave de la economía campesina, a pesar de que parte de la familia vive en la ciudad, es decir, no todos están directamente involucrados en el trabajo de la tierra, y por lo tanto podrían tener intereses diferentes a quienes si lo están. El relato del interlocutor permite observar que la cohesión familiar es posible a través de los recuerdos que se rememoran pues, si bien es cierto que nuestra identidad está llena de recuerdos de experiencias vividas, también es cierto que recordamos solo aquello que de alguna manera ha sido significativo, y a menudo, la rememoración de los recuerdos despierta emociones, que son la base para la conexión entre los seres humanos. Emociones que están además insertas en el acto de cocinar y comer. Al respecto, el interlocutor continúa diciendo que:

Vos sabes que a veces trabajar en grupo es difícil, uno dice una cosa, el otro dice otra y hay procesos que se van como terminando. Eso es lo que nos ha detenido. Es que nos ha hecho falta es como organización. Pero, los que tenemos ahora, los que estamos contemporáneos, siempre me dicen lo mismo: cuidemos la tierra, mirá que aquí crecimos, aquí pasamos parte de nuestra niñez. Los que viven en Medellín siempre venían los diciembres a pasar vacaciones. Entonces hay recuerdos muy bonitos, hay recuerdos también de muchos que ya no están con nosotros, familia que hemos ido perdiendo; hay otros que han venido naciendo, hay muchos niños. Entonces también lo que hablamos es eso, es que nosotros vamos a pasar, pero los niños van quedando. Muchos dicen, no, pero es que esa gente ya no va a trabajar como ustedes; entonces uno dice, pero espérate, no somos adivinos para saber qué van a hacer ellos, simplemente sigamos haciendo lo de nosotros y alguno va a entender

también que la tierra hay que cuidarla. (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de noviembre, 2023)

En este punto es importante observar que, aunque ya no se percibe como una tradición incuestionable el traspaso de la tierra y el trabajo campesino de esta generación a la siguiente, se mantiene, sin embargo, la esperanza de que alguno de los que vienen detrás continúe con el legado, bajo la premisa de que “como campesinos tenemos que vivir como ricos, porque tenemos la tierra, tenemos la fuerza para trabajarla, y también cuidándola se nos abren otras puertas.” (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de noviembre, 2023). Es decir, al mantenerse unidos como familia, es posible asegurar, al menos hasta cierto punto, la no separación entre ellos y su medio de producción. Además:

En el mundo globalizado, lo rural (en lo cual se incluye la producción campesina) ha recobrado gran importancia, dado que la demanda de alimentos, vista a la luz de la seguridad alimentaria, de materias primas y de recursos naturales (agua, por ejemplo) se ha tornado crítica. (...) Adicionalmente, las economías campesinas con acompañamiento técnico e institucional siempre serán más productivas y competitivas que la agricultura de gran escala, dado que utiliza con mayor intensidad los recursos presentes en el entorno y establece interacciones ecológicas que hacen que los sistemas produzcan a través de todos sus estratos. (Santacoloma-Varón, 2015, p. 43)

Finalmente, nuestro interlocutor comenta que un área antiguamente dedicada a la ganadería, es hoy una zona recuperada; es decir, un espacio poblado nuevamente por vegetación, y por el que reciben un incentivo económico denominado pago por servicios ambientales, el cual, contrario a los impuestos cuyo principio es “el que contamina paga”, se constituye en un incentivo económico para quienes proveen servicios ecosistémicos. No obstante, aunque no se profundizará aquí en este aspecto, y sin desconocer que el concepto de servicios ecosistémicos resulta problemático al asociarse a una idea mercantil de la naturaleza, es válido reconocer que el suelo es fundamental para la producción de alimentos y biomasa, así como para los ciclos biogeoquímicos, el almacenamiento o fijación de carbono, la filtración de agua, el soporte de las actividades humanas, la reserva de biodiversidad, el depósito de patrimonio geológico y arqueológico y el entorno físico

y cultural para la humanidad; todos ellos considerados servicios ecosistémicos prestados por el suelo, necesarios para el mantenimiento de la vida en su conjunto. (Burbano, H, 2016)

Por su parte, nuestro interlocutor menciona que:

Digamos que esos lugares donde se tenía el ganado, pues que eran potreros han venido como recuperándose, y los tenemos más que todo como para conservación. Hay una gran vegetación ya. En estos momentos también estamos en algunos programas de pago por servicios ambientales con esos predios que primero se dedicaban otro uso, y para mí eso ha sido muy positivo también. (Interlocutor 7, comunicación personal, 15 de noviembre, 2023)

3.1.4. *El trabajo de Techo de Agua en el territorio*

Reconociendo que la producción de alimentos, además de ser imprescindible, es quizá la mayor causa de degradación de la naturaleza, y al mismo tiempo un factor importante en todos los niveles de la economía, quisiera plantear el trabajo de la Corporación Ambiental Techo de Agua justamente en relación con la producción de comida en el territorio. Para ello retomo la afirmación “lo mato, lo mato porque se le come a uno lo que le da la plata”, pues es necesario comprender que las organizaciones comprometidas con la conservación ambiental deben integrar en sus estrategias las necesidades económicas de las comunidades a fin de lograr resultados coherentes con su misión.

En este sentido, Techo de Agua, además de promover la conexión desde la empatía; es decir, desde el reconocimiento de características comunes entre personas y animales como la necesidad de comida y “techo”, la conformación de familia y la presencia de emociones como el miedo y el dolor, entre otros, ha identificado la necesidad de socializar con los campesinos, estrategias que permitan el desarrollo de las actividades asociadas a la producción de alimentos y la cría de animales, minimizando los conflictos con la fauna silvestre presente en el territorio.

Por ejemplo, durante una jornada de cartografía y socialización de estrategias para la disminución de conflictos con fauna silvestre, llevada a cabo en el municipio de Cañasgordas el 27 de octubre del 2022, la cual contó con la participación de campesinos de diferentes veredas de los municipios donde la corporación tiene presencia, se expusieron algunas estrategias como el uso de luz led alrededor de los espacios donde reposan los animales domésticos, con el fin de obstruir la buena visión del puma y espantarlo; el uso de olores fuertes que resulten repelentes a su excelente olfato y el refuerzo de los corrales. Así mismo, para el oso de anteojos, se plantea la ubicación de

los cultivos de maíz en áreas cercanas a la vivienda, donde sea posible hacer mayor control; usar prendas impregnadas con la transpiración de un día de trabajo con el fin de repelerlo olfativamente; y finalmente, respecto al águila real de montaña, se plantea el uso de luces y/o sonidos que ahuyenten por efecto visual y auditivo.

Cabe mencionar que estas estrategias, parten del conocimiento de las características y comportamientos de estos animales, y han dado como resultado el cambio de relación entre los campesinos y la fauna, pues han aprendido a proteger sus cultivos y animales sin la necesidad de matar a las especies silvestres. Un ejemplo de ello lo ofrece el siguiente relato:

Don [se omite el nombre], que era muy de cazar, pero ya no caza, sino que ahora las monitorea, pero hay gente que es difícil de llegarles y de tocarles ese tema. (Interlocutor 6, comunicación personal, 12 de julio, 2023) Incluso él fue de los primeros que empezó con Mayra. Ese señor es un gran ejemplo; ellos tienen como dos cámaras propias y tienen radio, tienen binoculares. El hijo ahorita tiene una de las cámaras fotográficas de Techo de Agua y le está haciendo monitoreo a unas águilas allá también... la albicaudatus, la spizaetus. Es una familia que legalmente se entregó como a la protección, pues de estos animales, entonces muy bacano y cómo te digo, es por iniciativa de ellos, tienen dos cámaras propias de ellos, tienen el predio donde se ve el oso... todo, el puma... Ellos han visto bastantes animalitos allá. (Interlocutor 5, comunicación personal, 12 de julio, 2024)

Este caso permite observar que la familia campesina en su conjunto, puede realmente involucrarse con la idea de conservar, tal como lo hace al momento de trabajar la tierra. En otras palabras, la familia campesina puede poner en marcha su economía sin que ello vaya en detrimento de la naturaleza, pues hacerlo sería algo así como ir en contra de sí mismos. Además, es importante también resaltar que los mismos campesinos reconocen la importancia de la educación ambiental, entendida como la posibilidad de conocer realmente a estas especies, su valor intrínseco y su función dentro del ecosistema que cohabitan, incluso y aunque no siempre es fácil aceptarlo, en términos de beneficio. En este sentido, una interlocutora menciona que:

Yo creo que el ganadero tal vez no está educado para cuidar un animal que a él no le dé ningún beneficio ¡Se me está comiendo los animales con los que yo sobrevivo! Tal vez es falta de educación. A mí siempre me gustaron por ejemplo las serpientes. Pero yo no

conocía el oso. Cuando lo conocí, me gusta el oso. Amo el oso. Pero yo lo conocí cuando empezaron a mostrármelo, cuando empezaron a decirme está aquí, es beneficioso para esto, para aquello. Verlo en el bosque que yo cuidaba, eso fue impactante, entonces siento que lo que necesita la gente es conocer qué es lo que va a proteger, o qué es lo que me está haciendo daño que no le puedo hacer lo mismo que él. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

Así mismo, durante estos encuentros, la corporación propone la entrega de refrigerios o almuerzos en los que la acostumbrada proteína animal es reemplazada por proteína de origen vegetal. Cabe mencionar que no lo hace como imposición, sino bajo el consentimiento de los participantes que aceptan probar algo diferente ese día; y parte de la intención de plantear a los asistentes una posibilidad de pensar un plato de comida sin carne, es decir, un plato que además de incentivar la creatividad a la hora de cocinar y potenciar la diversidad de alimentos presentes en el plato, se convierte en una invitación a la no violencia hacia los animales. Del mismo modo, en ocasiones especiales como el 4 de octubre, Día Mundial de los Animales, la corporación ha compartido recetarios con opciones veganas, bajo la premisa de que es:

sin el ánimo de hacer campaña para que cambien sus hábitos alimenticios, es solo por si en algún momento, un día en la semana o el mes, quieren probarlas y hacer una elección que promueva el respeto hacia los animales. (Dirección General Techo de Agua, comunicación personal, 4 de octubre, 2023)

Es importante considerar aquí que la corporación tiene por misión trabajar por la mitigación del cambio climático y la protección de la biodiversidad, de la mano de las comunidades locales, y a través del replanteamiento de la relación ética con la naturaleza, bajo la filosofía de que “no somos superiores a ella, somos parte de ella. Protegemos su existencia no sólo por los bienes y recursos que nos presta, sino porque su existencia tiene valor en sí misma.” (Techo de Agua, s.f.)

Entonces, entre risas, el tema de comer sin carne durante las jornadas de capacitación, y los recetarios, ha ido teniendo acogida entre los participantes, quienes, se han permitido cuestionar su relación con los animales, incluso con los que han domesticado y de los que se benefician de una u otra manera. Por ejemplo, una de nuestras interlocutoras comenta que:

Yo recuerdo algo específico y es que los perros los tenían como abandonados, les daban cualquier cosa de comida, y los mantenía afuera. Y las vacas las trataban súper mal, en cambio ahora nos duelen los perros, nos duelen las vacas, nosotros las cuidamos, sufrimos, cuando una vaca va a parir, y cuando pare eso es una fiesta. (Interlocutor 4, comunicación personal, 31 de mayo, 2023)

Para finalizar, podría decirse que “la perspectiva visual y la intelectual se complican con la perspectiva de la valoración.” (Espinosa, 2014, p. 36) para bien o para mal, pero en todo caso, a eso que se observa y se entiende de una determinada manera a través de la razón, también se le asigna una valoración desde el sentir, y dependiendo de ésta, se determinan las acciones que se llevan a cabo en relación al espacio que se habita.

4. Consideraciones finales

Esta tesis da inicio con la definición de la comida como elemento central en la relación entre los campesinos y la naturaleza, específicamente en el área de influencia del Distrito Regional de Manejo Integrado Alto del Insoy, en jurisprudencia de los municipios de Abriaquí, Cañasgordas y Giraldo. Este fundamento metodológico obedece a que la comida, como acto cotidiano, biológico y cultural, es la razón directa por la cual el campesino se relaciona con la naturaleza, a través del trabajo de la tierra. Además, la comida, dadas sus características, es un escenario privilegiado para observar los cambios que se gestan a lo largo del tiempo en dicha relación.

En este sentido, el campesino y la naturaleza aparecen también en escena como conceptos clave para la reconstrucción de la relación que aquí nos ocupa. Ambos, se constituyen como una especie de híbrido. El campesino, por su parte, se define como un sujeto en relación tanto con la tierra, a través de la producción de alimentos para su autoconsumo, como con el sistema económico capitalista, a través de productos como el café, por poner un ejemplo. La naturaleza por su parte, se entiende tanto como madre viva y dadora de vida en múltiples formas, como fuente de recursos para el aprovechamiento por parte de la familia campesina. Además, se habla de una naturaleza interna de todo aquello que está vivo, y una naturaleza externa más asociada con las formas que toma la vida en el universo.

Así mismo, la familia campesina, más que el campesino en singular, se destaca como fuerza motriz de la economía campesina, tanto por su trabajo en pro del sostenimiento del grupo en términos de autoabastecimiento, como por la mano de obra que aporta en la producción de bienes que la vinculan con el mercado mundial, razón misma por la que puede llegar a ser más estable en épocas difíciles como las marcadas por las variaciones de precios.

Por otra parte, los relatos de los interlocutores permitieron reconstruir el plato de comida básico y a la vez principal, de las familias campesinas de hace 50 años. En él se servían alimentos como el frijol, el maíz (los dos más importantes), el arroz, el chicharrón o la carne, y la leche como sobremesa. Además, se sabe que eventualmente este plato surtía algunas variaciones, producto del uso de pescado, carne de caza y alimentos recolectados del bosque como el frijol vida. También fue posible observar que tanto el plato como la hora y la secuencia de actividades en torno a su consumo, se constituyeron en patrones culturales transmitidos de generación en generación, que aseguraron la cohesión familiar por el sentido de pertenencia que implica el comer juntos, y que a

la fecha se mantienen vigentes en la vida de muchas familias campesinas, incluso tras el desplazamiento.

Ahora bien, la revisión de las preparaciones culinarias de la época, permitió observar que, en primer lugar, esta tarea se encontraba principalmente a cargo de las mujeres; sin embargo, los hombres participaban cuando se trataba de la preparación del pescado y la denominada carne de monte o carne de caza. Se observó también que las mujeres incorporaban alimentos recolectados por ellas o sus hijos en el bosque; un ejemplo de ello es el fríjol vida, un fríjol silvestre comúnmente usado cuando se debía sustituir el fríjol cargamanto. Así mismo, las preparaciones más comunes correspondían a lo que conocemos como cocina tradicional colombiana, es decir, sopas, sancochos, sudados, fríjoles, arroz con especias, entre otros, incluso, cuando la carne de vaca o el pollo eran sustituidos por carne de caza.

Del mismo modo, la arepa, ese amasijo de maíz, fue y es la reina de las cocinas campesinas. Ella, tela o redonda, acompaña al campesino en sus tres comidas principales; ella va bien con todo, fríjoles, sopas, sancochos y sudados, demostrando que el legendario cultivo del maíz ha sabido mantenerse gracias a que su consumo cotidiano ha permanecido a través de las generaciones como parte de la identidad, esa que se construye a través de las costumbres alimenticias desde la niñez. Así mismo, es de resaltar que la molienda del maíz y la elaboración diaria de las arepas en el fogón de leña es una costumbre vigente que, fundamentada en su frescura trae consigo características adicionales como el sabor y la textura, atributos que hacen parte de la historia alimenticia de cada individuo.

De cara a este plato de comida, se resolvieron algunas preguntas relacionadas con las formas de producción y aseguramiento de sus ingredientes. Así, se pudo saber que el fríjol y el maíz se sembraban juntos, generalmente acompañados por una especie de calabaza conocida como victoria, mediante la técnica de roza, tumba y quema; sumándose también una variedad de cultivos pancoger (yuca, plátano, papa, mafafa, tomate, arracacha, etc.) que aseguraron la disponibilidad de una exquisita y variada despensa alimenticia. La cría de animales, por su parte, proporcionó una rica fuente de carne, grasa, huevos y leche, destinados al consumo de la familia y en algunas ocasiones a la venta. La cacería y la pesca jugaron también un papel importante en la obtención de los alimentos por aquella época.

En este punto es importante mencionar que, aunque el sistema itinerario de roza, tumba y quema ha pretendido el aporte de minerales al suelo a través del uso de la ceniza, ha resultado, sin embargo, contraproducente en cuanto al componente biológico del sustrato y se ha constituido también en un riesgo de deforestación mayor por la alta probabilidad de generación de incendios descontrolados que pueden consumir hectáreas de bosque nativo en corto tiempo. Así mismo, este sistema antes de asegurar la rotación de cultivos parece ser más un sistema de rotación de áreas de cultivo, por lo que incrementa la pérdida de cobertura forestal y la generación de zonas interrumpidas de vegetación secundaria.

Por otro lado, se supo que por aquella época los campesinos implementaban estrategias como el intercambio de semillas de frijón por semillas de maíz, y acuerdos de palabra conocidos como tratos. Gracias a estas estrategias las familias campesinas aseguraban la disponibilidad tanto de semillas como de leche y queso. Este aspecto es interesante por cuanto además de enriquecer la despensa alimenticia, afianzó los vínculos entre vecinos, pues para ellos la palabra dada, se convertía en muestra de compromiso frente al acuerdo pactado. Los intercambios por su parte permitían seleccionar las mejores semillas y contar con frijón y maíz de manera permanente.

La ganadería extensiva, por su parte, toma su lugar en el escenario, principalmente bajo la producción de leche, que para la época fue una de las principales actividades económicas en el territorio, especialmente en Abriaquí y Cañasgordas, llegando incluso a ser potenciadora de la comunicación por carretera entre las veredas y el casco urbano. Además, este tipo de ganadería, incentivó el uso de mano de obra asalariada, al igual que el café en ciertos momentos de su producción, principalmente en época de cosecha, trayendo consigo la migración de trabajadores de diferentes partes del territorio.

Sin embargo, la ganadería extensiva ha sido considerada como la principal causa de la deforestación percibida por el conjunto de los interlocutores como uno de los dos cambios en el paisaje más significativos. El segundo corresponde a la reducción del caudal de ríos y quebradas, el cual es también una consecuencia de la reducción de la cobertura forestal debido a la afectación sobre el ciclo del agua en sus procesos de evotranspiración, condensación, precipitación y escorrentía.

Ahora, respecto a la cacería se pudo saber que esta práctica de carácter colectivo, se ha considerado como un rasgo cultural tradicional. Por aquella época se destinaban uno o dos días a la semana, la mayoría de las veces, para su ejecución, y en algunos casos la cacería obedeció a la

necesidad de obtener proteína animal para la familia; en otros se fundamentó en la creencia de que algunas partes o fluidos de los animales silvestres poseían propiedades medicinales; otros tantos, que perviven en la actualidad, se debieron a revanchas de los campesinos ante el ataque de animales silvestres a sus cultivos y animales domésticos. Sin embargo, de acuerdo con los relatos, en la mayoría de los casos obedeció al mantenimiento de la práctica como aspecto normalizado en la cultura campesina.

En este sentido, es importante mencionar que el conflicto entre campesinos y animales silvestres, mediado por la afectación a cultivos y animales domésticos – ganado y gallinas principalmente- es un ciclo iniciado por el campesino y solo él puede detenerlo. Bien sea por práctica cultural o por la ampliación de sus áreas de cultivo o potreros, el campesino, a través de la tala y la cacería, ha impactado negativamente a las poblaciones silvestres, pues además de interrumpir los corredores naturales por donde solían transitar, ha disminuido las poblaciones de especies que suelen ser las presas de depredadores mayores como el puma o aves como el águila real de montaña. Así, es lógico que las especies silvestres entren en contacto con cultivos y animales que ocupan hoy lo que antes fue bosque. De este modo, cuando el campesino llevado por su percepción de víctima -por las pérdidas económicas- mata a un animal silvestre, evade su responsabilidad frente a este conflicto y se asegura un problema más a enfrentar, pues muchos de los animales silvestres son reguladores de especies que podrían convertirse en “plaga” para sus cultivos, además de ser dispersores de semillas clave en la regeneración del bosque.

En este punto, es necesario preguntarse si acaso la cultura se convierte en un espacio trillado o amañado de justificación para ciertas prácticas que no solo van en contravía de la salud de los ecosistemas, sino también de las necesidades mismas de los seres humanos, pues a la larga las consecuencias se hacen presentes en la realidad. Es decir, me pregunto si, para este caso, la justificación de la cacería como práctica cultural, como acervo que la legitima, se convierte en una postura antropocéntrica rígida que resulta perjudicial para el equilibrio de la vida, de la cual el ser humano es solo un portador más. Por suerte, es de reconocer también que la práctica, aunque vigente, ha disminuido en intensidad, pues se han presentado cambios de percepción por parte de algunos campesinos y de las nuevas generaciones.

Por otra parte, esta tesis aborda también el impacto que tuvo sobre el territorio el conflicto armado desarrollado entre 1990 y 2002. En este punto fue posible observar que el mayor impacto generado fue el desplazamiento al que se vieron forzados los campesinos; es decir, el abandono

involuntario de sus tierras, cultivadas y con animales en pie. Esta situación generó una ruptura en la relación con la tierra, su lugar de habitación y sustento familiar; además, afectó drásticamente la seguridad alimentaria de las familias, pues debieron comprar lo que antes producían, en medio de una situación económica compleja que rompió la cohesión familiar que existía alrededor del trabajo de la tierra, pues las necesidades debieron ser atendidas y los campesinos debieron ocuparse en actividades asalariadas. En muchos casos, la fragmentación de la familia campesina se reflejó en la fragmentación de la tierra, pues muchos optaron por la venta o el alquiler de “pedazos” como dicen los interlocutores.

Así mismo, esta situación dificultó la continuidad del legado de la tierra y el trabajo campesino a las generaciones más recientes, quienes parecen experimentar cierto sentimiento de extrañeza frente a las labores del campo. En otras palabras, el desplazamiento forzado interrumpió el relevo generacional necesario para la continuidad de la economía campesina, de tal modo que se tiene la sensación de que no hay quien cultive la tierra, no como antes. Este aspecto se refleja en una reducción tanto en la variedad de cultivos para el autoconsumo, como en el cultivo del café, generalmente considerado una fuente de ingresos para el campesino, yendo así en detrimento de su seguridad alimentaria.

Además, el desplazamiento hacia los centros urbanos trajo consigo un cambio importante en la alimentación ya que, de acuerdo con los interlocutores, las condiciones en el nuevo escenario redujeron tanto la disponibilidad como la variedad de alimentos que tenían aseguradas en sus fincas; la acostumbrada frescura de los alimentos también se vio afectada y en cambio debieron “adaptarse” al consumo de productos procesados disponibles en el mercado. Así mismo, prácticas culinarias se vieron interrumpidas en cuanto a sus formas, ingredientes y frecuencias.

No obstante, a pesar de los impactos que el conflicto armado generó sobre la forma de vida campesina, las historias de los interlocutores muestran casos de retorno; es decir, una especie de reconfiguración del campesino que regresa a la tierra con otro tipo de percepción frente a su trabajo y su relación con las otras formas de vida. Aquí, es posible pensar que el campesino ya se enfrentó en ocasiones pasadas a olas de violencia que lo llevaron a la desintegración de su economía, y aunque este es un hecho lamentable y doloroso por cuanto se repite, también da cuenta del fuerte vínculo que lo une a la tierra y lo convoca a su reconfiguración.

Ahora, de un modo más reflexivo quisiera plantear que, si aceptamos que la cultura es el eje transversal del desarrollo humano, lo siguiente sería preguntarse qué entendemos por ello; es decir,

qué significa el desarrollo del ser humano. ¿Acaso es un movimiento expansivo y abrasador hacia el exterior? ¿O quizá debería ser un desenvolvimiento auténtico desde el interior del ser? Pensar en esto me lleva a la posición dicotómica frente a la naturaleza, y desde este lugar, siento que indudablemente existe una naturaleza interna tan real como la externa, dentro y fuera de nosotros; así que estoy convencida de que el desarrollo del ser humano “debería” ser más una muestra de autenticidad, y este valor solo puede venir de adentro. Somos lo que hacemos, dicen por ahí, y para mí, al finalizar este ejercicio, tal planteamiento cobra aún más sentido.

También es necesario retomar aquí la hipótesis que se planteó en el primer capítulo de esta tesis, de acuerdo con la cual, el tipo de relación que entablamos con la naturaleza refleja el tipo de relación que establecemos unos con otros. En este sentido, quisiera decir que tal hipótesis cobra validez al comprender que, así como la desconexión o separación ilusoria del ser humano frente a la naturaleza le ha llevado a usarla como fuente de recursos, sin límites verdaderamente claros, ocasionando su degradación a través de la deforestación y la consecuente pérdida de biodiversidad, su búsqueda de satisfacción personal desde la desconexión con los otros seres humanos, le ha llevado igualmente a la utilización, consumo e invisibilización de personas, dando lugar a su propia degradación y a la pérdida de vidas humanas, o a la condena de muchas de ellas a condiciones de profunda miseria, así como a la pérdida de prácticas propias de la diversidad cultural, entre otras .

Para ejemplificar esta idea quisiera preguntar si acaso la tala y quema intensiva de bosques para la adecuación de potreros y cultivos, tienen algo en común con la destrucción y quema de viviendas para la ocupación violenta de tierras; si el desplazamiento y confinación de especies silvestres, así como la reducción de sus fuentes de alimento, guarda similitud con el desplazamiento de campesinos y la pérdida de su seguridad alimentaria; si la matanza de animales por prejuicio y supersticiones es análoga al asesinato de seres humanos por posturas aparentemente contrarias a las propias. Y así podría seguir, más no se trata entonces de no cultivar para evitar afectar el bosque, se trata más bien de replantear la manera en que los seres humanos interactuamos con la naturaleza al producir nuestra comida, al comerla; se trata de lo que hay en el fondo, que para mi es un asunto de valoración. Y se trata también, de comprender que este es un asunto cíclico, ya que las consecuencias de dichas formas de interacción regresan luego de un tiempo a manos de quienes las causaron, pues herir la tierra es herir también la cultura del pueblo que en ella se sostiene y expresa.

Llegados a este punto, y citando a Enrique Leff, es importante preguntarse si “¿las ciencias sociales pueden iluminar y proyectar construcciones sociales posibles a través de una imaginación

sociológica aplicada, o si están condenadas a registrar sucesos históricos?” (2011, p. 20). Y en este sentido, quisiera confiar en la oportunidad que representan los análisis hechos desde las disciplinas sociales como insumos no sólo para entender la realidad construida por un grupo humano, sino también para la reorientación de sus acciones más cotidianas, como las relacionadas con el acto necesario de comer, frente a su propio beneficio y el de los demás seres vivientes que lo rodean, acompañan y con quienes tiene una estrecha relación de intercambio, tan fuerte como frágil. Además, es importante considerar que en la medida en que se conozcan los impactos negativos que el componente culinario de una población genera sobre su ecosistema, así como sus percepciones y actitudes, será viable la planeación de medidas preventivas que mitiguen el conflicto entre campesinos y las otras formas de vida.

Para ir cerrando, quisiera decir que los alimentos constituyen además de un centro de expresiones biológicas, uno donde se integran también expresiones ecológicas, nutricionales —con efectos sanitarios positivos y negativos—, psicológicas, así como culturales, tanto de índole material como simbólica. (De Garine, 2016). Por tanto, la alimentación además de ser “el modo de proporcionar al cuerpo los elementos nutritivos o nutrientes que están contenidos en los alimentos.” (Marrodán, 2005, p. 1) es también un acto en el que confluyen constantemente “variables de orden muy diferente: la composición y las características de los alimentos, la salud del consumidor, su identidad cultural, la dinámica de los territorios donde habita, la evolución de las producciones y de los productores agropecuarios” (Machado, A et al, 2004, p. 19). Por esta razón, las decisiones relacionadas con nuestra alimentación no obedecen simplemente a factores naturales; en ellas se integran también procesos culturales y políticos que prevén tanto la domesticación como la transformación y reinterpretación de la naturaleza.

En este sentido, y teniendo en cuenta que lo rural no es homogéneo, quisiera decir que la respuesta más recurrente por parte de los interlocutores a la pregunta sobre el significado que le otorgan a la naturaleza fue “la naturaleza es vida”, así mismo mencionaron que “la comida también es vida”, es decir, la vida está presente en ambos conceptos, y es por ello que el ámbito de la comida ofrece a la investigación antropológica de la relación humano – naturaleza, un escenario de análisis tan diverso como ella misma, pues como ya se mencionó, comer, más allá de las particularidades del hecho, es un acto cotidiano en la vida del ser humano. Por mencionar algunos ejemplos, esta tesis deja abiertas las posibilidades de sumar al abordaje de esta triada, el impacto de las megaobras

de infraestructura, el influjo del sistema agroalimentario, la diversificación del campo con actividades como el turismo, el papel de las políticas públicas, entre otros.

Referencias

- Álvarez et al. (2015). *Caracterización socioeconómica y cultural del complejo de páramos Frontino - Urrao, en el marco de los estudios técnicos, económicos, ambientales y sociales para la identificación y de limitación de complejos de páramos a escala 1:25.000*. (I. d. Humboldt, Ed.) Repositorio Institucional de Documentación Científica: <http://hdl.handle.net/20.500.11761/9549>
- Albán, A., & Rosero, J. (2016). Colonialidad de la naturaleza: ¿imposición tecnológica y usurpación epistémica? *Interculturalidad, desarrollo y re-existencia. NÓMADAS*(45), 27-41. Retrieved from <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5890453>
- Álvarez, L; Turbay, S. (2009). El fríjol petaco (*Phaseolus coccineus*) Y la maravilla (*Phaseolus* sp.): Aspectos etnobotánicos de dos Plantas alimenticias de origen Americano en el oriente antioqueño, Colombia. *Agroalimentaria*, 15(29), 101-113. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199214909009>
- Arango, F. (2007). El cerdo en la gastronomía antioqueña. *Revista Lasallista de Investigación*, 4(1), 58 - 66. <https://n9.cl/uc3h7p>
- Arango, M. (1991). La industria cafetera: evolución reciente y perspectivas. In Coord: Absalón Machado, *Problemas agrarios colombianos* (pp. 293 - 330). Bogotá: Editorial Presencia.
- Arboleda M, L., & Zuleta R, C. (2013). *Cultura alimentaria en la zona urbana de la ciudad de Medellín, en cuanto pautas, prácticas, creencias y significados*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Beltrán, L; Danies, E. (2020). *La dinámica del mercado internacional de la carne de res para el 2025: la nueva oportunidad para los ganaderos y los exportadores colombianos*. [Tesis de pregrado]. Repositorio CESA: <http://hdl.handle.net/10726/2463>
- Burbano, H. (2016). El suelo y su relación con los servicios ecosistémicos. *Revista de ciencias agrícolas*, 32(2), 117-124. doi:<http://dx.doi.org/10.22267/rcia.163302.58>
- Cabello, C., & Cabello, F. (2008). Zoonosis con reservorios silvestres: Amenazas a la salud pública y a la economía. *Revista médica de Chile*, 385-393. <https://dx.doi.org/10.4067/S0034-98872008000300016>
- Camacho, A. (2013). *El uso medicinal de la fauna silvestre y sus implicaciones para la conservación en el municipio del Valle del Guamuez, Putumayo, Colombia*. [Tesis para optar a título de ecóloga, Pontificia Universidad Javeriana] Repositorio Universidad Javeriana.
- Cerquera, O; Orjuela, C. (2015). El acompañamiento institucional en el desarrollo del sector cafetero colombiano. *Finanzas y Política Económica*, 169 - 191. <https://revfinypolecon.ucatolica.edu.co/article/view/294/2164>
- Chárriez, M. (2012). Historias de vida: Una metodología de investigación cualitativa. *Revista Griot, Volumen 5*(Número 1), 50-67. doi:<https://cutt.ly/FwNrMsbb>
- Colombia. Comisión de la Verdad. (2022). Sufrir la guerra y rehacer la vida: impactos, afrontamientos y resistencias. In C. C. Verdad, *Hay futuro si hay verdad : Informe Final de*

- la Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad, la Convivencia y la No Repetición* (pp. 21- 482). Bogotá, Colombia: Comisión de la Verdad.
- Colombia. Corpourabá. (2009, Diciembre 17). *Acuerdo N° 010 por medio del cual se declara el Distrito de Manejo Integrado Alto del Insoy y su área de influencia y se adopta el Plan de Manejo, en los municipios de Cañasgordas, Giraldo y Abriaquí, Dpto. Antioquia y se adoptan otras disposiciones*. <https://n9.cl/pn6em>
- Colombia. Ministerio de Ambiente y Dlo Sostenible. (1995). *Política Nacional para la Gestión Integral de la Biodiversidad y sus Servicios Ecosistémicos (PNGIBSE)*. Colombia: Programa de Comunicaciones, Instituto Humboldt. <https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2021/10/Poli%CC%81tica-Nacional-de-Gestio%CC%81n-Integral-de-la-Biodiver.pdf>
- Comisión de la Verdad. (s.f.). *Hay futuro si hay verdad*. <https://www.comisiondelaverdad.co/que-fue-el-inderena>
- De Garine, I. (1995). Los aspectos socioculturales de la nutrición. In J. (. Contreras, *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (pp. 129-170). España: Universidad de Barcelona.
- De Garine, I. (2016). *Antropología de la alimentación*. Guadalajara, Jalisco, México: Universidad de Guadalajara.
- Descola, P. (2002). La antropología y la cuestión de la naturaleza. In W. Cronon, P. Descola, A. Florez, C. Leal, G. Palacio, L. Sedrez, A. Ulloa, *Repensando la naturaleza. Encuentros y desencuentros disciplinarios en torno a lo ambiental* (pp. 155-174). Colombia, Colombia: Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/57002/958818102X.capitulo7.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Díaz, L et al. (2014). *Alimentos: historia, presente y futuro*. Buenos Aires: Ministerio de Educación de la Nación.
- Echandía, C. (2001). La violencia en el conflicto armado durante los años 90. *Revista Opera*, 1(1), 229-245. Retrieved from <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67510112>
- Edelman, M. (2022). ¿Qué es un campesino? ¿Qué son los campesinados? Un breve documento sobre cuestiones de definición. *Revista colombiana de antropología*, 58(1), 153 - 173. <http://www.scielo.org.co/pdf/rcan/v58n1/2539-472X-rcan-58-01-153.pdf>
- Escobar, A. (2003). Desplazamientos, desarrollo y modernidad en el Pacífico colombiano. *Revista internacional de ciencias sociales*, 55(1), 157-167. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000130692_spa
- Espeitx, E. (2012). La vivencia del cambio alimentario en la migración. In M. (Ed.), *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios* (pp. 381- 395). Tarragona: Publicaciones URV.
- Espinosa, L. (2014). Una antropología filosófica del paisaje. *Enraonar. Quaderns de Filosofia* 53, 53, 29-42. doi:<https://doi.org/10.5565/rev/enraonar.186>

- Estrada, J. (2018). La arepa. (V. Lorenzo, Interviewer) <http://www.camarafm.com/programas/Culturales/SobreMesa/La-arepa---Julian-Estrada-Ochoa->
- Fernández-Armesto, F. (2004). *Historia de la comida*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Gallo, W., & Sanabria, A. (2019). Evaluación del impacto ambiental y ganadería extensiva en Colombia. In G. M. pilar, *Lecturas sobre derecho de tierras. Tomo III* (pp. 377 - 406). Bogotá: Universidad Externado de Colombia. doi:10.57998/bdigital.handle.001.2715
- Gamero-Gamero et al. (2020). Propiedades del suelo afectadas por el tiempo de descanso en un sistema de roza - tumba - quema. *Ecosistemas y Recursos*, 7(1), 1 - 11. doi:10.19136/era.a7n1.2098
- García G, J. (2006). Las políticas económicas y el sector ganadero en Colombia: 1950-1977. *Cuadernos de historia económica y empresarial*(19), 3 - 58. https://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/chee_19.pdf
- Godelier, M. (1989). *Lo ideal y lo material. Pensamiento, economías y sociedades*. España: Taurus Humanidades.
- Guber, R. (2011). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- Gutiérrez, G. (1949). *Memorias sobre el cultivo de café en Antioquia*. <https://n9.cl/cr7tb>
- Hernández et al. (2013). Origen, domesticación y diversificación del frijol común. Avances y perspectivas. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 36(2), 95 - 104. <https://n9.cl/5diqg>
- Housni, F et al. (2016, Septiembre). La antropología nutricional y el estudio de la dieta. *Actualización en nutrición*, 17(3), 87-93. http://www.revistasan.org.ar/pdf_files/trabajos/vol_17/num_3/RSAN_17_3_87.pdf
- IDEAM, C. (s.f.). *Bosques y Recurso Forestal. Indicadores* . <http://www.ideam.gov.co/web/ecosistemas/bosques-y-recurso-forestal>
- Jiménez, W et al. (2019). Relevo generacional para la continuidad de producción cafetera familiar. Caso municipio de Albán, Nariño - Colombia. *Revista Colombiana de Ciencias Sociales*, 10(1), 67-92. doi:<https://doi.org/10.21501/22161201.3060>
- Krantz, L. (1997). El campesino como concepto analítico. *Nueva antropología II*, 87-98. <https://www.redalyc.org/pdf/159/15900605.pdf>
- Leff, E. (2011). Sustentabilidad y racionalidad ambiental: hacia "otro" programa de sociología ambiental. *Revista Mexicana de Sociología*, 73(1), 5 - 46. <https://www.jstor.org/stable/25769920>
- Lince, W., & Pulgarín, K. (2018). Campesino agroecológico: tierra, naturaleza y capitalismo: una aproximación marxista. *Revista Kavilando*, 10(1), 267-294. https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/12101/1/LinceWilmar_2018_CampesinoAgroecologicoCapitalismo.pdf

- Machado, A et al. (2004). *Territorios y sistemas agroalimentarios locales*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Machado, A. (1980). La economía cafetera en la década de 1950. *Cuadernos de Economía*, 153-232. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/32370>
- Machado, A. (2017). *El problema de la tierra. Conflicto y desarrollo en Colombia*. Bogotá: Penguin Random House.
- Marrodán, M. (2005). Antropología de la nutrición. In S. C. Rebato E. (Ed.), *Para comprender la Antropología Biológica*. (pp. 595-609). Navarra (España): Editorial Verbo Divino.
- Melgarejo, A. J. (2012). Crítica de Libros: Nuevos campesinos. Campesinos e Imperios alimentarios. *Sociología histórica*, 343 - 351. <https://revistas.um.es/sh/article/view/165191/143701>
- Molina, L. (2013). Distritos de Manejo Integrado: estrategia de conservación y utilización sostenible de la biodiversidad. *Revista Ingeniería de los Recursos Naturales y del Ambiente EIDENAR*(12), 33 - 42. <https://www.redalyc.org/pdf/2311/231130851003.pdf>
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. España: Ediciones Trea S.L.
- Muñetón, G., & Hernández, E. (2018). Flujo de alimentos del sector agropecuario entre los Valles de Aburrá, San Nicolás y Río Cauca, Departamento de Antioquia, Colombia. *Documentos de trabajo INER. Universidad de Antioquia*(10), 35p. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/iner/article/view/339391>
- Naciones Unidas, A. C. (2013, Julio 15 al 19). *Declaración sobre los derechos de los campesinos y de otras personas que trabajan en las zonas rurales*. <https://n9.cl/fnraf>
- Observatorio del Programa Presidencial de DH y DIH. (2019). Panorama Actual del Occidente Antioqueño. Colombia. <https://verdadabierta.com/wp-content/uploads/2019/12/occidenteantioqueno.pdf>
- Ortega, E. (1982). La agricultura campesina en América Latina. Situaciones y tendencias. *Revista de la CEPAL*, 77 - 114. <https://hdl.handle.net/11362/10321>
- Ospina et al. (2020). Análisis socioeconómico del cultivo de frijol en Cundinamarca (Colombia), para la identificación de un Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL). *Rivar*, 7(21), 13 - 32. <https://n9.cl/7u7gg>
- Poveda, G., & Mesa, Ó. (1995). Efectos hidrológicos de la deforestación. *Energética*, 16, 91 - 102. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/57099>
- Quiceno, M et al. (2015). Diagnóstico sobre el comercio de carne de monte en las ciudades de Colombia. *Centro para la Investigación Forestal Internacional (CIFOR)*, 1 - 46. https://www.cifor.org/publications/pdf_files/OccPapers/OP-136.pdf
- Ramírez, N. (2020). *La pesca toca todas las fibras: la experiencia en la relación entre el cuerpo y el oficio de la pesca*. [Tesis de Mestría, Universidad del Rosario]. Repositorio Institucional E-docUR

- Restrepo, P. (2023). *Caracterización del sistema de abastecimiento agroalimentario de Antioquia y su relación con la ciudad de Medellín como principal centro de consumo*. [Tesis de maestría. Universidad Pontificia Bolivariana]. Repositorio UPB: <http://hdl.handle.net/20.500.11912/10673>
- Rodríguez R, P. (2012). El estudio antropológico de la alimentación. In M. Á. Adame C, *Alimentación en Mexico. Ensayos de Antropología e Historia* (pp. 33 - 64). Mexico: Navarra.
- Rössel, D et al. (2018). Características físicas y químicas de la semilla de calabaza para mecanización y procesamiento. *Nova scientia*, 10(21), 61-77. <https://doi.org/10.21640/ns.v10i21.1467>
- Sanabria, O., & Villamar, A. (2015). Cosmovisiones y naturalezas en tres culturas indígenas de Colombia. *Etnobiología*, 13(2), 5-20. Retrieved from <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5294436>
- Sánchez-Saenz, L. (2015). Consumo de carne de monte de armadillo (*Dasypus novemcinctus*) y sus repercusiones en Salud pública en Colombia. *Memorias de la Conferencia Interna en Medicina y Aprovechamiento de Fauna Silvestre, Exótica y no Convencional*, 11(1), 11 - 22. <https://www.researchgate.net/publication/341387394>
- Santacoloma-Varón, L. (2015). Importancia de la economía campesina en los contextos contemporáneos: una mirada al caso colombiano. *Entramado*, 11(2), 38-50. <http://www.scielo.org.co/pdf/entra/v11n2/v11n2a04.pdf>
- Secretaría Seccional de Salud. (2020). Análisis de Situación de Salud - Antioquia 2020. Medellín, Colombia. https://www.dssa.gov.co/images/asis/ASIS_ANTIOQUIA_2020_VERSION_II.pdf
- Seggiaro, C. (19 al 21 de agosto de 2015). *La naturaleza como forma en la Física de Aristóteles. X Jornadas de Investigación en Filosofía*. Argentina. Memoria académica: <https://cutt.ly/OwNr0Qpy>
- Siabato, T. (1986). Perspectiva de la economía campesina. In A. Macahdo, *Problemas agrarios colombianos* (pp. 371 - 377). Bogotá: Siglo XXI.
- Techo de Agua. (s.f.). *Techo de Agua. Corporación Ambiental*. <https://www.techodeagua.com/about-1>
- Torres et al. (2021). Boletín Económico Municipal 2021: Abriaquí. Antioquia. <https://n9.cl/9djkh>
- Torres et al. (2021). *Boletín Económico Municipal Anquioquia 2021: Giraldo*. Antioquia, Colombia: Grupo de Investigación de macroeconomía aplicada facultad de ciencias económicas universidad de antioquia. <https://cutt.ly/HwNrX04b>
- Uribe, D. (2023, Agosto 17). La historia de los Alimentos I [Podcast]. https://open.spotify.com/episode/6x9Z5XvDG6ToyjIAh7A0YE?si=piDFtAN0ROSjW_bi26QXWA
- Van der Ploeg, J. (2010). *Nuevos campesinos. Campesinos e imperios alimentarios*. Barcelona: Icaria.

Vargas, A. (1987). La economía campesina: consideraciones teóricas. *Cuadernos de Economía*, 93 - 123. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/36226>

Velásquez, L. (2020). *La tierra es arraigo, no dinero: desplazamiento forzado por desarrollo en Buenaventura, Valle del Cauca*. [Tesis de pregrado]. Repositorio Universidad Javeriana