

¡TODOS SATISFECHOS! ALIMENTACIÓN EN QUILICHAO 1910-1950

Silvio Erwin D´Vries Arturo

**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE HUMANIDADES
MAESTRÍA EN HISTORIA
SANTIAGO DE CALI**

2018

¡TODOS SATISFECHOS! ALIMENTACIÓN EN QUILICHAO 1910-1950

Silvio Erwin D´Vries Arturo

Trabajo de Grado para optar por el título de Magister en Historia

Director:

Hugues Rafael Sánchez Mejía

Doctor en Historia de América Latina

Universidad Pablo de Olavide

UNIVERSIDAD DEL VALLE

FACULTAD DE HUMANIDADES

MAESTRÍA EN HISTORIA

SANTIAGO DE CALI

2018

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	7
1. LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA PARA SANTANDER DE QUILICHAO.....	19
1.1. Campos, fincas y alimentos	25
1.2. Frutos de la tierra y del trabajo del hombre	30
1.2.1. El maíz	31
1.2.2 El plátano	34
1.2.3 La yuca	36
1.2.4 El cacao.....	38
1.2.5 La caña	39
1.2.6 Alimentos de origen animal.....	40
1.2.6.1 Carne de res o carne bovina.....	41
1.2.6.2 La carne de cerdo.....	43
1.2.6.3 La carne de pescado.....	45
1.2.6.4 La gallina criolla	46
1.3 Las bebidas	47
2 EL ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS EN QUILICHAO ENTRE 1910 A 1950	51
2.1 Espacios de abastecimiento y comercialización	52
2.2 Disposiciones en el valor de intercambio económico de los productos agrícolas	57
.....	
2.3 Las formas de producción-agropecuaria en Quilichao	62
3 LOS ALIMENTOS BÁSICOS EN LA DIETA DEL QUILICHAGUEÑO ENTRE 1910 A 1950	70
3.1 Los productos alimenticios con mayor consumo en la dieta	71
3.2 Valores sociales de los alimentos en Quilichao.....	77
3.3 Los mecanismos de la distribución de los alimentos.....	82
3.4 La articulación cultural entre los alimentos dispuestos en la sociedad de	
Santander de Quilichao	88
CONCLUSIÓN	94
BIBLIOGRAFÍA	96

LISTA DE TABLAS

Tabla 1	Procesos de Compra y Venta de espacios cultivables entre 1910 y 1911	25
Tabla 2	Espacios de cultivos agrarios 1912-1913 en Santander de Quilichao	64
Tabla 3	Exportaciones entre Colombia y Suiza 1936	67
Tabla 4	Importaciones entre Suiza y Colombia 1936	68

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1	Caminos y regiones económicas 1835-1962	51
---------------	---	----

LISTA DE IMÁGENES

Imagen 1	Situación de la localidad de Santander de Quilichao 1911	21
Imagen 2	La zona de comercialización de la plaza de mercado de Santander de Quilichao	55
Imagen 3	Llegada de alimentos a la plaza de mercado de Santander de Quilichao	59
Imagen 4	Espacio de intercambio alimenticio 1932	74
Imagen 5	Encuentro cultural alrededor de la plaza de mercado de Santander de Quilichao	81
Imagen 6	Festividades en la plaza de mercado de Santander de Quilichao	90

RESUMEN

Este estudio surge a raíz de mi interés por conocer las dinámicas ligadas a la alimentación en el municipio de Santander de Quilichao y su relación con la constitución de una lógica alimentaria que persistiera desde iniciado el siglo XX hasta la mitad del mismo. A lo largo de este recorrido se espera poder mostrar las interrelaciones que conforman la rutina alimentaria, el tipo de productos agrícolas y pecuarios que permitían la subsistencia cotidiana, así como la disposición de los excedentes en los mercados bajo una lógica comercial.

Se aborda una metodología cualitativa de carácter descriptivo-analítico con la revisión de los archivos locales serán fuente de gran importancia, archivos del concejo, notariales, contrastados con documentos referenciados en el Archivo General de la Nación y otros fondos documentales de carácter nacional. De igual manera se incorporarán las entrevistas realizadas a diferentes actores sociales que vivieron en los periodos abordados en este estudio y quienes son transmisores de las memorias vivas del pueblo Quilichagueño.

De la misma manera se indicará el desarrollo de la gastronomía local en base a los elementos producidos localmente e introducidos, permitiendo así dar cuenta del proceso de desarrollo de los pobladores de todas las clases sociales, las distinciones existentes entre unos y otros basadas en sus hábitos de alimentación y el significado que representan algunos platos dentro de los imaginarios culturales y sociales de quienes conforman esta localidad.

Palabras claves: abastecimiento de alimentos, dieta, vida cotidiana, gastronomía, intercambio comercial y cultural.

SUMMARY

This study stems from my interest in understanding the dynamics linked to food in the municipality of Santander de Quilichao and its relation to the establishment of a food logic that persisted since begun the twentieth century (XX) up to half of it. Along this route is expected to show the interrelationships that make food routine, the type of agricultural products and livestock that allowed the daily subsistence, and the disposal of surplus in the markets under a commercial logic.

A qualitative methodology of descriptive-analytical nature with the review of local files source addresses will be of great importance, council files, notary, contrasted with referenced in the General Archive of the Nation documents and other documentary resources of national character. Similarly interviews with different social actors who lived in the periods addressed in this study and who are transmitters of the living memories of the people Quilichagueño incorporated.

In the same way the development of the local cuisine based on locally produced and introduced elements indicated, allowing and realize the development process of the people of all social classes, the distinctions between each other based on their eating habits and the meaning they represent some dishes within cultural and social imaginary of those who make up this town.

Keywords: food supply, diet, daily life, gastronomy, trade and cultural exchange.

INTRODUCCIÓN

La alimentación ha sido una preocupación constante en el hombre desde sus orígenes hasta nuestros días. La búsqueda de alimentos se ha movido entre la necesidad de satisfacer el hambre y la angustia de no lograrlo, máxime en momentos críticos y entornos donde no se tenía garantizado un mínimo sustento. Así, gran parte de la vida de los individuos y de la actividad colectiva ha girado en torno a la consecución/producción de alimentos. Sólo desde hace algunas décadas “alimentarse” no es la preocupación fundamental de la mayoría de los humanos en el denominado mundo “desarrollado”.

Este estudio surge a raíz de mi interés por conocer las dinámicas ligadas a la alimentación en el municipio de Santander de Quilichao y su relación con la constitución de una lógica alimentaria que persistiera desde iniciado el siglo XX hasta la mitad del mismo. A lo largo de este recorrido se espera poder mostrar las dinámicas que conforman la rutina alimentaria, el tipo de productos agrícolas y pecuarios que permitían la subsistencia cotidiana, así como la disposición de los excedentes en los mercados bajo una lógica comercial.

De la misma manera se indicará el desarrollo de la gastronomía local con base en los elementos producidos localmente e introducidos, permitiendo así dar cuenta del proceso de desarrollo de los pobladores de todas las clases sociales, las distinciones existentes entre unos y otros basadas en sus hábitos de alimentación y el significado que representan algunos platos dentro de los imaginarios culturales y sociales de quienes conforman esta localidad.

Para lograr esto, los archivos locales fueron fuente de gran importancia, archivos de concejo, notariales, contrastados con documentos referenciados en el Archivo General de la Nación y otros fondos documentales de carácter nacional. De igual manera se incorporarán las entrevistas realizadas a diferentes actores sociales que vivieron en los periodos abordados en este estudio y quienes son transmisores de las memorias vivas del pueblo Quilichagueño, de esta manera se presentara un panorama de lo que sucedía en la región basado en el análisis de los aspectos alimentarios, de producción y gastronómicos, que en general dicen mucho de la vida, la organización y el desarrollo de los grupos humanos.

El interés por el estudio de la historia la alimentación no es nada nuevo, a principios de los años 70 los historiadores se propusieron abordar este problema desde la perspectiva de la vida material y los comportamientos biológicos como se indica a continuación:

Para Flandrin¹ en los años 60 y 70, cuando los etnólogos y sociólogos adoptaban una perspectiva sociocultural, estudiando la selección de alimentos, su cocción, su presentación y los modales en la mesa y lo que esto nos enseña sobre creencias médicas y religiosas, sobre la estética y de un modo más general sobre la cultura y la estructura de las diferentes sociedades, los historiadores sólo se interesaron por la perspectiva nutricional, el abastecimiento y las raciones alimenticias. Se cobra relevancia en este tipo de estudio porque se da a conocer la forma cómo se han valorado los alimentos, su valor nutricional, y también se puede evidenciar la calidad de atributos simbólicos y culturales que permiten dar cuenta de las representaciones que los sujetos tienen sobre otros factores asociados a sus usos.

Se puede lograr actualizar la visión de la misma a partir de las realidades históricas obtenidas a partir de diferentes documentos y relatos. A pesar que son muy pocos los documentos en los que reposa información referente a la alimentación de manera detallada, no está demás utilizar los datos existentes poniéndolos en función de construir explicaciones relevantes para estudios que pretendan dar cuenta de una realidad contextual, aportando a la consolidación de un o conocimiento sobre este tema específico.

Por otra parte, este trabajo tiene sus límites en la inconcreción de las fuentes que impiden el acceso a conceptos generales como calidad de nutrición o aportación calórica por individuo, son objetivos fundamentales en toda historia de la alimentación. No obstante, otras consideraciones impulsan el trabajo.

La posibilidad de observar listados de productos y las costumbres alimenticias de las capas sociales representadas en los diversos platos que aún permanecen en la dieta tanto de poblaciones privilegiadas como de los menos favorecidos. La venta, la observación de la

¹ Flandrin, Jean-Louis. Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas. Universidad Autónoma de Barcelona, España, 2004. Disponible en: <https://ddd.uab.cat/pub/manuscrts/02132397n6/02132397n6p7.pdf>

alimentación urbana frente a la alimentación rural es un segundo reto de más difícil solución por la insuficiencia actual de las fuentes.

Finalmente, y como consecuencia de lo anterior, las reflexiones sobre lo elemental superfluo en estos comportamientos biológicos encierran la pretensión de captar algunas de las diferencias que separan a las distintas capas sociales en una época de precariedad o de abundancia general determinando así algunos de los aspectos vitales de su existencia

Ahora bien, desde la perspectiva de la antropología, la alimentación humana es un proceso biocultural, es decir, resultado de la interacción entre las necesidades y conductas verdaderas de nuestra especie y las capacidades que tenemos para elaborar la cultura, capaz de modificar profundamente nuestras respuestas biológicas.

En efecto, toda sociedad humana ha elaborado un cuerpo de creencias, valores, actitudes y conocimientos que definen su pensamiento, conducta, y además elaboran herramientas, utensilios, construye, de-construye y altera la naturaleza para así aprovechar los recursos materiales y naturales del contexto en que se encuentran.

En lo que corresponde a la alimentación, este proceso sigue algunas etapas las cuales mencionaremos de acuerdo a su relevancia para esta investigación:

- El cultivo o la explotación del recurso para garantizar la provisión de elementos que permitan garantizar una dieta constante a partir del esfuerzo de los seres humanos frente a la transformación del entorno natural.
- La aplicación de procesos a los alimentos para facilitar su transporte o uso en la cocina, su conservación o su incorporación a otros procesos para obtener alimentos más complejos o incluso platos que responden a un carácter estético. Los ejemplos van desde, el salado y el ahumado de la carne, hasta la producción casera o industrial de embutidos o conservas.
- La preparación de los alimentos para ser transformados en los platos y consumidos por los humanos. Esta etapa del proceso se conoce también como cocina, aludiendo tanto al lugar físico donde se realiza y los elementos que permiten el procesamiento de los alimentos, como a los resultados de la creatividad de los actores sociales

propios de cada pueblo para combinar sus alimentos y así elaborar los platillos propios de sus culturas, echando mano de los recursos vegetales, animales y minerales a su alcance y utilizando las nuevas e innovadoras técnicas y tecnologías culinarias.

- El consumo de los alimentos es sin duda uno de los actos más importantes de la vida cotidiana de los humanos y se lleva a cabo en el marco de un orden social y cultural lleno de simbolismos y productos de sensaciones y emociones ligadas a los significados de cada cultura material. Se puede evidenciar en la preparación de los platillos el uso de accesorios para su procesamiento, al mismo tiempo elementos espirituales como el orden para servir los platillos, las leyes que los acompañan, la secuencia que son servidos, la presencia de otros comensales entre otros.

Entre todos esos referentes, es interesante destacar tres que incluyen en mi opinión las dimensiones fundamentales de la práctica alimentaria: la histórica, la cultural, y la social. Unidas de modo concurrente en el proceso de la alimentación, pueden sin embargo ser examinadas, analizadas y valoradas separadamente con el fin de comprender mejor eso que hacemos todos los días: “cocinar y comer”. Ciertamente es que todos hacemos lo segundo, pero no todos lo primero explicación está en manos de la historia. La práctica alimentaria se ejecuta en la reproducción social o lo que es lo mismo, en la historia.

La condición histórica de la alimentación hace que las reflexiones sobre los múltiples y diversos rasgos de su naturaleza sean de carácter multidisciplinario: una amplia gama de ciencias, de las exactas y naturales hasta las sociales y humanísticas, tienen que ver en algún grado o nivel con la distinta práctica que hacen posible que los grupos humanos puedan satisfacer necesidades alimenticias todos los días. El estudio de un asunto como la seguridad alimentaria, por ejemplo, exige poner en órbita diversas disciplinas, correspondientes, entre otras áreas, a las de la agronomía, el derecho o la ciencia de la nutrición. Por consiguiente, afirmar que la práctica alimentaria es un proceso de la cotidianidad, no supone que sea un proceso simple y el trámite, en apariencia sencilla y fácil como cocinar o comer.

Dicho anteriormente, que todos los sujetos del colectivo, diariamente no supone que todos, ni mucho menos, cocinen. Precisamente, la causa esas diferencias está en las condiciones

históricas de los distintos colectivos. Gainza² señala que, en países como Costa Rica la programación social de los géneros determina que cocinar es un quehacer femenino, como sucede con muchas otras prácticas.

Uno de los soportes fundamentales de la reproducción social es la interacción comunicativa. Desde este punto de vista, colectivo constituye una semiosfera, término creado por el destacado un culturólogo Yuri Lotman haciendo similitud con el de biosfera, introducido en 1906. La semiosfera es el espacio semiótico y cada reproducción social o colectivo humano histórico. Es la red por la que circulan todos los discursos, textos y sistemas de signos que permiten la interpretación comunicativa, también cotidiana, de los diversos grupos y subgrupos que constituyen ese colectivo. En tal sentido, hay que entender la dimensión cultural de la práctica alimentaria, cuya manifestación corresponde a la configuración con que se manifiesta entre ubicadas dentro de cada semiosfera.

Para decirlo de un modo simple, aunque ello debería comprobarse cada caso, un país como Costa Rica es una semiosfera específica. En ella, la alimentación está condicionada culturalmente. En algunos países como el nuestro el aguacate no se come con azúcar, al contrario, a los brasileños les sorprende que los colombianos lo coman con sal al igual que se comen algunos mangos grises³.

La práctica alimentaria está condicionada por el marco cultural en que se produce: se ha dicho en otro lugar que el lenguaje materno por excelencia es el culinario. Existe para cada individuo una lengua materna, de la cultura alimentaria tiene más intensidad atávica considérese, a modo de ejemplo, la relación entre grupos migrantes y la instalación en la sociedad de acogida, de restaurantes con su cocina de origen, en los últimos 10 años se han multiplicado en la zona urbana de Santander de Quilichao restaurantes que ofrecen platos diversos que escapan de la comprensión cotidiana del individuo que ha apropiado una tradición culinaria, debido a eso y al rasgo marcado de una posible identidad culinaria muchos de estos restaurantes terminan por desaparecer rápidamente.

² Gainza Gaston. "La práctica alimentaria y la historia". En: Revista Electrónica Semestral de Estudios Semióticos de la Cultura, No. 2. Universidad de Granada, España, 2003. Págs. 9-12.

³ Ibíd. Pág. 11.

De allí que, se retomaran los listados de productos disponibles a la oferta los días de mercado que se pueden visualizarse en algunos de los periódicos locales impresos en la temporalidad, junto con algunos de los productos mencionados por los actores sociales que han participado como entrevistados, son los puntos de partida que nutren este estudio.

Sin embargo, no debe sobreestimarse la capacidad de respuesta a estas fuentes el principal inconveniente para su uso proviene de la escasez de la documentación conservada y sobre todo de la falta de cuidado con que se redactaban tales informes o tales listados. Estas circunstancias las convierten en unos fondos esporádicos en los que es difícil encontrar los términos de comparación que harían más fecundo los esfuerzos de este análisis.

Es recurrente la anotación del producto sin señalar la cantidad comparada o disponible, el volumen de ingreso a la localidad y la demanda del mismo producto. El carácter mismo de la fuente atañe nuevos escollos. En este sentido las listas de productos y los testimonios orales parecieran ser fuentes estáticas y escasas, difíciles de someter a un proceso de clasificación, pero se abre un espacio para la comprensión a partir de la relación de la información con el contexto, a partir de las narraciones orales de los actores sociales que han servido como elementos fundamentales para poder construir una base tangible de lo que era la producción y el consumo y las dinámicas de oferta y demanda de productos en un municipio como Santander de Quilichao.

Queda claro entonces, que referir un estudio sobre la alimentación demanda una serie de retos que no muchos están dispuestos a enfrentar. En primera instancia salta a la vista el problema de las fuentes primarias ya que en los archivos existentes desde la colonia hasta ya entrado el siglo XX no se ha registrado minuciosamente información referente a la alimentación, se encuentran fragmentos disipados que dan cuenta de algunas celebraciones, y narraciones ocasionales en las que se puede extraer información que puede brindar luces a quienes estamos interesados en este tipo de trabajos.

Durante las labores propias de indagación, me interesé por los productos que se sembraban en las tierras dispuestas para la el cultivo de alimentos, por esto se acudió a la búsqueda de fuentes igualmente confiables para poder proseguir con esta tarea, donde se consultó el archivo de la Notaria Municipal con el fin de estudiar los folios de compra venta de terrenos

en búsqueda de descripciones de los productos que se pudieran encontrar sembrados al momento de realizar las transacciones e inicie recabando la información pertinente para poder crear un esquema de productos propios de la zona, esta tarea aunque ardua dio la información suficiente para reconocer cuales serían los productos más importantes relacionados con la producción a escala artesanal.

Las alcabalas del siglo XVIII y XIX son los referentes más apropiados para encontrar productos y aprovisionamientos locales, flujos de comercio e intercambios, pero en lo que refiere a este trabajo ubicado iniciando el siglo XX no son muchos los documentos que se pueden encontrar que aporten al estudio de este tipo de temáticas.

Al ser la alimentación un factor determinante en la vida cotidiana de los habitantes de cualquier sociedad y al no disponer de cuantiosos documentos escritos que den cuenta de la estricta evolución de la misma (al menos para el Norte del Cauca), se hace necesario utilizar herramientas metodológicas novedosas para poder acceder a la información necesaria para poder desarrollar este trabajo, en este caso se hará uso de la historia oral como herramienta para la recolección de información que permita explicar apropiadamente y en contraste con la información recolectada de las fuentes escritas que escasamente han permitido ilustrar sobre estos temas.

La alimentación y ligado a esta la cocina, cumple una misión primordial en el establecimiento del entramado de los factores cohesionantes que permiten la formación de unidades culturales que para muchos podrían ser evidentemente homogéneas pero que no escapan de las particularidades en las que los individuos se reconocen a sí mismos como pertenecientes a una colectividad pero en cuanto que esta ha adaptado, acoplado o instituido unas prácticas híbridas que terminaran por originar las identidades regionales.

La domesticación de la materia “salvaje”, la tarea de “pensar” la comida, la separación o la conversión de los alimentos de “malos para pensar” en “buenos para pensar”, según feliz y célebre máxima de Levi-Strauss cimientan sin lugar a dudas el estadio más primario de todas las culturas que ha producido la humanidad. Además, los intercambios culinarios se hicieron más frecuentes a causa de las migraciones de comunidades que en búsqueda de un mejor futuro se desplazaron desde el centro y sur de Nariño; el centro del departamento del Cauca,

los cuales en su travesía para llegar a Cali y Bogotá fueron quedando esparcidas a lo largo de la ruta, siendo Quilichao un lugar que acogió a diferentes migrantes.

La llegada de nuevas personas al territorio Quilichagueño generó que los intercambios comerciales se acrecentaron, nuevas personas empujan nuevas necesidades y el gusto por lo conocido hace que se abra la posibilidad de un nuevo mercado en el que ingresan productos a la vez que salen para poder satisfacer las necesidades alimentarias de esta particular población.

Tres fueron los productos pilares en la cultura alimenticia de esta población: el maíz, el plátano y la yuca, y cada uno tuvo una responsabilidad diferente y un significado para cada fragmento de la población. El maíz alimentó de grano las zonas en las que las gramíneas tradicionalmente no se adaptaban bien. La facilidad del plátano para crecer en cualquier terreno y clima hizo que se extendiera como alimento de las masas pobres ya que en cualquier parcela abundaban este tipo de alimentos, el cual podría ser procesado de múltiples maneras haciendo fácil su conservación como alternativa para la reparación de diferentes tipos de alimentos. La yuca por su parte de gran adaptabilidad al terreno y por su pobre demanda de agua para su producción, sumado a la facilidad para preservar como harina fue complemento de la dieta de estos sujetos.

Un caso específico que se puede notar en Santander es en el siglo XIX se une a la explotación de cacao debido al gusto que este experimentó en los comensales europeos y también en los mismos asentados en América. Otro caso es el maíz que hasta el estado actual de nuestro conocimiento es originario de la zona central de América, pero se difundió a las zonas del sur del continente y el norte donde fue apreciado como alimento y materia prima para lograr platillos y bebidas fermentadas como la chicha.

En cuanto a este trabajo de campo se organizó en torno a una serie de bloques temáticos que fueron ampliados en el curso de la investigación éstos eran a grandes rasgos los siguientes: la dieta en cantidades, composición de la dieta y evolución dentro del hogar, las actitudes ante distintas fases del proceso alimenticio, preparación y conservación de los alimentos, el mercado agroalimentario y la producción; llegando hasta el gusto, conocimientos nutricionales, dedicación a la cocina, invitaciones, fiestas y políticas alimentarias.

La cocina representa el lugar de las técnicas, las herramientas, la tradición, el ritual, el conocimiento, las costumbres, las prácticas, los hábitos es, innegablemente, el epicentro de la diversidad y de la identidad o las identidades que representan una nación. Los utensilios, las recetas, la transformación de los ingredientes y las maneras de relación que se establecen a la hora de comer hacen parte del patrimonio invaluable de un pueblo, son registro y reflejo de su historia, de sus particularidades, y constituyen elementos fundamentales de la cultura, recursos para el progreso sociopolítico y el crecimiento económico⁴.

La cocina es un elemento cultural que permite el desarrollo; es, al mismo tiempo, un espacio creador de dinámicas de encuentro y de diferenciación y un dispositivo que permite la transformación y generación de recursos; es propiciadora, así mismo, de grandes sistemas económicos y de microeconomías que proveen el sustento a familias y pequeñas poblaciones. Es por eso que en el acto de comer se tejen complejas redes que enmarcan la satisfacción de necesidades biológicas, económicas y culturales, que ponen el mundo en movimiento, lo modifican y plantean cambios que motivan el desarrollo, el crecimiento y el reconocimiento de lo propio en relación con las cocinas y productos que constituyen el afuera.

En ese sentido la cocina es también escenario en el que se establece, desde lo cercano y conocido, una especie de personalidad, de patrón de identidad, que al mismo tiempo genera diferencias y facilita la creación de vínculos a partir de asuntos comunes ligados al comer, que pueden causar extrañeza.

En Colombia, la cocina, aunque reconocida como patrimonio cultural nacional, carece de una política pública que se encargue de salvaguardarla, y en ese sentido es necesario reflexionar sobre lo que se considera como “lo culinario colombiano”, para entenderlo en su complejidad e insertarlo en el contradictorio contexto de la globalización, en un panorama que pone de presente la necesidad de repensar la cocina nacional, para asegurar su preservación y, al mismo tiempo, su difusión, proyección y comercialización.

Entender la alimentación desde esta postura nos obliga comprender al hombre suscrito a una cultura alimentaria; establecida ésta en términos de lo que entiende Jesús Contreras en su

⁴ Yúdice, George. El recurso de la cultura. Usos de la cultura en la era global. Gedisa, Barcelona, 2002.

texto sobre el consumo de carne y donde se refiere sobre alimentación a partir de la definición de cultura que es propia de Clifford Geertz.

En esta misma dirección, Contreras⁵ señala que en la alimentación se encuentra el conjunto de representaciones, creencias, conocimientos, y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o un grupo social determinado dentro de una cultura.

La ejecución cotidiana, frecuente, consciente o inconsciente de los elementos que componen dicha cultura, definen los hábitos alimentarios que caracterizan, y representan la pertenencia y el lugar que ocupan los individuos en ella. En este sentido, la cocina se entiende como un elemento cultural que dota de identidad a un individuo, a un grupo social dentro de una cultura y a su vez particulariza una cultura en sí misma.

Ahora bien, lo gastronómico, una concepción marcada evidentemente por el pensamiento occidental, refinó la cocina, al hacer de ella una representación de la que se toma distancia para dotarla de elementos que la elevan y la particularizan. La difusión del término gastronomía se le atribuye a Brillat-Savari⁶, quien en su texto *La fisiología del gusto*, de principios del siglo XIX, lo usó para referirse al refinamiento del gusto, y con ello, de los placeres; por tanto:

La gastronomía como concepto está ligada a la exigencia de un conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. En este sentido, la cocina pasa a ser un ejercicio consciente realizado por una clase docta que ha cultivado el gusto y cuyo resultado culinario [reúne] la elegancia ateniense, el lujo romano y la delicadeza francesa, que prepara con sagacidad, hace ejecutar sabiamente, saborear de un modo enérgico y juzgar en mil maneras profundas⁷.

En otras palabras, la gastronomía reelabora lo culinario mediante el razonamiento permanente sobre los elementos que la componen, aboga por un conocimiento profundo de

⁵ Contreras, Jesús. "Los aspectos culturales del consumo de carne". En: *Somos lo que comemos: Estudios de alimentación y cultura*, Arnaiz, M. Coord. Ariel, Barcelona, 2002.

⁶ Brillat, Savarin J. A. *Fisiología del gusto*. Editorial Óptima, España, 2001.

⁷ Ídem.

lo propio y de lo foráneo, guiándose por parámetros estéticos y del gusto diferenciado, para procurar el deleite. En este punto es normal pensar en una distinción en las categorías de cocina, desde una perspectiva de cocina de primera y cocina popular o de segunda, que bien podría entenderse como del ámbito de lo culinario o de carácter popular, una cocina que puede tener un sustrato urbano o campesino y se diferencia por estratos socioeconómicos.

En el caso del primero se refiere a aquellas elaboraciones que adquiere formas muy confeccionadas, en la que se privilegia el placer sobre la abundancia o el saciar los ánimos de alimentarse en grandes cantidades; en este ámbito se constituiría la idea de gastronomía, reposando sobre la sofisticación de la producción de alimentos para lograr satisfacer necesidades más mundanas.

La cocina se podría comparar con el lenguaje, porque también tiene vocablos “(los productos, los ingredientes), que se organizan según reglas gramaticales (las recetas, que dan sentido a los ingredientes transformándolos en platos), sintácticas (los menús, o sea el orden de los platos), y retóricas (los comportamientos sociales”)), que expresan, entre otras cosas, las identidades y es fiel representación de las dinámicas culturales de quien la práctica⁸.

Un estudio de la historia de la alimentación, debe estar encasillado dentro de un contexto amplio que mezcle todo tipo de variantes económicas, políticas, sociales y religiosas, para no caer en una pequeña historia. Precisamente de la forma como se plantea en el texto, “Alimentación y Cultura: Necesidades, gustos y costumbres”; la cuestión de la alimentación puede manejar desde un fenómeno complejo como es el de los comportamientos alimentarios de una sociedad en un espacio y tiempo determinado⁹.

Se puede, entonces, construir un panorama en el cual se pueda visualizar cuales han sido los fenómenos que han llevado a una comunidad a definirse dentro de una nación y como se construyen relaciones a partir de elementos de la vida cotidiana como la alimentación y las dinámicas asociadas a esta.

⁸ Montanari, Massimo. La comida como cultura. Editorial Trea, España, 2004.

⁹ Montanari, Massimo. “Historia, alimentación, historia de la alimentación”. En: Problemas actuales de la historia. Universidad de Salamanca, España, 1994.

En esta forma se espera que a partir de la metodología planteada se pueda definir las formas del abastecimiento, las clases de alimentos, su demanda para el consumo, y los intercambios comerciales y culturales asociados a estas dinámicas en Santander de Quilichao entre los años 1910 a 1950.

1. LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA PARA SANTANDER DE QUILICHAO

Retomando nuestra discusión dentro de las fronteras del contexto, iniciado el siglo XX el panorama geográfico de Santander de Quilichao estaba en plena reacomodación. Hasta 1908 el municipio estaba integrado al departamento del Cauca. Luego de la promulgación del Decreto 340 de abril 16 de 1910, firmado por el Presidente General Ramón González Valencia, se inició el proceso de reorganización del mapa geopolítico que dividió a los dos departamentos (Cauca y Valle del Cauca).

Luego de la división territorial de 1910, Santander de Quilichao iniciaría a tomar su forma como municipio de frontera, propiamente perteneciente al Cauca, pero con gran relación histórica y geográfica con el recién nacido Valle del Cauca, el municipio de Santander de Quilichao se desenvolvió dentro de la dinámica del intercambio comercial a partir de las características productivas que dependían en primer lugar de las haciendas cañicultoras y por otro lado de las pequeñas fincas productoras de café, plátano, cacao, yuca, entre los productos más representativos.

Más adelante iniciado 1911 se retoma en el Concejo Municipal un importante debate en torno a la división del territorio que conformara el distrito de Santander de Quilichao. Esta discusión surge a partir de la propuesta que muestra el distrito dividido en diez grandes secciones de la siguiente manera:

Primera sección: desde el nacimiento del Río Quilichao en el Cerro de Monchique, río abajo hasta el paso del mismo en la calle real de Santander, de aquí siguiendo por el callejón llamado del Cerrito hasta su terminación en el paso de la Quebrada de Aguacaliente; de este paso, siguiendo por el camino nacional de Cali, hasta el Zanjón de Japio, en el puente del mismo; de aquí, siguiendo el zanjón, aguas arriba, hasta su nacimiento de aquí; línea recta, al cerro del Faladro; de aquí, línea recta, al cerro más debajo de Monchique donde hay un derrumbe o perfil de la cordillera, y luego, por la cima de esta, hasta el nacimiento del Río Quilichao en el cerro de Monchique.

Segunda sección: Desde el nacimiento del río Páez o Quinamayó en Monchique aguas abajo, hasta el mojón donde empieza, sobre el mismo río, el lindero oriental de los terrenos de Cerro gordo de propiedad de los herederos del señor Pedro A Cifuentes; siguiendo después este lindero hasta su terminación, en otro mojón, sobre la quebrada de Aguablanca; está quebrada, aguas abajo, hasta el puente de cal y canto que hay sobre ella a la salida de Santander para Popayán; de este puente, por la calle real, hasta la esquina de la casa de los herederos de Hilario Escobar; de esta esquina hacia el oriente, por la calle de la Casa Consistorial, calle arriba pasando por frente a la herrería de Julián Chará hasta llegar a la

plazuela del Rosario; de aquí, tomado la diagonal de dicha plazuela, á salir á Rio Quilichao, al paso del mismo que queda más varas arriba de la toma del acueducto de la Ciudad; de aquí, aguas arriba del rio Quilichao hasta su nacimiento en Monchique; de este punto por el filo de la cordillera hasta encontrar el nacimiento del Rio Páez ó Quinamayó.

Tercera sección: Desde la esquina de la casa de los herederos de José Hilario Escobar siguiendo por la calle real hacia el norte, hasta el paso del rio Quilichao, en el Cerrito, de aquí, rio arriba; hasta el paso del mismo que queda unas varas arriba de la toma del acueducto de la ciudad; de esta paso por la calle que va a la plazuela del Rosario, hasta llegar a esta, de aquí tomando la diagonal de dicha plazuela, o encontrar la calle de la esquina, sud-oeste de la misma; siguiendo esta calle en dirección occidental, pasando frente a la herrería de Julián Chara, calle abajo, hasta la esquina de la casa de los herederos de Hilario Escobar.

Cuarta sección: Desde el paso del Rio Quilichao en el Cerrito, a la salida para Cali, á rio abajo hasta encontrar el lindero oriental de la antigua hacienda de San José que fue del señor Juan I del Campo; se sigue este lindero hasta la quebrada de Aguablanca; ésta aguas arriba hasta el puente de cal y canto que hay sobre ella, a la salida para Popayán; de este puente, siguiendo la calle real, hasta el Rio Quilichao en el paso del Cerrito.

Quinta sección: Desde el paso del Rio Quilichao, a la salida de la ciudad, en el camino nacional para Cali, siguiendo este camino por el camellón del Cerrito hasta el puente del zanjón de Japio; este zanjón, aguas abajo, hasta el Rio Quilichao, este, aguas abajo hasta su desembocadura en el Rio Quinamayó; este rio aguas arriba hasta donde le entra la Quebrada de Aguablanca, esta, aguas arriba hasta encontrar el lindero oriental de la antigua hacienda de San José que fue del señor Juan Ignacio del Campo; este lindero hasta su terminación en el Rio Quilichao, y este rio, aguas arriba, hasta el paso del mismo, en el Cerrito, á la salida de esta ciudad para la de Cali .

Sexta Sección: Tomando desde el mojón donde empieza sobre el Rio Páez o Quinamayó el lindero oriental de los terrenos de Cerrogorro de propiedad de Pedro Antonio Cifuentes, se sigue ese lindero hasta su terminación en el otro mojón sobre la quebrada de Aguablanca; ésta, aguas abajo, hasta su desembocadura en el Rio Quinamayó y este rio, aguas arriba, hasta encontrar el mojón de los terrenos de Cerrogorro, de donde se comenzó a delimitar esta sección.

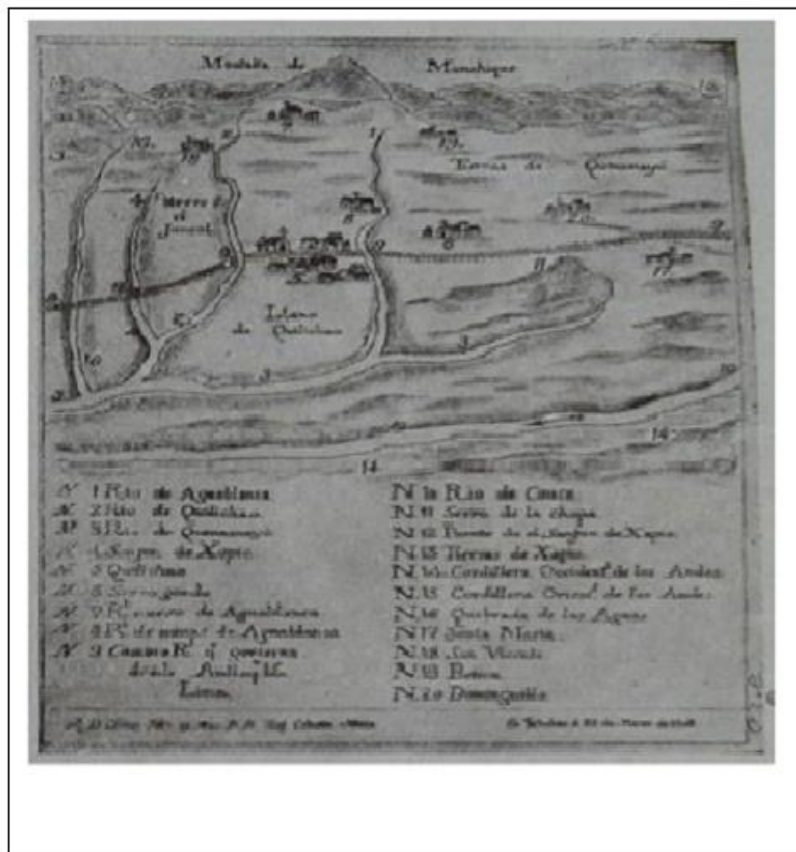
Séptima Sección: Desde el paso del Rio Quinamayó, en el camino nacional para Popayán, siguiendo dicho camino hasta el rio Mandivá; este rio, aguas arriba, hasta donde le entra la quebrada que desciende de la loma de la Capilla de la Betica, hacia el sur, ésta quebrada hasta su nacimiento y de aquí, por el filo de la loma, deslindado los terrenos de Avelino Alvares y de La familia Sandoval hasta el perfil más alto de la cordillera y, siguiendo esta, á buscar el nacimiento del rio Quinamayó, y luego, éste rio, aguas abajo hasta el paso del mismo en el camino nacional que va á Popayán.

Octava Sección: Desde el nacimiento del rio Mondomo, en el camino que conduce a Jambaló, éste rio, aguas abajo, hasta el paso del mismo en el camino nacional que conduce á Popayán; éste camino en dirección a Santander hasta el rio Mandivá, en le paso del mismo camino; de aquí, rio Mandivá arriba, hasta donde le entra la quebrada que desciende de la loma de la Capilla de la Betica, hacia el Sur; ésta quebrada hasta su nacimiento; y de aquí, por la cima de la loma, el lindero que separa las tierras de Avelino Álvarez de la familia Sandoval, hasta la cima de la cordillera Monchique, y de aquí, siguiendo ésta por su cima, hasta el nacimiento del rio Mondomo.

Novena Sección: Desde el paso del río Mondomo en el paso del camino nacional para ir á Popayán río abajo hasta la loma de la buitrrera, de aquí, línea recta, por la cima de la montaña de la Chapa hasta encontrar le nacimiento del Río Francisco este río, aguas abajo, hasta su entrada en el Quinamayó; éste río, aguas arriba hasta su paso en el río nacional para Popayán y de este paso, por el citado camino, hasta el paso del río Mondomo en el mismo.

Decima Sección: Desde el nacimiento del río San Francisco en el nacimiento de la Chapa, dicho río, aguas abajo hasta la desembocadura en el Quinamayó; éste aguas abajo, hasta su entrada al Cauca; éste río, aguas arriba, hasta donde le desemboca el río de La Feta; éste, aguas arriba, hasta su unión con el río Mazamorrero; éste río, aguas arriba, hasta su nacimiento en la montaña de la Chapa, y de éste punto, por la cima de la citada montaña, hasta encontrar el nacimiento del río San Francisco¹⁰.

Imagen 1 Situación de la localidad de Santander de Quilichao 1911



Fuente: Archivo Concejo Municipal de Santander (1911)

¹⁰ Archivo Concejo Municipal de Santander. Libro de actas, Proyecto de resolución división del territorio del distrito para constitución del catastro municipal. Autor, Popayán, 1911.

Sería entonces a partir de estas características que se podrían entender una historia que dé cuenta de las prácticas alimentarias de los habitantes de este municipio las cuales intentare desarrollar a lo largo de este trabajo.

La vida cotidiana del Quilichaogüeño de inicios del siglo XX era muy particular pero no muy alejada de la realidad de cualquier campesino en el territorio nacional, los jornales de trabajo representaban el gasto de la mayor parte del tiempo de los hombres en edad laboral mientras las mujeres, esposas o hijas mayores se encargaban de las labores del hogar. La jornada de trabajo de los hombres iniciaba entrado el amanecer, ya fueran empleados de alguna gran hacienda cañicultora o tan solo para atender sus parcelas, iniciaban con un ritual que iba desde la preparación de los primeros alimentos del día y el almuerzo que en algunos casos llevaban a los lugares de trabajo, hasta los entremeses que comían en los momentos de descanso.

La identificación de los productos que se generaban en el campo de Santander de Quilichao se recuerda de la siguiente forma:

Pues aquí en Quilichao, o en las vereditas de cerca, se ha tenido siempre lo que es el plátano, la yuca, la naranja, la mandarina, el cacao, el níspero que se tenía en muchos patios, esas casas de antes tenían unos patios que eran como fincas, con pollos, pavos y hasta cerdos sabían meter. Además se encontraba banano, limón del grande, ese arrugado, y en algunas casas unos palos de tamarindo. Pero en si lo que más se veía era el plátano y los cítricos¹¹.

Con el objeto de adquirir un conocimiento más detallado de estas prácticas cotidianas acudí a determinados archivos y bibliotecas de importancia nacional que me permitirían recabar los datos necesarios para comprender de manera más amplia y concreta estas dinámicas, con el resultado un tanto desalentador a razón de la escasa información relacionada con este tema.

Podemos observar que, entre los años 1910 a 1950 en el municipio de Santander de Quilichao se realizaron 134 transacciones de compra venta de terrenos de labranza o fincas en las cuales se mencionaban los productos asociados a la actividad agrícola local, entre los cuales se encontraban por orden de aparición: en primer lugar, los sembrados de plátano, que ocupaban

¹¹ Mera, Entrevista, 5 de marzo de 2015

un lugar predominante en las fincas y terrenos de labranza ocupando casi un 80% del total de productos asociados a estos terrenos.

Este producto, el plátano, frecuentemente asociado a la manutención de las comunidades rurales hacia parte de los cultivos no solo de los terrenos de gran extensión, estaba también presente en las descripciones de objetos y enseres que ocupaban los patios o solares de las propiedades urbanas como queda de manifiesto en este caso extraído de la notaria única de Santander de Quilichao en el cual Sergio Prieto, y sus hijos José Neftali, Aristides y Francisco Prieto, Venden a Eloy Guerrero una finca rural, tramite realizado ante el señor notario el 24 de Marzo de 1913 y en cuya descripción en el literal tercero refiere:

Que se da en venta y enajenación perpetua al señor Eloy Guerrero una finca rural denominada la Santa Rita, compuesta de un globo de terreno, una casa y cocina pajizas, y una cementera de café y platano¹².

Otro caso particular en el que se evidencia el aprovisionamiento de los terrenos destinados a la pequeña agricultura y a la vivienda, sean estos denominados como fincas o como lugares de habitación con solares o patios extensos como es el caso de Martin Ledezma quien vende a José tomas Pasquin, tramite realizado el 12 de Marzo de 1911¹³:

Una finca rural compuesta por un lote de terreno que tiene la capacidad 5 cuadras de extensión de oriente a occidente y media cuadra de sur a norte, una labranza plantada en el mismo terreno la cual se corresponde de una platanera, caña de azúcar, yucal y maizal¹⁴.

El segundo producto en importancia por su aparición en las descripciones de cultivos pertenecientes a los terrenos sujetos a transacciones comerciales era el café, este producto tenía una gran importancia ya que de él dependían los ingresos de la mayoría de pequeños agricultores que vendían el producto y mediante este comercio podían proveerse de otros productos necesarios para su subsistencia y los cuales no podían producir, ya fuera por las características del territorio, clima, suelo, etc.

¹² Notaria de Santander de Quilichao. Protocolo 1913 tomo 1, del 38 al 88 # libro: 87. Proceso 40.

¹³ En estos casos llama la atención que para los archivos notariales solo se encuentran referidos los cultivos que representaban ganancias económicas a los dueños, el café, el cacao, la caña, por ejemplo, fueron y son aun cultivos que permiten la generación de ingresos a los campesinos, por otro lado, productos que hacían parte de las provisiones agrícolas no se relacionaban, pero se ponen de manifiesto en las entrevistas realizadas a distintos actores sociales. Las naranjas, algunas hortalizas, y verduras, la yuca en gran cantidad no se relacionaban en las listas de los archivos notariales.

¹⁴ Notaria de Santander de Quilichao. Protocolo 1911 tomo 1, del 1 al 82 # libro: 80. Proceso 51.

El café era el producto que permitía constituir una pequeña económica propia de los agricultores artesanales y a razón de los estímulos al cultivo de café se podía comercializar fácilmente y a buena ganancia representando esto una atractiva oportunidad y un excelente medio para conseguir ingresos dada la demanda que tenía el producto y su fácil adaptabilidad al terreno Caucano.

En tercer lugar, se encuentra el cacao que representaba al igual que el café un cultivo que permitía la generación de buenos ingresos a los agricultores y que tenía una gran demanda tanto en el mercado interno como para su exportación, pero esta segunda en cantidades muy modestas.

Llama la atención que en los folios donde se mencionan los productos agrícolas asociados a las tierras de cultivos o pequeñas labranzas no se hace una mención significativa del maíz, no se puede desconocer que al igual que los productos antes mencionados el maíz era uno de los productos más importantes y hacia parte de las cosechas en los terrenos de labranza.

Si solo se partiera de los productos relacionados en los archivos notariales el maíz no tendría casi ningún indicador que permitiría su ubicación dentro del listado de productos engendrados en la zona, por fortuna se puede rescatar este producto a partir de otra fuente de consulta que se muestra como el maíz se consideraba dentro del territorio de Santander de Quilichao como un alimento prioritario para la supervivencia al menos de los menos favorecidos.

Dentro de los archivos del Concejo Municipal de Santander de Quilichao se evidencia como el maíz es reconocido como el alimento más importante para la supervivencia alimentaria, es así como el concejo impide el gravamen de impuestos al maíz que se produce en la región y se permite su comercio y producción basados en el argumentos que es un bien primario y una garantía para la alimentación *“El maíz no pagara impuestos, pero se obliga a venderlo en las medidas del distrito”*¹⁵.

Debido a sus múltiples cualidades alimenticias este alimento se estimaba como pilar de la dieta de comunidades deprimidas, pero no exclusivo de ellas ya que por su costo se encontraba dentro de los elementos de consumo más accesibles y demandados por los

¹⁵ Archivo Concejo Municipal de Santander. Libro de actas, Acuerdo No. 2 enero 8 de 1912, apartado V, Consumo. Autor, Popayán, 1912.

pobladores. Esta cifra se basa en los folios consultados en los archivos de la notaria única del Municipio de Santander de Quilichao.

1.1. Campos, fincas y alimentos

Las fincas serían pues el hogar, el lugar reconocido por todos y también, el espacio donde pululan los afectos y se corresponde a la estructura familiar, es el padre quien preside la mesa del comedor, el costurero el lugar de la plática vespertina, es la sala el lugar donde se recibe a los visitantes y cada hijo tiene su habitación caracterizada por los objetos que atesora¹⁶. Es por esto que la casa existe en donde es posible la huella de sus habitantes: cada lugar es reconocido porque es el hombre quien les ha concedido íntima relación. El jardín, el huerto, están allí porque ya estaba la impronta de la presencia del hombre y la sociedad y, es lo que propicia en los habitantes del entorno del río Cauca, descubrir signos imperceptibles en el tiempo y en el espacio en relación con su hogar.

Se pueden identificar tanto las condiciones espaciales como productivas que se estaban desarrollando en el departamento del Cauca y en las cercanías de Santander de Quilichao al momento de contrastar las fuentes de los Archivos de la Notaría de Santander de Quilichao como se identificó en la siguiente tabla:

Tabla 1 Procesos de Compra y Venta de espacios cultivables entre 1910 y 1911

PROCESO DE COMPRA Y VENTA DE TERRENOS CULTIVABLES	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO CULTIVABLE
Venta de una Hacienda denominada Daniel Gutiérrez y Arango del departamento de caldas a Alcibíades Zambrano	17 de septiembre 1910	Consta de chozas, potreros, platanales, casa de habitación y cacaotales, situada en el distrito de Caloto
Venta por parte de Severo Rocha a Aurelio Montaña	1 diciembre 1910	Finca rural compuesta por un lote de terreno una casa y cocina pajizas y una sementera en el mismo terreno de café y plátano
Venta de Juan Mera a sus hermanos Manuel María,	6 diciembre 1910	“Una finca de campo compuesta de una casa pajiza , algunos árboles de

¹⁶ Ruiz, Gómez Darío. “La imagen de la casa en María, fundación del espacio”. En: María más allá del Paraíso. Alonso Quijada, Cali, 1984. Pág. 45.

Mercedes y Francisca Mera, de una finca		cacao y de café y una platanera ubicado en el distrito Hortigal”
Enrique Correa vende a Juan Bautista Trochez	22 enero de 1911	Una finca rural compuesta por un lote de terreno, una casa y una cocina pajiza y un huerto cultivado de café y platanales
Martin Ledezma vende a José Tomas Pasquín	12 marzo de 1911	Una finca rural compuesta por un lote de terreno que tiene la capacidad 5 cuadras de extensión de oriente a occidente y media cuadra de sur a norte, una labranza plantada en el mismo terreno la cual se corresponde de una platanera, caña de azúcar, yucal y maizal
Antonio Esterlín vende a Angélica Paz una finca	15 julio 1911	Una finca rural den o minada el caimito compuesta de una casa y cocina pajizas, unas matas de café y el respectivo terreno
Julian Polo vende a silvestre Polo los siguientes bienes	8 noviembre 1911	Un lote de terreno que es parte de la isla del remolino, ubicada en el punto del remolino del rio palo donde fue antiguamente el camino conocido con el nombre del Mojón (...) que la cuadra que por el presente vende está sembrada de platanal y árboles de cacao, que también entran en esta venta _IV_ dieciocho cabezas de ganado caballar, cinco de ganado vacuno y dieciséis marranos de cría
Pedro Sandoval, José Domingo Sandoval Y María Santos Sandoval, dan en venta a Leandro Buendía.	30 de diciembre 1911	Un lote de terreno y una plantación de café y platanera que en cinco porciones tiene plantadas en el mismo terreno

Fuente: Notaria de Santander de Quilichao, protocolo 1910 y protocolo 1911

Es esta profusión de gente y naturaleza la que posibilitó la configuración del quilichagueño, con contrastes difuminados entre el Valle del Cauca y el Cauca. Esto se puede ver también claramente en el sabor hogareño de la comida tradicional¹⁷ ilustrada por los autores vernáculos del siglo XIX y que coincide con la forma y constitución de los elementos que hicieron parte del paisaje Caucano y vallecaucano.

¹⁷ El hombre que habitó el país vallecaucano evidentemente necesitó alimentarse para vivir; sin embargo, la alimentación no es mera necesidad fisiológica, pues, alrededor de ella los hombres han enriquecido la satisfacción de esa necesidad con una gama de técnicas de preparación y producción, prejuicios, preferencias, prohibiciones, repugnancias y símbolos, que forman una pantalla de forma entre la simple necesidad de alimentarse y los elementos humanos del paisaje. Para un análisis conceptual ver: Gourou (1979).

El verano por ejemplo ha sido una de las temporadas más rica en producción alimentaria. Durante este periodo en los ríos Cauca, Quinamayo y Aguablanca, la gente pescaba el bagre, la zabaleta, la sardinata, el bocachico, el barbudo, el zábalo, el getudo, el nayo, el negrito, el guacuco, el beringo, la lamprea entre otros, Como lo explica a continuación:

El bagre, el más corpulento de los peces del río Cauca, mide un metro y cincuenta centímetros de longitud, su carne sin espinas es muy apreciada. La zabaleta y la sardineta, tienen carne roja y carne blanca las prefieren porque tienen pocas espinas. El bocachico, pez de hocico en forma de chupador, abunda en los meses de verano en los ríos afluentes del Cauca. La pesca con redes llamadas barrederas y atarrayas es una diversión agradable para las familias que salen a veranear...El barbudo contiene poca espina; el zábalo, pez corpulento; el negrito de las quebradas de las montañas, el guacuco que habita debajo de la piedra, son muy apreciados para comerlos en estado fresco. El beringo es una especie de lamprea o de anguilla de carne muy grasosa¹⁸.

Al respecto el medico Evaristo García, sobre las posibilidades alimenticias del pueblo Vallecaucano y por ende Caucano también refiere lo siguiente:

Una ligera revista sobre los animales de caza en la región del río Cauca. El venado ocupa el primer lugar porque es el que se encuentra en todas las regiones del país, en las faldas de las cordilleras y en los bosques del valle. La caza del venado es una partida de juegos y de ejercicios campestres; tienen su vocabulario, sus perros cazadores, sus apasionados que corren veloces a perderse en las laderas, sus puestos avanzados. La carne del venado es seca, roja, casi negra, se come asada. El jabalí o marrano cimarrón en el Cauca, es el cerdo sin amo, criado en los bosques, de aspecto feroz, y armado de grandes colmillos prismáticos, que le sirven de un arma ofensiva temible. La carne del marrano cimarrón es más sabrosa que la del cerdo domesticado. A éstos animales de caza pertenecen los tatabros y saínos, paquidermos parecidos al marrano, pequeños sin cola y sin colmillos salientes. Tienen en el dorso glándulas que segregan un olor repugnante, pero que al despojarlos de la piel, la carne es más estimada por los cazadores. Marchan en los bosques por partidas reunidas en un número mayor de cincuenta cabezas, devastan las sementeras, en las montañas liberan combates contra los cazadores, los que forman barbacoas o tablados hechos en gruesos troncos de palo para matarlos alanza y sin riesgos. Fuertes por el número, valerosos y obstinados enemigos, mueren machos en la refriega. Los conejos, los curíes, los guatines, abundan en las lomas y en los cacaotales del Valle. La carne delicada de estos roedores entra poco en la mesa del caucano. En las provincias del sur del departamento se usa con frecuencia de los curíes en las comidas y como avío en los viajes. La guagua es un roedor anfibio que cava su cueva en las orillas de las quebradas y suministra a los cazadores una carne exquisita, agradable y muy parecida a la del lechón. Las aves suministran abundante provisión de carne a los cazadores del Cauca. En las montañas abunda el paujil, los pavos guríes, la torcaza concuna sin cola, la perdiz; la chilacoa y la codorniz que

Habita en los potreros; en las lagunas el pato negro de carne sabrosa y estimada, la iguaza de zarceta y el chorlito. Entre las aves de corral, la gallina, el pollo, el pichón y varias especies

¹⁸ García, Evaristo. Estudios de medicina nacional. Imprenta Departamental, Cali, 1945. Págs. 144-145.

de patos son de consumo diario para la alimentación. Un plato de estimación es la carne común o pisco, y figura mucho en los banquetes¹⁹.

Entre los frutos, en gran abundancia, merece especial atención el mango, fruto extendido por toda la zona de ribera del río Cauca. Se recogía también el aguacate, el cacao, la guayaba, el limón, la naranja, la mandarina, el banano, el plátano -antes mencionado-, la badea, la calabaza, la sidra, el níspero, el zapote y la guanábana entre los más comunes.

Puede que muchos alimentos hayan desaparecido de la dieta de los pobladores, tal vez los más exóticos, pero la alimentación no desapareció en la mesa. Dentro de las interrogantes que aborda este trabajo, es fundamental preguntarse entonces sobre la organización en algunos aspectos de la agricultura, el tipo de productos disponibles en el territorio, las herramientas agrícolas, los tipos de cultivos y sus rendimientos, el modo en que la gente almacena y conserva para luego consumir estos alimentos; sobre estos factores se intentará dar respuesta y construir a su vez, un derrotero que contenga toda la información relacionada con el aspecto alimentación de los pobladores de este municipio, pero este será un trabajo que más adelante expondré con más detalle.

Hay que entender -para esta discusión- la dinámica alimentaria, o en otras palabras, la demanda de alimentos que está estrechamente condicionada por dos factores: el tamaño de la población por un lado, y por otro, las preferencias alimentarias de quienes conforman las poblaciones, y como punto adicional el hecho que ambos cambiaron a lo largo del tiempo.

Se debe tener en cuenta que, la población en la que se impone este estudio aumentó gradualmente a lo largo de las cinco décadas en las que se extiende el estudio. Desde principios del siglo XX se inicia una tendencia creciente que continua hasta el día de hoy. Eso también llevo a que gradualmente se presentara una mejora en la calidad de la dieta de los habitantes. Fue así, como por ejemplo el trigo fue sustituyendo a otros cereales como el caso del maíz, y aumento el consumo de carne y otros productos animales, al tiempo que verduras y frutas y legumbres que iban ganando importancia al ser mayormente cultivadas en la zona rurales aledañas a Quilichao.

¹⁹ Ibíd. Págs. 143-144.

Estos cambios en la dieta parecen haberse dado no al mismo tiempo ni de la misma manera en todos los sectores sociales, por un lado es inevitable pensar que a razón del incremento en la población ya sea por el crecimiento demográfico ligado a factores como las migraciones de algunos viajeros provenientes del sur del departamento del Cauca y otros de Nariño, entre los que se encontraban agricultores que se movilizaron en busca de nuevas oportunidades y que a su llegada trajeron consigo algunos de los productos que eran propios de sus regiones introduciendo así algunas especies de alimentos nuevos que se fueron incorporando a la despensa agrícola local.

A partir de este fenómeno, primero fue más evidente el cambio de hábitos en las clases acomodadas, pero sin duda quienes inicialmente se beneficiaron directamente de esta llegada de productos serían los habitantes más humildes. A medida que estos productos iban llenando los mercados locales, se iba masificando su consumo, de la mano del discurso médico que favorecía el consumo de vegetales y frutas indistintamente y por encima de cualquier otro tipo de alimentos.

La gran calidad de las pasturas garantizaba también la puesta en pie de ganado permitiendo satisfacer la demanda interna de carne sin preocuparse por problemas futuros de desabastecimiento. Es evidente de igual manera que para 1912 se establece un gravamen de impuesto a los productos cárnicos que ingresaban de fuera del territorio de Quilichao, tal como queda en evidencia en el numeral V, titulado “Consumo” del Acuerdo No. 3 enero 8 de 1912 encontrado en los libros del Concejo Municipal donde sentencia:

Dos centavos oro por cada doce y medio kilogramos de carne de ganado vacuno, cerdo, tocino, cebo, gordana, carne de tasajo y la preparada en sal minera que se introduzca de otros distritos para el consumo en este.

Dos centavos oro por cada doce y medio kilogramo de arroz, azúcar, almidón, cal, harina, papas y panela que se venden para el consumo del distrito²⁰.

Debido a factores como la gran fertilidad del suelo y a la capacidad agrícola de este territorio se puede también entender y a la luz de estos hechos los fenómenos de migración y la llegada algunas colonias provenientes de Nariño, el centro del Cauca y otras regiones apartadas.

²⁰ Archivo Concejo Municipal de Santander. Libro de actas, Acuerdo No. 2. Ídem.

Pero no quiero proponer solamente que la dieta depende de los alimentos que se producen en el suelo de cada región, la escala de valores gastronómicos de un pueblo no depende sólo de este determinante tan reduccionista, si bien es importante observar los productos de engendro local y su incidencia en las practicas gastronómicas, el hecho que constituye realmente la escala de valores gastronómicos depende de un sinnúmero de fenómenos de índole cultural y social que más adelante tratare de desarrollar.

1.2. Frutos de la tierra y del trabajo del hombre

En este apartado me detendré en los listados de diferentes tipos de alimentos los cuales han sido encontrados adelantando una búsqueda en los centros de documentación de carácter nacional. En este caso me valdré del periódico Munchique el cual fue consultado en sus ejemplares fechados entre 1904 y 1910. En estos documentos se puede evidenciar listados de productos que fueron considerados en su momento como prioritario y los cuales circulaban en los comercios de Quilichao.

Entre los productos alimenticios figuraban: el aguardiente, almidón, ajos, anís, arroz, azúcar, café, cacao, carne de res, carne de marrano, corozos, duraznos, frijoles, gordana, linaza, manzanas, maní, panela y por supuesto; plátano, maíz y yuca²¹.

No obstante, muchos de estos productos ya habían acompañado la dieta de los pobladores de este lugar durante muchos siglos y muchos de los nuevos productos para 1910 ya habían tenido gran acogida dentro de los pobladores de esta municipalidad determinando algunos de los gustos y transformando las costumbres alimentarias de estos pobladores dando pie a la aparición de una nueva dieta que no distaba mucho de la anterior, ya que la mayoría de los productos presentes en estos nuevos platos derivaban de los mismos frutos que se daban en el territorio.

Siempre se había dependido en esta región del maíz, por ejemplo, y las provisiones del mismo llevaron a que este alimento se transformara en un sin número de platos, se panificaba,

²¹ Periódico Munchique. Biblioteca Nacional de Colombia. Existencia 4-5, Colombia, 1908. Págs. 133-135.

se hacían sopas, tamales, envueltos, de sal y de dulce. Su conservación y la posibilidad de transformarlo en harinas permitían la preservación de este elemento indispensable aún, en la dieta del Quilichagueño.

A continuación, mostrare cuales fueron los principales productos, pilares de la alimentación de los Quilichagueños entre 1910 y 1950.

1.2.1. El maíz

La seguridad alimentaria de la población de Quilichao recaía sobre el maíz, porque con él se alimentaban los diferentes tipos de pobladores de esta localidad: indios, negros, mestizos, de todas las condiciones sociales, si bien fuera rico o fuera pobre en la dieta de cada poblado estaba presente el maíz transformado en algún tipo de preparación.

Además de ser alimento básico para cada uno los pobladores también al sustento de cerdos y gallina ya que se utilizaba para que engordaran eficientemente; al haber dificultades con las cosechas debido a diferentes aspectos climáticos, muchos de ellos ligados a la disponibilidad de agua para el riego de los cultivos que menguaban el abastecimiento de diversos tipos de producto necesarios para el mantenimiento de estas especies se recurría al maíz para satisfacer las necesidades de crianza de especies menores.

Gracias a la posibilidad de almacenar y de preservar el maíz ya fuera deshidratado, en harinas, o en alguna otra presentación, este producto se volvió indispensable tanto para el sostenimiento de la vida del campesino, el comerciante, del hacendado, pero también de algunas especies se criaba con el fin de satisfacer otro tanto de las necesidades alimentarias de los pobladores de esta localidad.

En cualquier caso, se puede observar que el maíz ha sido siempre el sustento de cada uno de los sectores de la población sin distingo de etnia o condición social. Su valor simbólico el importante para toda la sociedad ya que de este provenía su sustento cotidiano y llegó a considerarse como la base de su alimentación. La ventaja del cultivo del maíz era que podía sembrarse en diferentes pisos térmicos podía cosecharse tanto en climas fríos como

templados y cálidos además que su grano se puede consumir en proceso de maduración o cuando ya se encuentra maduro, siendo igualmente muy alimenticio.

Como ya se ha mencionado, es un grano que se pueda almacenar durante largo tiempo para épocas de escasez. Son muchas las referencias que se encuentra sobre la importancia del maíz desde la colonia, El cronista Fernández de Oviedo describe cómo elaboraban los indígenas un tipo de pan de maíz:

Las indias especialmente lo muelen en una piedra algo cóncavo con otra redonda en las manos traen a fuerza de brazo y echando de poco en poca agua, la cual así moliendo se mezcla con el maíz, y sale de aquí una manera de pasta masa, y toma un poco de ello y lo envuelven en una hoja de hierba que ya ellos tienen para esto, o en una hoja de caña del propio maíz u otra semejante y échalo en las brasas àsase y endurecese y tòrnase como pan blanco²².

Del maíz son muchos los productos que se pueden derivar, en los 40 años que se centra esta investigación y aún hasta la actualidad podemos identificar una serie de transformaciones del producto llevaron a que diversos sectores incrementaran la demanda para su consumo.

El maíz en muchas ocasiones y en muchos lugares se lo ha asociado a la dieta del campesino, o del obrero provocando que los sectores de élite rechazaran este alimento como parte fundamental de su dieta al estar relacionado estrechamente con los menos favorecidos. Para este caso encontramos que al contrario de lo que aplicaba para otras realidades nacionales el maíz estaba presente en la mesa de todos, ya fuera como envueltos, tamales o viandas, chicha, mote, en sopas y guisados, esto para el caso de campesinos y obreros; o como tortillas, harinas, arepas o carantantas, para el caso de los más acomodados.

No se puede desconocer que los productos antes mencionados derivados del maíz en algún momento fueron también fundamentales en las dietas de los más necesitados ya que surgieron en su seno, pero debido a su proceso de producción, a la probable escasez de harina de trigo en ciertos momentos se limitaba ya fuera por la demanda externa o por las demoras debido a las condiciones de las vías de acceso, se consolidaron como parte fundamental de la dieta de los pobladores más distinguidos de Quilichao.

²² Fernández de Oviedo, Gonzalo. Sumario de la Natural Historia de las Indias. Instituto Caro y Cuero, Bogotá, 1995. Pág. 17.

Se comía tostado, hervido y en formas diversas, además preparan platos como masato: es masa de maíz, molida y guardada para llevar a cualquier parte envuelto en hojas de plátano se echaba a coser en agua con panela, cáscaras de piña, en algunos casos se utilizaba arroz en la cocción, se dejaba reposar y resulta una herida en sumo alimenticia.

La chicha de maíz: otra preparación era la llamada chicha del grano quebrantado y remojados, se tomó la porción que una mujer mastica para inocularle con el fermento de la saliva. Esta porción se mezcla con el resto del maíz, todo se pone a hervir por tres o cuatro horas; una vez enfriado el líquido se cuela y se ha de reposar para que fermente hasta el grado deseado.

Esta bebida en muchas ocasiones era consumida como reemplazo del agua especialmente para las comunidades indígenas que desde el pasado prehispánico la consideraban como una bebida especial consumida en celebraciones y acontecimientos especiales la cual poco a poco se fue transformando en un hábito que fue censurado por muchos de los mestizos de élite que se asentaban en esta localidad.

Tal fue el disgusto por esta bebida que 3 diciembre 1935 la gobernación de Popayán emite el decreto 842 que reglamentarían los artículos 11 y 12 de la ordenanza número 45 de 1935 sobre la renta de vidas fermentadas, en estas estables son gravamen mayor para la producción y expendio de bebidas fermentadas (guarda o chicha en el departamento del Cauca) de igual manera se limita la producción a personal que ostente patentes para la producción de estas bebidas y se refiere en el artículo cinco:

Ninguna persona podrá fabricar ni vender bebidas fermentadas dentro del territorio del departamento ni transportarla de un sitio a otro sin el respectivo permiso de la administración General de rentas que controlará tanto la fabricación y el expendio como el transporte en la forma que estime más conveniente²³.

Las bebidas fermentadas se limitaban a la producción casera para satisfacer las necesidades propias de los trabajos agrícolas para satisfacer las sed de bebida de las mingas de peones, sin embargo la solicitud para el proceso de fermentación era complejo para la época debido al trámite que el gobierno estableció para ello para frenar la producción constante de esta bebida. Esta reglamentación responde a las demandas de las empresas de licores emergentes

²³ Libros Dewey. Decreto No.842 reglamentario sobre la chicha y guarapo fermentado en el Cauca. Biblioteca Nacional de Colombia, Bogotá, 1935. Pág.3.

productoras de aguardientes de caña y ron que se vieron afectadas por el consumo masivo de bebidas embriagantes artesanales y tradicionales, diezmando su producción al punto que para 1950 era casi imposible encontrar una chichería en el territorio de Quilichao.

1.2.2 El plátano

De los cultivos de mayor importancia para la sostenibilidad alimentaria de los pobladores de esta localidad era el plátano. El plátano tiene su origen en Asia meridional, siendo conocido en el mediterráneo desde el año 650 d.c. La especie llegó a Canarias en el siglo XV y desde allí fue llevado a América en el año 1516. El cultivo comercial se inicia en XIX y principios del siglo XX. Para fines del siglo XIX se fundaron en América fincas que implicaron mucho trabajo, como desmalezar junglas, construir desde carreteras, hasta pueblos enteros cuyas vidas giraban a la producción del plátano como es el caso del Magdalena y Urabá en Colombia.

En Colombia el cultivo del plátano ha sido siempre una forma tradicional de subsistencia de los pequeños productores. Dispersos por el país tiene mucha importancia no solo como fundamento de una buena alimentación, sino como creador de empleo no solo debido a su explotación masiva, sino por la producción de alimentos derivados de su proceso.

Las poblaciones campesinas poseer cultivos de plátano representaba tener una provisión de alimentos de gran índice nutricional, además, poder contar con un insumo que permitiera la creación de diversos platos que se volverían tradicionales en las dietas tanto rurales como en los poblados más centrales.

En las haciendas de Quilichao era común encontrar a parte de la producción de maíz, Yuca y frijol una notable extensión de cultivos de plátano destinados para satisfacer las necesidades cotidianas de alimentación. Son muchos los platos que se derivan de este fruto, la creación de envueltos, tortas, dulce y sopas como el sancocho llevaron a consolidar una nueva tradición gastronómica que se insertó hasta en los estratos más altos de la sociedad Quilichagueña.

Al fusionarse el maíz, la Yuca y el plátano verde, junto con el pollo, la carne o el pescado, en un fondo de barro o metálico se dio origen al tradicional sancocho de la localidad se ha podido concluir gracias a un buen número de entrevistas realizadas a diferentes actores sociales que es el plato más representativo de los Quilichagueños, por encima de cualquier otro plato de influencia payanesa.

Estas aseveraciones pueden ser porque estos alimentos se han derivado del plato español conocido como “olla podrida”, “pote” o “escudilla” el cual se preparaba de diversas maneras con los ingredientes propios de cada región; para este caso estos elementos hacían parte del contenido de la olla, con agua, sal, cebollas, ajos y abundante cimarrón, se llevaban al fuego por un término de dos o tres horas dando como resultado un alimento que fue parte fundamental de las dietas tanto de campesinos, indios, negros, como de los personajes más representativos de la élite local.

Otra manera de procesar el plátano es la que lleva a la producción del pan de horno, Doña Rosita, una habitante de Quilichao que ha legado como herencia de su abuela y su madre la receta para la producción de este alimento narra su proceso y da cuenta de que su técnica se conserva a la manera tradicional de producción, la cual se ha mantenido sin modificaciones durante más de cien años:

Se macera el plátano pintón junto con canela, clavo de olor, melado de panela, una pisca de sal y huevos. Se depositan en hojas de plátano y en su centro se agrega un pedacito de queso campesino. Se enrolla en la hoja y se mete en el horno de leña, al centro que no lo queme la llama, se deja entre cuarenta minutos y una hora, eso depende de la calidad de la braza. Este alimento ha sostenido familias y me ha permitido subsistir por más de cincuenta años. En la galería todos buscan el pan de horno y solo hago unos cuantos ya, pues el proceso es muy duro y la gente no paga mucho por este tipo de alimentos²⁴.

Por su parte, el plátano viche o verde se pelaba y presagiaban en rodaja las cuales eran sofritas hasta dorar para luego ser retirada de la manteca hirviente, viajaban reposar por unos minutos y luego se aplastan con una piedra para luego volver a pasar por él aceite.

El resultado este proceso eran las llamadas tostadas de plátano o patacones por él parecido con las antiguas monedas en la colonia. En otras preparaciones la harina de plátano es muy

²⁴Rosa Zapata. Entrevista 23 de marzo de 2012. Vereda Quinamayó zona rural de Santander de Quilichao. Cauca, Colombia

usada para la preparación de coladas para niños y convalecientes de algunas enfermedades ya que posee un gran potencial alimenticio y es de muy fácil preparación; basta disolver la harina en leche o agua e incorporar en un caldero en el cual previamente se haya puesto a hervir agua con panela y canela.

Esta preparación fue muy popular en las primeras décadas del siglo XX ya que la harina de plátano era muy fácil de producir y su precio era muy asequible, esto último no influyo en que se dejara de utilizar por las familias más pudientes, al contrario, en muchas ocasiones el consumo de esta colada con leche estaba presente en muchas de las mesas de las familias más distinguidas de la región.

1.2.3 La yuca

Este alimento de por si requiere de poco riego, se pueden comer tanto su fruto como su tallo. Sirve de alimento no solo para las personas las cuales han adaptado muy bien su consumo, sino que al igual que el maíz para el cerdo y las gallinas, la yuca es de gran valor puesto que en periodos de necesidad sirve para alimentar al ganado.

Este alimento es muy apetecido por ser un muy buen digestivo, es muy pobre en grasas y aporta vitaminas, además no contiene gluten; es muy rico en hidratos de carbono. Otros usos que tiene la yuca es reducir de forma natural la hipertensión y los niveles de colesterol. Así que donde hay tanta gente que pasa hambre, la yuca es sin lugar a dudas una herramienta eficaz y económica de combatirla, además de agregarle la facilidad para cultivarla.

Colombia es uno países que ha descubierto el valor nutritivo y sabroso de esta planta, y en Quilichao su uso en las reparaciones ha sido tradicional, usándose no solo en comida sino en aperitivos haciéndola frita como entrada o para acompañar diversas salsas.

Un solo recordatorio, pero de suma importancia, es que al tener mucho ácido cianhídrico no hay que comerla sin cocinarla, porque si no puede, no solo provocar diarreas y vómitos, sino hasta la misma muerte. Cuando se cocina, el calor hace desaparecer el ácido cianhídrico, y es ahí cuando el caudal de propiedades aparece en todo su potencial. La única no apta para

consumo es la yuca amarga. Pero la yuca no solo sirve como alimento, sino que de extraordinaria planta se puede producir al ser rica en almidón, alcohol etílico.

En las haciendas y parcelas campesinas la yuca siempre estuvo presente, de ella se han valido muchas generaciones de Quilichagueños y han sabido explotar todo su potencial, ya fuera para su consumo directo o para el procesamiento de la misma, obteniendo harina de yuca, masa de yuca y utilizando su afrecho para preparaciones industriales como abonos.

De la harina de yuca son muchos los productos que se pueden derivar, entre ellos “el pan de yuca” que es una preparación con huevo y queso:

Se cocina al horno y es apetecido con los desayunos o meriendas. Existen variedades de pandebonos que de igual manera incorporan harina de yuca a su preparación y que junto con el huevo, leche y queso abundante son la delicia de quienes optan por acompañar la tarde con un café o un chocolate²⁵.

De la masa de yuca se producen los envueltos, teniendo en cuenta que:

A la masa se va incorporando melado de panela previamente hervido con canela, cuando están bien revueltos se colocan pequeñas hileras del grosor de una caña y de quince o veinte centímetros de largo sobre un fragmento de hoja de plátano, en su centro se agrega algo de queso. Se envuelven en la hoja y se amarran para luego incorporarlos en un fondo con agua hirviendo por alrededor de una hora. Al final del jornal es un buen aperitivo, renueva las energías y es de agradable sabor dulce²⁶.

Al igual que el maíz y el plátano, la yuca es parte fundamental del inventario gastronómico de Quilichao debido a su fácil producción y su posibilidad de procesamiento para su conservación, pues se debe tener en cuenta que para el periodo de 1910 a 1950 fue de suma importancia contar con alimentos que fueran fáciles de producir en sus parcelas, pero de igual manera fueran posibles de conservar, ya que en este periodo no se contaba con energía eléctricas, ni neveras que permitieran la acumulación de víveres perecederos por tiempos prolongados.

²⁵ Ibídem.

²⁶ Ibídem.

1.2.4 El cacao

Es importante hablar del cacao, no se puede desconocer la importancia que tuvo este fruto para el sustento vital de los pobladores de Quilichao. Este producto de la tierra está asociado siempre a las pequeñas producciones de pan coger de los campesinos de la zona, se sembraba siempre al lado del plátano y junto con el maíz y la yuca completaban el aprovisionamiento de las despensas campesinas tanto para su propio consumo como para su comercialización.

El cacao en las primeras décadas del siglo XX fue un producto extremadamente demandado, por eso la necesidad de su producción en escala industrial en algunas zonas del territorio colombiano. Para Quilichao, una producción artesanal de pequeñas parcelas sólo satisfacía las necesidades de un pequeño sector de la población y muy pocos excedentes se comercializan al interior del país para completar la demanda capitalina.

Sobre el cultivo del cacao son mucho los referentes que podemos encontrar desde el siglo XIX, por ejemplo, Tulio Ospina, ingeniero de minas, historiador y científico colombiano, escribe para 1885 un tratado dedicado al cultivo del cacao exaltando su importancia tanto para consumo interno como para su comercialización:

De los cultivos practicables en nuestro país ninguno hay tan lucrativo como el cacao, privilegio exclusivo de las regiones más ecuatoriales de la zona tórrida por exigir condiciones especialísimas de temperatura, feracidad, humedad, y como esas mismas condiciones hace insalubre la localidad para los no aclimatados en ella, estamos libres de que los extranjeros vengan a competir ventajosamente con nosotros en dicho cultivo²⁷.

Del cacao se derivan bebidas como el chocolate, consumido especialmente por las poblaciones campesinas por su alto índice calórico que brindar la posibilidad de aguantar largas jornadas de trabajo en el campo.

Asimismo, su consumo era bien aceptado y regular entre las familias más acomodadas de esta población. Fueran las mañanas al desayuno o en las tardes e incluso en noches frías se consumía esta bebida acompañada con pan, queso; en algunas ocasiones con remanentes de pandebono o pan de yuca. Debido a las migraciones antioqueñas y a la gran producción de maíz en la zona, también era frecuente acompañar esta bebida con la arepa de maíz.

²⁷ Ospina, Tulio. El cultivo del cacao. Universidad de Antioquia, Medellín, 1887. Disponible en: <http://tesis.udea.edu.co/dspace/bitstream/10495/203/1/cultivo%20del%20cacao.pdf>

1.2.5 La caña

En el Cauca, ningún producto ha precipitado tantas transformaciones culturales como la caña de azúcar, “*ellas se pueden observar desde épocas tan tempranas como el siglo XVI, cuando Sebastián de Belalcázar introdujo la gramínea desde Santo Domingo y la sembró en su estancia*”²⁸, situada en cercanías a lo que hoy es Jamundí, no dejando de lado llegar a Quilichao ya que este cultivo se dispersó por la banda izquierda del río Cauca hasta dónde terminaba el valle geográfico.

En algunas haciendas donde se cultivó la caña para su explotación industrial se vio la exigencia de provocar transformaciones adicionales del paisaje, como la construcción de acequias para el riego, otro tipo de roturación de la tierra mediante el uso intensivo de arados de reja tirados por animales y la construcción de galpones de beneficio dotados con su correspondiente trapiche, horno y pailas, necesarios para la producción de panela y otros derivados.

También, tuvieron notoria influencia en los patrones culturales de la población, por ejemplo, en el hecho de que los habitantes de etnias indígenas incorporaran a su dieta los productos de la caña, especialmente pan de azúcar, miel y guarapo, donde:

De la caña se utiliza todo, se selecciona la semilla, el cogollo se utiliza en la alimentación de animales, el tallo ofrece el jugo, el bagazo se utiliza como combustible y la ceniza como abono. Esta racionalidad explica que la caña no se conservara como cultivo de hacendados, sino que se expandiera por todo el valle, permitiendo la consolidación de sociedades campesinas que en su "platanar" no sólo tenían los productos de pancoger de uso directo en la alimentación, sino también pequeñas suertes de caña beneficiadas en trapiches artesanales que permitían obtener las mieles necesarias para el consumo, una buena cantidad de guarapo destinada a la producción de aguardientes que eran comercializados clandestinamente, cachazas con las que alimentaran los cerdos, y cogollos y tallos para las bestias de carga y de silla. Por todo esto podríamos decir que el trapiche llegó a ser un elemento característico del campesinado²⁹.

²⁸ Bermúdez Escobar, Isabel Cristina. La caña de azúcar en el valle del Cauca. Biblioteca virtual del banco de la República, Bogotá, 2005. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/agosto1997/9202.htm>

²⁹ Ibíd. Págs. 1-3.

De la caña de azúcar -como podemos observar-, derivan un cambio significativo de las costumbres alimenticias de las poblaciones en las cuales se dio su explotación y en Quilichao significó la posibilidad de una provisión constante de azúcar y panela que influyó directamente en la manera de crear platos, muchos de ellos incorporando la panela dentro de sus ingredientes.

Tanto el café como el chocolate y las bebidas de frutas eran endulzados utilizando este producto de la caña, especialmente en las poblaciones campesinas y otros considerados de bajos recursos; por su parte el azúcar era considerada como un artículo destinado a satisfacer las necesidades de las familias más acomodadas.

Diversos tipos de dulces y manjares fueron el resultado de la inserción de la caña de azúcar a la dieta local. El manjar blanco (un dulce a base de leche, harina de arroz y panela) es tradicional a lo largo de todo el territorio productor de caña azúcar. Las cocadas, panelitas de leche, melcochas y turrones, fueron las golosinas que acompañaron a los niños y adultos que se deleitaban con la dulzura de estos productos presentes en las tiendas de Quilichao entre 1910 y 1950, aún hasta en la actualidad.

1.2.6 Alimentos de origen animal

El recoger información sobre las costumbres alimenticias en este periodo no ha sido una tarea fácil, dentro de los primeros inconvenientes encontrados está la falta de fuentes primarias escritas que brinden información certera sobre hábitos cotidianos como lo es la alimentación y especialmente en las primeras décadas del siglo XX para Santander de Quilichao.

En segunda instancia se puede mencionar el hecho que son pocos los habitantes que nos han suministrado información clara sobre este tipo de conductas. Pero si bien son poco los ancianos que apelan a su memoria para recrear las condiciones de vida de este periodo, ha sido considerable el capital de información que poseen.

Debido a esto, este trabajo se ha apoyado indiscutiblemente en la historia oral como método para la recuperación de la información necesaria para construir un contexto apropiado para el periodo trabajado. En este apartado en el cual trataremos el papel de la carne dentro de la

dieta de los pobladores de Quilichao haremos uso de esta herramienta junto con algunos datos encontrados en los archivos del concejo municipal durante la primera mitad del siglo XX.

1.2.6.1 Carne de res o carne bovina

En el siglo XIX el colombiano promedio no consumía carne vacuna. Sus principales fuentes de proteína provenían de la pesca, la caza de animales silvestres, y la cría de cerdos, cabras y otras especies menores. Aunque en Quilichao tempranamente existió presencia de ganado vacuno solo fue hasta finalizando el siglo XIX que su producción se dio a escala comercial.

Debido a la calidad de su pastura muchas de las haciendas más representativas de la zona se dedicaron a la reproducción de ganado con el fin de responder a la demanda de leche, carne y derivados que se dirigían a satisfacer las necesidades de algunos poblados del sur, valle y centro del país.

La historia agraria al igual que en los relatos de los ganaderos locales la actividad ganadera aparece caracterizada como una empresa poco rentable para muchos sectores. Sin importar estos juicios, la ganadería en Quilichao tuvo un gran auge y gracias a esto la dieta del poblador se vio beneficiada al poder contar con una buena provisión de proteína de origen animal a un precio mucho más accesible que en otras regiones del país.

Para 1910 el consumo de carne crecía en su demanda tanto interna como externa llevando a que el Concejo Municipal acogerá la solicitud de un distinguido poblador para la construcción de una plaza de mercado hasta para el comercio de los productos agrícolas entre ellos los cárnicos contemplando la construcción de un establo o “Coso”, como consta en el siguiente fragmento extraído del libro de Acuerdos del Concejo Municipal para el año antes mencionado:

El Concejo municipal del Municipio de Santander en uso de sus facultades legales y considerando:

1. Fue el Dr. Hasael G. Prado se ha dirigido a esta corporación en memorial de fecha 12 de abril del presente año solicitando se saque a licitación el privilegio para la construcción de una “plaza de mercado” y un “coso” en esta ciudad.
2. Fue esta corporación reconocer los beneficios que se presta la ciudad y al distrito en general el establecimiento de una plaza de mercado y un coso.

3. Fue por el ordinal 16 del artículo 208 del código político y municipal, corresponde a esta entidad conceder privilegios para obras de interés público en el distrito.

“ACUERDA”

ART. 1. Conceder el privilegio para establecer una “plaza de mercado” y un “coso” en la ciudad de Santander a la persona o personas a quienes se adjudique el contrato en licitación pública [...]

ART.2. c) Al construir galerías adecuadas para el mercado de carnes, cobrando un impuesto adicionado de cinco centavos (\$00,5) oro diario además del ordinario, si las mesas fuesen de pizarras, piedras y otro material equivalente. Al suministrar pieles, pesca y medidas selladas por autoridad, guardando el concesionario con el derecho para cobrar un impuesto de los cinco centavos (\$00,5) diarios por alquiler de ellos, según lo determinado el Concejo el seis respectivos acuerdos³⁰.

De manera y queda en evidencia la importancia el comercio de carne para esta población que se empieza organizar con el fin de poder acceder a un producto de mayor calidad bajo la supervisión de una autoridad local competente.

Ahora bien, la preservación de este tipo de alimentos se basan técnicas como el ahumado y el salado, éstas eran más utilizadas por la población campesina que no podía acceder constantemente a la oferta del mercado debiendo preservar sus alimentos. Los habitantes asentados en la zona urbana de Quilichao podían proveerse de este alimento ya que en la plaza de mercado había una disponibilidad de carne fresca de ganado, pues este era constantemente sacrificado para satisfacer las necesidades cotidianas de la alimentación de estos pobladores y para aliviar la demanda externa.

El Quilichagueño promedio llegaba consumir por lo menos tres libras de carne a la semana según lo narran nuestros entrevistados, diferentes cortes hacían parte de la oferta, incluyendo vísceras y algún tipo de huesos, como el hueso de cola y el hueso del cogote que utilizaban para la preparación del sancocho o sudados:

Los cortes de mejor calidad eran utilizados para asar sazonados con ajos, cebollas, comino, y algunas hierbas locales como el perejil, el oreganón y en algunos casos el cimarrón. También se preparaba en sudados, a los cuales agregaban en un caldero, la carne, cebolla, tomate, pimentón, comino, color de raíz o achote, además un tendido de rodajas de papa, finalizando con un poco de agua³¹ (Banguero, Entrevista, 10 de febrero de 2012).

³⁰ Archivo Concejo Municipal de Santander. Libro de Actas, Acuerdo No. 3 de junio 6 “Por el cual se concede un privilegio para la construcción de una plaza de mercado, y un coso en la Ciudad de Santander”. Autor, Popayán, 1911.

³¹ Sergio Banguero. Entrevista 10 de febrero de 2012. Santander de Quilichao. Cauca, Colombia

La carne de res también fue utilizada para la elaboración de platos como tamales, empanadas, sopas de tortillas, entre otras.

1.2.6.2 La carne de cerdo

La cría de cerdos tal vez sería la práctica más común desde la colonia en la zona del Cauca ya que se buscó suplir las necesidades de consumo de este tipo de carne muy apetecida por los españoles al centralizar la producción en los lugares de influencia de la gobernación de Popayán.

Entrado el siglo XX la crianza de los cerdos, hereda como una tradición mediterránea pasó a manos de los campesinos mestizos, indios y negros de las zonas rurales de Quilichao. Su fácil adaptación al clima y a las condiciones ambientales de esta zona del norte del Cauca facilitó su reproducción y su mantenimiento.

Los cerdos se crían a campo abierto, al pastoreo, en grandes manadas se conducían a las Vegas del Cauca para que se alimentaran de las bellotas que produce el burilico. Como no era económico criar a los machos, se seleccionaban como reproductores unos pocos, los más robustos y de cepa más resistente, y los otros se sacrificaban entre 15 y 20 días después de nacidos para que complementaran la provisión alimentaria.

La cría de cerdo fue la más popular, pues estaba al alcance del campesino pobre, del mulato y el negro. Además, se indica las formas de llevarlo al comercio donde:

Se elige el animal entre los 15 a 20 días de edad. Se les sacrifica y se le sumerge Por completo en un caldero de agua hirviendo. Limpio y blanco que es un gusto, se le raja por el vientre abriéndolo en canal, desde el hosiguilló hasta el rabo inclusive. Se le vacía enteramente y se le vuelve a lavar por dentro y por fuera, enjuagándolo bien con un paño. Se extiende cual, si fuera una piel curtida y se le atraviesa en toda su longitud, y de modo que no se cierre, con la lanza del asador. Con un hisopo mojado en salmuera, hecha con agua y sal, se le unta y se le humedece bien por todas partes y se pone al fuego de brasa de leña, dándole vueltas de continuo. A cada vuelta, con un cortezón de buen tocino, se va frotando y después mojándole con la salmuera hasta que la piel forme ampollas y adquiera un color de avellana. Hora y media basta para la operación. El tocino es preferible a la manteca porque está reblandece lo que se tuesta, mientras que aquél lo pone crujiente³².

³² Patiño, Ossa German. Fogón de negros. Edición del convenio Andrés Bello, Bogotá, 2007. Pág. 36.

Los productos derivados del cerdo fueron muy populares entre la población de Quilichagueños. La herencia gastronómica española llevó a que se encontraran diferentes variaciones de derivados como la morcilla la cual se manufacturaba a partir de las vísceras y la sangre del cerdo embutida en sus intestinos y sazonar con diversas especias.

Los pobladores adaptaron esta técnica de aprovechamiento dando como resultado la preparación de la rellena y aparte de las vísceras y la sangre del cerdo incluían arroz, arveja, zanahoria, embutidas en el intestino y llevada a cocción en un fondo con agua y cebollas. Al término de la cocción, dicho el caldo resultante era complementado con papás, arroz, cilantro, cimarrón y orégano; esta preparación recibió el nombre de “Quema Pata” y era consumido por obreros y labriegos encontrando en él una respuesta económica para saciar el apetito ya sea al inicio o al término de la jornada de trabajo.

Otro producto derivado del cerdo y proveniente de la herencia española sería el chorizo, el cual se preparaba en muchas ocasiones con los remanentes de carne resultante del proceso de selección de los cortes que serían puestos a disposición para la venta al público en la galería.

Para preservar los chorizos se utiliza el ahumado, las largas tiras de intestino se enrollaba en una vara la cual quedaba suspendida sobre la compuerta de un horno de leña, alejado de la brasa, pero lo suficientemente cerca para recibir el humo que expelía la leña. El resultado era un producto medianamente curado que podía ser utilizado al transcurrir la semana.

Los cortes de mayor calidad eran comercializados en la galería ya que esto significaba los ingresos de buena parte de la población campesina, quienes consumían estos cortes eran los pobladores de la zona urbana que preferían a diferencia la población campesina, un producto más limpio y menos vil. Consumían la carne frita en manteca y utilizaban las pezuñas y el pellejo como base para las preparaciones de cazuelas de frijoles o lentejas.

Muchos pobladores entre campesinos y familias respetables utilizaban algunos de los huesos, (especialmente las costillas y la vértebra) para preparar sopas y sancochos con plátanos guineos y yucas. Del cerdo se aprovechaba todo, era una gran despensa, tal y como fue descrito por los españoles y para las primeras décadas del siglo XX fue la piedra angular de la dieta de la mayoría de la población de Quilichao.

1.2.6.3 La carne de pescado

En las primeras cinco décadas del siglo XX, cuando el río Cauca empezaba a bajar de cauce como consecuencia del verano, se producía el fenómeno de “la subienda”. Este fenómeno no era más que la invasión anual de miles de peces que se conocen localmente con el nombre popular de bocachico y que para aquel entonces abundaban tanto en el río mencionado como en humedales de la zona.

El consumo de bocachico no se limitaba a una única fracción de la población, si bien el pescado ha sido asociado a las necesidades de subsistencia de los pobladores de las riberas del río Cauca, para las primeras décadas del siglo XX ya era popular su consumo y estaba presente en la dieta de todos los pobladores de Quilichao.

Muchas personas atribuyen el consumo de pescado a las comunidades afro que habitan en esta zona, ya en un periodo que se extendió desde la colonia hasta la república muchos negros cimarrones desertaron de las haciendas inconformes por el trato y los jornales de trabajo en las minas de oro o en las plantaciones de caña y cacao; los cimarrones se asentaron en las orillas del río Cauca donde conformando sus palenques, como se señala a continuación:

Al bocachico se le tenía en aquel entonces como es ordinario, sin embargo, por abundancia capacidad para producir grasa, es el más probable desde los gorriones, el que salva los españoles en los primeros años de la conquista. También es el que ha permanecido vigente en el sancocho de pescado. Era tanta la abundancia y el médico Valle Caucaño Evaristo García a comienzos del siglo XX se quejaba de la pereza del mulataje, pues bastaba cortar un racimo de plátano, que se daba silvestre, y echar la atarraya, que ya estaba resuelto el día de la familia, y sobraba para convidar³³.

La base de la alimentación para estos asentamientos era entonces el pescado que sacaban del río Cauca y que permitió el sostenimiento de las comunidades de cimarrones. En la memoria de los pobladores de Quilichao se ha afianzado la creencia y al parecer debido a la construcción de una historia oral, que el incremento en el consumo de pescado se debe a la herencia negra, que aportó un sin número de recetas las cuales fueron adoptadas como propias de esta región. Con él se preparan diversos platos, desde el bocachico ahumado, el Viudo de

³³ *Ibíd.* Pág. 29.

pescado, el sudado, el encocado, hasta el sancocho. Su preservación en las primeras décadas del siglo XX se logra con la técnica del salado y el ahumado.

1.2.6.4 La gallina criolla

Es necesario reconocer que el consumo de este alimento ha estado ligado estrechamente a la población rural campesina y que en algunos casos se ha extendido hasta algunos pobladores de las zonas urbanas. La crianza de la gallina criolla está directamente relacionada con la disponibilidad de poseer espacio abierto destinado a su cría, es por eso que solo algunos pobladores urbanos que tenía en sus viviendas solares o grandes patios podían poseer este tipo de gallinas.

La gallina criolla estaba presente en la dieta de campesinos y hacendados, su principal función era la de hacer parte de sancochos ya que para su consumo se necesitaba un largo tiempo de cocción debido a la dureza de su carne. En algunos casos luego de un prolongado tiempo de cocción se retiraba del fondo y se disponían a prepararla sudada, para esto se cortaban cebollas, tomates, pimentones, se sazaban con comino e hierbas locales como oreganòn³⁴ y tomillo, se sofreía en un caldero y se agregaban las presas de gallina con un poco del caldo de su cocción.

Especialmente para las poblaciones rurales la gallina criolla contribuyo a garantizar una seguridad alimentaria ya que aparte de la crianza para el consumo de su carne se aprovechaban para la producción de huevos y pollos; por tradición forman parte de la cultura rural; las gallinas mediante el consumo directo de vegetales e insectos en el campo, controlan en forma natural algunas especies no deseables para cultivos vegetales de interés económico como el café, la caña de azúcar, los cultivos maderables, sus huevos son azulados o grisáceos y el color de su yema es de un amarillo muy intenso lo que lo hace de sobremanera apetecible.

³⁴ Es una planta aromática silvestre de fuerte olor a orégano que se utiliza en estas poblaciones para adobar las carnes de todo tipo.

1.3 Las bebidas

Frutos como la naranja, la piña, el limón, la mandarina, eran los más usados para la preparación de bebidas refrescantes. Dado el clima cálido y las actividades productivas de los pobladores de las zonas rurales y urbanas fueran jornaleros, campesinos, carniceros, tenderos y comerciantes, era constante la ingesta de jugos o zumos de estos frutos en su mayoría cítricos los cuales estaban dentro de los más utilizados gracias a su fácil procesamiento ya que solo era necesario agua de buena calidad para rebajar su acidez y azúcar o panela de caña para endulzarles.

También era común el consumo del guarapo de caña con limón, esta bebida se consumía sin ninguna fermentación especialmente en las haciendas o parcelas que contaban con trapiche para el proceso de la caña, el guarapo fue bebido por las poblaciones campesinas y de jornaleros de las haciendas productoras de caña.

Las bebidas embotelladas aparecen ya luego de los años 40 como se evidencia en documento encontrado en el Archivo General de la Nación en el que se pronuncia el ministerio de gobierno en torno a la producción de bebidas gaseosas y otras bebidas como aguas naturales y aguas minerales en el departamento del Cauca. En el documento se resuelve:

Art 1. Que bajo el nombre de bebidas gaseosas se designan las aguas gaseosas artificiales, endulzadas por medio de jarabes de sacarosa acidulantes con ácido tartárico o ácido cítrico [...]

Art 4. Bajo el nombre de aguas potables naturales se comprenden todas las aguas que se den al consumo en las condiciones naturales sin adición de sustancia alguna y que se conformen con el estándar fijado para ellas.

Art 5. Bajo el nombre de aguas minerales se comprenden aquellas cuyo análisis revele mayor proporción de los elementos fijados para las aguas potables [...] las aguas potables adicionadas de materias minerales y las aguas minerales que hayan sido modificadas en su composición, sea por eliminación de algunos de sus elementos, sea por adición de otros, solo podrán expendirse bajo el nombre de Agua mineral artificial³⁵.

Se puede entender que el consumo de estas bebidas solo se da hasta un tiempo después de implementadas las medidas para garantizar las buenas prácticas de manufactura de este tipo de productos artificiales.

³⁵ Archivo General de la Nación. Fondo Anexo II. Resoluciones, Ministerio de Gobierno sección IV Justicia, 1904-1933, caja 1, carpeta 2, folios: 1-104.

En Quilichao consecuencia de esto, se podría establecer que el comercio solo sería los productos manufacturados en el departamento del Cauca los que ingresarían a formar parte de las remesas de los pobladores de Quilichao, su cercanía con Cali haría que muchos de los productos disponibles en las tiendas urbanas provinieran de la capital del Valle.

Dentro de las bebidas producidas artesanalmente encontramos las derivadas de productos como la caña y el maíz, de las cuales se producen bebidas alcohólicas muy apetecidas tanto por la comunidad campesina como por hacendados y algunos notables de la región. De la primera se extrae el guarapo que no es más que el jugo de la caña que se extrae en los trapiches.

Estas bebidas se guardaban en vasijas de barro y se enterraba en un hoyo por varias semanas, el resultado es una bebida fuerte que variaba de concentración alcohólica de acuerdo a su tiempo de fermentación. Era consumida por campesinos y peones al término de los jornales de trabajo especialmente en las haciendas que contaban con trapiche para el procesamiento de la panela, algunas familias campesinas y también tenían trapiche producían una buena cantidad de guarapo para el consumo y la venta.

Del maíz se producía la chicha. Luego de cosechado se seleccionaba y se maceraba hasta obtener una pasta, algunas personas utilizaban la masa de maíz cruda que utilizan para hacer tamales para evitarse el procesamiento del maíz. Esta pasta se cocinaba con agua a la cual luego de reposada se agregaba cascara de piña; en algunas ocasiones se hace un melado con panela, canela, clavo de olor, y hojas de naranjo agrio que se incorpora para dar sabor dulce a la mezcla.

Las bebidas fermentadas son otro producto que estuvo tanto en los hogares como en los debates políticos en la segunda mitad del siglo XX, como lo fueron la chicha y el guarapo. Estos productos fueron originarios de los nativos en América Central y Sur América donde:

La Chicha y el Guarapo se fabricaron artesanalmente, la primera bebida herencia prehispánica, producida por las comunidades indígenas de la zona central de Colombia, a base de maíz y con un fuerte contenido ritual. La segunda, con la llegada de los españoles y el zumo de la caña de azúcar, en las haciendas se configuró una nueva bebida, conocida como

guarapo. A pesar de los siglos, y una serie de transformaciones tanto en la preparación como en los usos de las bebidas, se arraigaron en buena parte de la sociedad colombiana³⁶.

La preparación tiene un origen precolombino por lo tanto su consumo se mantuvo entre la población campesina de descendencia indígena y en algunas ocasiones se comercializaba para la atención de fiestas populares.

Entre las bebidas de mayor demanda por su pureza y su calidad está el aguardiente de caña y cuál se encuentra referenciado en diversos listados de productos de mercado lo que hace pensar que esta bebida era considerada como de consumo básico para los pobladores de Quilichao. En el listado de productos de la “revista del mercado del sábado” la cual hace parte del periódico Munchique (1908) el aguardiente encabeza el listado de productos dispuestos al consumidor³⁷.

La aparición de un producto asociado al tratamiento del alcoholismo. A inicios del siglo XX apareció en el periódico Munchique publicidad de un producto que promete liberar a los hombres del hábito de la bebida, “el polvo Coza”, donde:

El polvo Coza produce el efecto maravilloso de disgustar al borracho del alcohol. (Cerveza, vino, ajeno) obra tan silenciosamente con tanta seguridad de la mujer, hermana, o hija del bebedor le puede administrar sin saberlo él y que se necesite decirle lo que determinó su cura. El polvo Coza ha reconciliado millares de familias, ha salvado millares de hombres del oprobio y del deshonor y les ha vuelto ciudadanos vigorosos y hombres de negocios muy capaz; a conducirlo a más de un joven por el camino derecho de la felicidad y prolongado muchos años la vida³⁸.

Dentro de los principales consumidores de aguardiente se encontraban los hombres de las familias más distinguidas de la región, sin embargo, no era de consumo exclusivo de las élites locales pues muchos campesinos y jornaleros apetecía también de este tipo de bebidas.

Para 1910 era también común encontraren Quilichao algún establecimiento comercial en el cual se vendieran bebidas importadas, tal es el caso del almacén “El Niagara” que ofrecía

³⁶ Sierra, Garzón F. “La legislación de la lucha antialcohólica en Santander (1923-1928)”. En: Anuario de Historia Regional y de las Fronteras, Vol. 16. Universidad Industrial de Santander, Bucaramanga, 2011. Pag. 176.

³⁷ Periódico Munchique. Óp., Cit. 133-135.

³⁸ Ibídem.

entre sus productos: la cerveza blanca, el vino Vermouth, vinos tintos dulces, y jerez seco; estos últimos para comensales de buena capacidad económica³⁹.

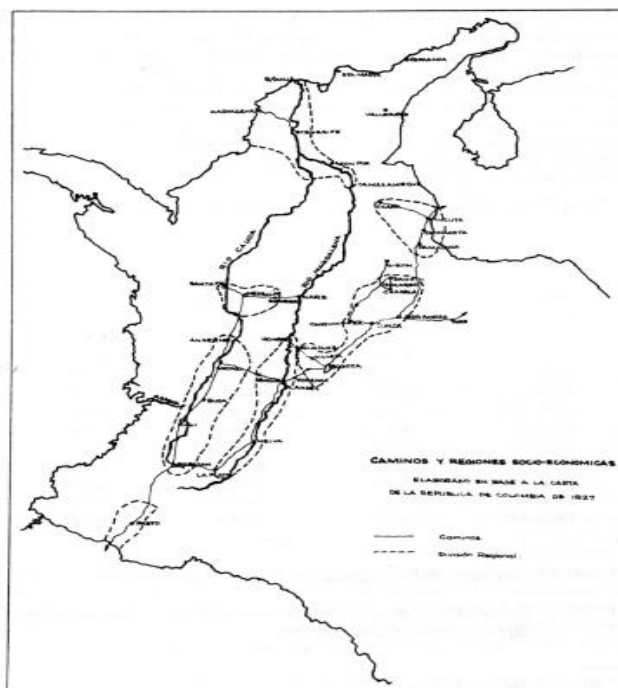
³⁹ *Ibíd.*

2 EL ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS EN QUILICHAO ENTRE 1910 A 1950

Uno de los elementos con mayor influencia de este hecho fue la dinamización que se tenía por el río Cauca, es decir, el medio de comunicación por el cual se desarrolló el intercambio comercial. Sin embargo, debido a las transformaciones en las vías de comunicación, como por ejemplo las vías vehiculares y/o las vías férreas, poco a poco la navegación por el río fue quedando relegada a finalizar los años 50 en Colombia. Para el caso del sur occidente colombiano, con el proyecto del ferrocarril del Pacífico donde se fue organizando a Buenaventura como puerto relevante para el comercio de los productos tanto exportados, como importados.

Las vías de comunicación permitieron la integración económica y social de buena parte de Colombia. A continuación, un mapa que permite ver la ruta comercial que integraba al departamento del Cauca a finales del siglo XIX y la mitad del siglo XX:

Ilustración 1 Caminos y regiones económicas 1835-1962



Fuente: Zambrano Pantoja Fabio. Pág. 190

En este capítulo se realizó una revisión de las formas de abastecimiento del Municipio Santander de Quilichao y la región circundante para identificar la integración alimenticia de esta zona del país durante la segunda mitad del siglo XX.

2.1 Espacios de abastecimiento y comercialización

El historiador Salomón Kalmanovitz⁴⁰ explica que en el contexto nacional la comercialización de productos agrícolas se encontraba superando dificultades, entre ellas, las dificultades de las vías de comunicación, el incipiente proceso de industrialización y las tensiones políticas que afectaban la configuración de un mercado que vinculara a las distintas regiones de Colombia. Es preciso decir que las condiciones de la distribución de la tierra no eran equitativas y que permitieron mantener, en distintos grados de poder, un sistema de servidumbre que no contemplaba la posibilidad de acceder a la propiedad de la tierra.

La capacidad de establecer un espacio de comercialización de los productos alimenticios dentro de la ciudad que permita que permitan abastecer a todos los pobladores ha sido una necesidad básica para la dinámica poblacional, asimismo se fueron desarrollando redes de mercado que permitían la integración de alimentos foráneos al consumo local.

La plaza de mercado fue un planteamiento de organización y control del comercio agrícola del municipio para generar un mercado que permitiera la dinámica propia de ofrecer, demandar, distribuir productos y establecer contacto con el otro. Se puede decir que, la comercialización de los productos agrícolas necesitaba un espacio para su consolidación y generar recursos tanto a las arcas oficiales como a los comerciantes.

Respecto a los productos que se comercializaban en la primera mitad del siglo XX dentro del municipio de Santander de Quilichao se nos dice lo siguiente:

Venían de Jámalo porque la mama de mi mamá, compraba en jámbalo olluco, papa, y traía a vender aquí a la galería, traían a vender todos esos productos, olluco, papa, rebollo y

⁴⁰ Kalmanovitz, Salomón y López, E. Enrique. La agricultura colombiana en el siglo XX, Fondo de Cultura Económica, Bogotá, 2005.

cebolla... Sí, pero lo que más, lo que más se traía era café era el principal producto de venta, era el café⁴¹.

En este sentido Castiblanco⁴² señala que, los procesos de reestructuración de las plazas de mercado en Colombia fueron dando origen a nuevos hábitos socioculturales representados en las nuevas formas arquitectónicas definidas dentro de “la modernidad” para la cohesión de los distintos grupos sociales dentro de estos espacios que expresaban condiciones económicas, culturales y políticas indistintamente. Asimismo, las actividades económicas y social de la plaza de mercado fue reconfigurando el “día del mercado en la plaza” permitiendo que las personas compraran los alimentos cualquier día de la semana y en un espacio apto para esta actividad. En este sentido, el centro de abastecimiento fue la plaza de mercado como se expresa en la siguiente entrevista:

Pues en ese tiempo casi todo estaba en lo que hoy es el centro, en las calles 11 y 12 que eran las principales o las más grandes. Estaban las panaderías y algunas tiendas grandes donde también se comerciaba café, se compraban. Por ahí y donde ahora queda Ucrania también había un comercio que vendía diferentes productos⁴³.

Desde el gobierno municipal se manifestó el control del espacio público a través de la disposición de los impuestos y el manejo de los recursos como el acueducto para regular la dinámica de consumo, argumentando que:

- a) Al construir galerías adecuadas para el mercado de carnes, cobrando un impuesto adicionado de cinco centavos (\$00,5) oro diarios además del ordinario, si las mesas fuesen de pizarras, piedras y otro material equivalente. Al suministrar pieles, pesca y medidas selladas por autoridad, guardando el concesionario con el derecho para cobrar un impuesto de los cinco centavos (\$00,5) diarios por alquiler de ellos, según lo determinado el Concejo el seis respectivos acuerdos.
- b) Se ministra agua limpia para el aseo y cemento de la plaza con su correspondiente bomba o del acueducto público, y en este último caso el distrito cediera al concesionario pajas de agua y tejer la paja de agua como equivalente a veinte mil metros cúbicos novecientos sesenta y cuatro milésimas en las veinticuatro horas.
- c) Al terminar el edificio dentro de seis años con todos desde las fechas en que eleve a escritura pública, este contrato pagando al distrito ochenta pesos (\$80) oro como multa por cada año de demora, salvo caso fortuito, o fuerza mayor⁴⁴.

⁴¹ Hurtado, Entrevista, 23 de mayo de 2014.

⁴² Castiblanco, Roldán Andrés. “Las plazas de mercado como lugares de memoria en la ciudad: anclajes, pervivencias y luchas”. En: Ciudad Paz-ando, Vol. 4, No. 2. Universidad Distrital de Colombia, Bogotá. 2011. Págs. 124-126.

⁴³ Mera, Entrevista, 5 de marzo de 2015.

⁴⁴ Archivo Concejo Municipal de Santander. Libro de Actas, Acuerdo No. 3 de junio 6. Ídem.

La iniciativa de construir un espacio que permitiera un corte con el pasado entre la modernidad y lo atrasado, entre lo urbano y lo rural, se inició un proceso de adecuar espacios físicos para la distribución alimenticia como lo fueron las plazas de mercado y para la segunda mitad del siglo XX los supermercados. Esta actividad social de la compra de alimentos en espacios modernos fue abandonando las dinámicas socio-culturales del día del mercado de épocas pasadas.

La posibilidad de la construcción de la plaza de mercado central en Santander de Quilichao por parte de municipio es frenada por el mismo Concejo de la ciudad donde estableció la posibilidad de realizar contrato con particulares porque:

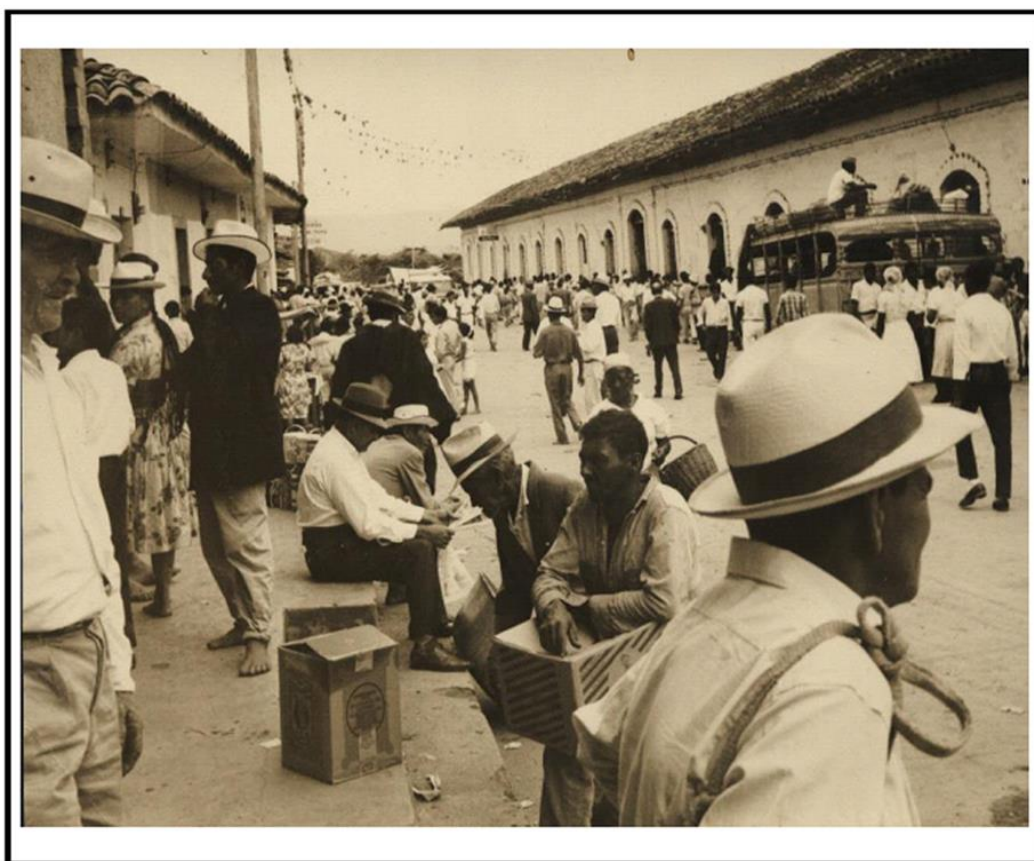
Que el ensanche progresivo de la población y el acrecimiento rápido de los mercados exigen apremiantemente la construcción de un edificio especial para la celebración de los referidos mercados, por razones de comodidad, aseo, higiene y ornato público; que actualmente, por la situación precaria de su tesoro, no puede el distrito, con sus propios recursos, acometer una obra de esta clase; que el concejo municipal corresponde a arbitrar, dentro del radio de sus atribuciones, los recursos o los medios necesarios para impulsar el progreso del distrito, en general, y de la ciudad capital en especial y que es de publica notoriedad la necesidad y conveniencia de llevar a cabo la obra, de que se ha hablado, en la cual concurren, además de las condiciones expresadas en el considerando primero, la de asegurar más eficazmente el recaudo de algunas rentas y contribuciones públicas⁴⁵.

La necesidad de disponer un lugar con las condiciones aptas para el desarrollo comercial de alimentos como lo fue el espacio físico, arquitectónico y de aseo era por motivos de diferenciarse con ese pasado que se sentía reflejado como un espacio insoluble y fétido que no podía seguir dentro de la ciudad con esas condiciones.

El espacio de abastecimiento y comercialización de la plaza de mercado se retrató a finales de los 50 del siglo XX en la siguiente imagen:

⁴⁵ Archivo Concejo Municipal de Santander. Acuerdo No. 3 de enero 8 “Por el cual se dispone la construcción de un edificio para **PLAZA DE MERCADO Y UN COSO** en la ciudad de Santander”. Autor, Popayán, 1912.

Imagen 2 La zona de comercialización de la plaza de mercado de Santander de Quilichao



Fuente: Archivo Fotográfico de Santander de Quilichao

Entonces el gobierno local mantenía la idea de construir un espacio distintivo, aislado, organizado y normalizado en el municipio para dejar de ser una ocupación desorganizada y desaseada para disponerse en estructuras arquitectónicas diseñadas y equipadas para tal fin. Se expresa una acción político administrativa desde dos concepciones, la primera refuerza la necesidad de dar solución a los problemas de higiene en los espacios urbanos y la segunda ofrecer un espacio físico adecuado para el abastecimiento de alimentos para la vida cotidiana de sus pobladores⁴⁶.

Asimismo, aquellos comerciantes minoritarios buscaron articularse a la plaza de mercado de manera legítima para la compra y venta de productos agrícolas y evitar ser excluidos del mercado municipal en el proceso de adjudicación de aquellos lugares dentro de la nueva

⁴⁶ Castiblanco, Roldán Andrés. Óp. Cit. Pág. 126.

edificación municipal. Debe quedar claro que se ha encontrado un registro detallado de la población que estaba en esta actividad comercial, sin embargo, en el Acuerdo No. 1 de 1913 se habla de:

1° que los expendedores y revendedores que concurren al mercado de esta plaza han reclamado por memorial en forma se rebaje el impuesto de cinco centavos oro diarios que se ha señalado en el numeral 15 del artículo 2°, punto 30 del presupuesto de rentas por el alquiler de las pesas y medidas del distrito, por quedarles recargado;

2° que, ciertamente, teniendo en cuenta que la generalidad de los expendedores ponen apenas pequeñas reventas, buscando por este medio de industria cualquiera insignificante utilidad, quedándoles pesado de consiguiente el impuesto; y

3° que la petición solo se limita a que se rebaje el impuesto sobre el alquiler de las pesas y no de las medidas⁴⁷.

La plaza de mercado definió las dinámicas comerciales sobre los productos agrícolas del municipio y el gobierno local disputo control administrativo sobre este espacio hacia los sujetos que buscaban integrarse a este espacio generando forcejeos por aquellas personas que tenían la necesidad de pertenecer a este proceso comercial pero que no contaban con el dinero suficiente para el pago de los impuestos asignados por parte del gobierno local.

La importancia de la plaza de mercado de Santander de Quilichao se va a ver reflejado en las disputas políticas que se desarrollaron en los años 40 del siglo XX entre liberales y conservadores donde se expresa que:

Al abrir los ojos en la primera mañana del año hemos mirado hacia atrás para considerar lo que queda por nuestro fuerzo y nuestra voluntad y el sendero se pierde en lo infinito sin una piedra blanca, sin nada que recuerde para nuestra vida material el año que se hundió en los abismos del tiempo.... Nuestros problemas locales: La Plaza de Mercado que es ya una realidad y cuya construcción puso en buena hora la Empresa, bajo la dirección del Sr. Miguel Garrido, de envidiables energías⁴⁸.

La plaza de mercado se fue consolidando como un espacio dedicado al aumento de la capacidad de comercializar los productos agrícolas del espacio local y de aquellos que se articulaban en lo regional, con la necesidad de establecer una alimentación a costos accesibles, en calidad y cantidad para toda la población de Santander de Quilichao.

⁴⁷ Archivo Concejo Municipal de Santander. Acuerdo No. 3 de enero 8. Ídem.

⁴⁸ Periódico el Amigo. "Año Nuevo". Enero 3 de 1941. Departamento del Cauca.

2.2 Disposiciones en el valor de intercambio económico de los productos agrícolas

Los productos agrícolas crean un proceso de simbolización los cuales definen aquellos productos que se pueden consumir o no, articulándolos a los valores culturales y/o de uso por parte de cada población. La inserción a un sistema de preferencia y de consumo vincula a los alimentos dentro de los perjuicios, imitaciones, disponibilidad, poder adquisitivo, creencias, etc., que las personas reinterpretan para el beneficio nutricional.

Se debe tener en cuenta que, en el proceso de comercialización de los alimentos se desarrolla en un contexto social y cultural que disponen de ciertos productos los cuales permiten *“la consolidación, la desaparición o la transformación de componentes de la estructura alimenticia proceden de una múltiple conexión con los procesos económico productivos, comerciales y sociales”*⁴⁹.

En este sentido se podrían encontrar productos como el tabaco que se encontraban dentro de la economía agraria de esta zona del país donde se designaba el pago de la siguiente manera:

Artículo sexto (6°) Ordenanza cincuenta y uno (51) presente año prohíbe terminantemente expedir guías tabacos sin pago previo impuesto. Refriéndome a los treinta (30) Gerente

Se paga anticipadamente el impuesto en “El Caño”, donde se cosecha el tabaco, y al llegar aquí a la Agencias, el señor Juez de Rentas no permite vender a una sola persona todo el tabaco para que lo revenda o elabore, sino de dos en dos arrobas. Esto porque así lo dejó establecido el memorable...⁵⁰.

Se debe aclarar que el tabaco no era y no es un producto alimenticio ya que sus componentes químicos no permiten su consumo y en la cultura culinaria saliendo del “inventario culinario” de los pobladores definiéndolo como lo señala Marvin⁵¹ *“malo para comer”*.

Centrándose en los productos agrícolas de consumo alimenticio se encuentran aquellos que presentaban una movilidad interna y externa del municipio de Santander de Quilichao como se da a conocer en la siguiente carta del Concejo:

⁴⁹ Viola, T. María. “Estudios sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías”. En: Revista Chilena de Nutrición, Vol. 35, Núm. 2, junio-diciembre 2008. Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología, Chile, 2008. Pág. 2.

⁵⁰ Diario El Centinela. “La libertad de la industria”. Octubre 2 de 1916. Popayán.

⁵¹ Marvin, Harris. *Bueno para comer Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial, Madrid, 1999. Pág. 11-12.

Estudiando el anterior memorial dirigido por el señor Pedro a esta corporación en el cual pide que ella resuelva si la panela y el azúcar que se vendan por mayor para otros lugares deben o no pagar el impuesto de consumo.

Según el Presupuesto de Rentas y Gastos pagan dos centavos oro por cada arroba de arroz, panela, azúcar etc. Que se den al consumo en el Distrito como lo que para otros lugares no se consume aquí es claro que esos artículos no están al pago de impuestos, porque si así no fuera un mismo artículo tendría dos o unos gravámenes a la vez lo cual es altamente injusto.

En vista de estas razones vuestra comisión os propone:

La panela y el azúcar que se venda por mayor para consumirse fuera de este Distrito no pagaran derechos, previa comprobación de que el artículo va para otro lugar⁵².

La panela, el azúcar se fueron configurando como productos relevantes para la economía local y regional, expresando su valor de venta hacia otras plazas de la región, sin embargo, a los productores al por mayor les beneficiaron al evitar un gravamen económico por su comercialización. Estas circunstancias permitían que tanto la panela y el azúcar no elevaran su precio para los consumidores y perder su tradición gastronómica en la sociedad.

El mercado de los alimentos, por lo general se concentraba en la galería, espacio donde se establecía el precio de los productos como lo señala la siguiente entrevistada:

Yuca, plátano, maíz, frijol. El arroz, la azúcar, de todo...Café, cacao. En ese tiempo casi todo era barato, la carne era a veinte pesos, una libra valía veinte pesos. Y, y ya ni me acuerdo... la leche todo era barato. Todo era barato, a cinco, a diez, a veinte centavos⁵³.

Las consideraciones sobre la capacidad de articular los productos agrícolas alimenticios en el mercado nacional e internacional fueron plasmadas de manera más clara en 1912 donde se expresó que eran *“cuatro grandes artículos de exportación pueden mandar Colombia al mercado de chile con gran provecho para los cultivadores colombianos. Dichos artículos son: azúcar, café, el ganado vacuno y los plátanos”*⁵⁴.

Los productos llegaban a caballo o en mula a la plaza de mercado como se observa a continuación:

⁵² Archivo Concejo Municipal de Santander de Quilichao. Libro de Actas, Carta Presidente del Concejo, marzo 5 1911. Autor, Popayán, 1911.

⁵³ Medina, Ester. Entrevista 26 de julio de 2014.

⁵⁴ Notaria de Santander de Quilichao. Protocolo 1912 tomo 3 del 203 al 241 # libro: 86.

Imagen 3 Llegada de alimentos a la plaza de mercado de Santander de Quilichao



Fuente: Archivo Fotográfico de Santander de Quilichao

Se puede observar que se suman a la panela y el azúcar, alimentos como el café, el ganado vacuno y el plátano fueron considerados como productos de exportación y valorados como solución a la necesidad de incorporar estos alimentos a la dieta de otros países, ya sea por su valor nutricional o por el valor económico a raíz de la producción y venta en el mercado.

Este tipo de bebidas inscritas desde el periodo colonial como alcohólica fue una de las competidoras en el mercado afectando la consolidación de los monopolios estatales los cuales buscaban mantenerlos a través de las políticas establecidas para ello tanto jurídicas como en los impuestos, centradas en el desarrollo del estanco de aguardiente estatal.

La legislación en Santander de Quilichao en 1935 se expresó de la siguiente manera:

- a) Los que de cualquiera otra manera infrinjan las disposiciones de la Ordenanza 33 de 1932, o las del presente decreto.

Artículo 13. Los defraudadores, según el artículo anterior, o los infractores a lo dispuesto en la Ordenanza XX de 1932 y en el presente decreto, sufrirán las penas siguientes: los comprendidos en los puntos a), b) y c) del artículo anterior, perderán íntegramente las bebidas que se le decomisen, por la primera vez; por la segunda vez, pagaran un impuesto triple del que hubieran debido pagar como gravamen corriente sobre la cantidad de bebidas que se les decomisen; por la tercera vez, pagaran un impuesto de cuarenta centavos (\$ 0,60) por cada botella de bebidas que se les decomise y una multa adicional de veinte pesos (\$ 20) hasta cien pesos (\$ 100), según la importancia del fraude, a juicio del funcionario que imponga la pena⁵⁵.

La consolidación de un fisco que generara una entrada económica sobre las bebidas alcohólicas se fue apuntalando para controlar y decidir que bebidas se consideraban legales para la comercialización en la población en los años 30 del siglo XX.

Aunque la chicha o el guarapo se encuentran articuladas en la cultura identitaria de la población, tanto en su fabricación artesanal como la comercialización en festividades o reuniones, el gobierno local sostenía la postura de incrementar sus esfuerzos en mantener el monopolio de las bebidas alcohólicas por parte del Estado:

Artículo 14. Las personas a quienes se les aprehenda chicha o guarapo cuya densidad sea igual o menor a cuatro grados (4°) en el aerómetro Baumé, sin bajar de tres (3°), pagaran una multa de quince centavos (\$ 0,15) por cada botella de setecientos veinte (720) gramos. Cuando la densidad sea igual a tres grados (3°), o menor, sin llegar a dos (2°), la multa será de treinta centavos (\$ 0,30) por cada botella dos grados (2°), o menor, la multa será de sesenta centavos (\$ 0,60).

Parágrafo. Los reincidentes en infringir las disposiciones del presente artículo, serán castigados con el doble de las penas señaladas para cada caso.

Artículo 15. En los juicios por fraude a la renta de bebidas fermentadas, se seguirá la misma tramitación establecida para los juicios por fraude a la renta de licores. Los grados de culpabilidad para la aplicación de la pena, se fijarán de manera análoga a los establecidos para los defraudadores a la renta de licores⁵⁶.

Estas medidas hacen parte de las distintas campañas estatales en contra de las bebidas fermentadas producidas de manera artesanal con el objetivo de monopolizar el mercado de

⁵⁵ Archivo Concejo Municipal de Santander. Decreto 842 diciembre 3 de 1935 "Chicha y guarapo". Autor, Popayán, 1935. Pág. 6-7.

⁵⁶ *Ibíd.* Pág. 8.

este tipo de bebidas a favor de las industrias que generaban un ingreso económico que no ofrecían la chicha y el guarapo.

Por otro lado, las circunstancias políticas y económicas que se vivían en el país afectaron a la región del departamento del Cauca. Las tensiones entre el partido conservador y el liberal por la pugna del control presidencial durante los años 30 y 40 dispusieron un ambiente de lucha entre las personas, sin olvidar la influencia de la Iglesia católica en este contexto. Sin embargo, durante los años 30 se fue constituyendo un sistema económico que permitiera la protección de la industria, el crédito a los agricultores y dar solución a los deudores que se intentó mantener en la década siguiente con los gobiernos liberales⁵⁷.

El gobierno local y regional buscaba articular la agricultura a los beneficios estatales que se estaban otorgando, los cuales se centraban en los grandes terratenientes y hacendados de la zona, mientras se dejaba de lado a los pequeños agricultores debido a las dificultades económicas en que se encontraba el fisco local. En este sentido se señala que:

Esta Ley dispone para el Cauca la suma de cien mil pesos anuales para el fomento de la agricultura y la pequeña industria, pero no había sido posible obtener su inclusión en el presupuesto. Sólo para este año se incluyeron cincuenta mil pesos. Inmediatamente se elaboró el plan de trabajos e inversión de dicha suma y se remitió al Ministerio para su aprobación como lo dispone la citada Ley. Pero ocurrió que dicha suma ya había sido recortada, a pesar del anunciado superávit, según lo comunicó el señor Ministro, y sólo podía contarse con treinta mil pesos para el presente año si acaso la situación no empeoraba⁵⁸.

Poder establecer un criterio unificador para el apoyo estatal en relación a la economía agraria fue una complejidad para los trabajadores estatales locales y regionales porque los recursos económicos para mejorar las condiciones del pequeño agricultor no eran los esperados, además los montos económicos dispuestos para estos proyectos no se encontraban dispuestos de manera concreta para este grupo poblacional.

Los acuerdos dispuestos para estos procesos agrícolas intentaron ajustarse a la realidad económica del departamento del Cauca, donde:

⁵⁷ Para el periodo del mandatario Olaya Herrera y la puesta en marcha de su gobierno, ver: Arciniegas, German. "Aspectos de Olaya Herrera y su gobierno". En: Nueva Historia de Colombia, Historia Política 1886-1946, Tomo I. Editorial Planeta, Bogotá, 1989. Págs. 330-331.

⁵⁸ Archivo Concejo Municipal. Informe del Gobernador del Cauca abril 8 de 1941. Autor, Popayán, 1941. Pág. 4.

Se hizo inmediatamente el reclamo, pero el Ministerio insistió en que no podía dar los cincuenta mil peso. Ante esto, la Secretaria de acuerdo con la Gobernación, resolvió aceptar esa suma y envió un nuevo plan, el que fue aceptado por medio del Decreto número 433 de 18 de marzo del presente año, que destina la suma de treinta mil pesos para llevar a cabo las campañas de provisión del cal agrícola, del arado de arboricultura frutal y sanidad vegetal y la del ganado lanar.

Dicha suma será girada por décimas partes a la Administración de Hacienda, la que la pasará a la Gobernación. Hasta la fecha no se ha recibido el primer giro correspondiente al mes de marzo⁵⁹.

Se puede observar que los apoyos a la agricultura en todo el departamento del Cauca tuvieron dificultades tanto de gestión como puesta en marcha, en especial en los productos alimenticios de la agricultura frutal, dejándolos casi a las iniciativas propias de los agricultores de estos productos y de sus precios. De igual manera, la condiciones para el cuidado de los productos como lo era la “sanidad vegetal” que buscaba garantizar un alimento óptimo para el consumo humano.

2.3 Las formas de producción-agropecuaria en Quilichao

La producción agropecuaria en la región del Cauca durante la primera mitad del siglo XX se caracterizó por una distribución, intercambio y consumo de los distintos espacios productivos en donde se articularon los distintos departamentos del Valle del Cauca, Nariño, y la parte sur de Antioquia, es decir un proceso de asociación de mercados en una territorialidad más amplia⁶⁰.

En el tratamiento de los productos agropecuarios el matadero de las especies vacunas fue un componente de especial cuidado para su comercialización en Santander de Quilichao, tanto que se dispusieron una metodología para su venta al público donde se señala:

Estado animal.- Es imposible obtener carne de primera calidad de animales flacos. Estos deben presentar una razonable gordura para que la carne tenga algún jugo y sabor y cuanto más gordo estén, dentro de justos límites, tanto mejor será aquella. Sin embargo, la gordura

⁵⁹ Ídem.

⁶⁰ Londoño, Motta, J. “Vapores y ferrocarril en la configuración de una región económica, 1874-1974”. En: Formas de modernización regional en el suroccidente colombiano, Cagüañas Rozo, D. et., al. Universidad Icesi, Cali. 2013. Pág. 160.

no es esencial para producir carne sustanciosa, y es mucho más importante la buena salud que la extremada gordura. “Jamás debe degollarse animal que enflaquece”⁶¹.

La carne vacuna se estableció como una fuente alimenticia que debía de estar apta para el consumo humano, donde se mantiene la práctica de sanidad como la cultural en torno al producto vacuno para ser un plato en los hogares del municipio. En este sentido, el valor nutricional y de “sabor” es un elemento valorativo en el alimento cárnico para la sociedad.

Los alimentos de los años 30 y 40 del siglo XX constituían una fuente de proteínas con la carne vacuna que se consumía de manera regular, como lo señala la siguiente entrevista:

Pues rezaban y le daban gracias a Dios por lo que iban a comer y pues casi toda la semana se comía lo mismo el único día que comían mazamorra y frijol era el viernes. La carne era salada puesta al humo, a llevar humo, claro en la cocina. En la mañana el desayuno, el almuerzo a las once o doce y la cena; la comida pues sería a las seis⁶².

Asimismo, el consumo del alimento vacuno, por su beneficio nutricional y su comercialización en la sociedad debió de considerarse como un producto relevante y dispuesto con criterios de salubridad y legalidad que permitiera una normatividad institucionalizada en el mercado local. Estas condiciones conformaron criterios para su consumo, ya que:

En las sociedades agrícolas los alimentos de origen animal son, desde el punto de vista de la nutrición, especialmente buenos para comer, pero también especialmente difíciles de producir. La fuerza simbólica de los alimentos de origen animal procede de esta combinación de utilidad y escasez⁶³.

El cuidado de la producción del alimento vacuno es relevante porque se mantenía la relación cercana y directa entre productor y consumidor, donde el primer debía de garantizar el origen y calidad del producto, como se expresa a continuación:

Cuidados que deben tenerse con los animales, antes de degollarse. - Importa que un animal que se pretende degollar se mantenga sin comer de 24 a 36 horas. Si se le tiene con alimentación muy abundante el sistema de recarga y la sangre con materias nutritivas asimiladas es impulsada hacia los extremos de los capilares. En tal condición es imposible drenar las venas completamente cuando el animal es degollado y el resultado es una carne poco atractiva, de un color rojizo.

Todo alimento en el estómago se descompone rápidamente después del degüello y cuando la preparación es muy lenta los gases generados a menudo le dan mal sabor. Debe dárseles agua

⁶¹ Diario El Centinela. Marzo 18 de 1916. Popayán, 1916.

⁶² Medina, Miguel, 26 de julio de 2014

⁶³ Marvin, Harris. Bueno para comer Enigmas de alimentación y cultura. Óp. Cit., pág. 22.

en abundancia hasta el momento de matarlos, puesto que esto mantiene la temperatura normal y ayuda a eliminar los desperdicios del sistema resultando así una carne de buen color⁶⁴.

En el proceso de apertura e incorporación de los nuevos territorios, los colonizadores demandaron carne cecina, cacao, tabaco, ganado vacuno, caballar, mular y de cerda, etc. Las haciendas y los campesinos ubicados en el valle geográfico del río Cauca aportaron estos productos a los nuevos pobladores, iniciándose un intercambio fluido con las zonas de frontera y de colonización.

Entre los espacios cultivables entre los años 1912 y 1913 se encuentra las fincas que permitían el acceso a los alimentos agrícolas y ganaderos, los cuales se rastrean a partir del proceso de compra y venta notarial, entre los que se destacan:

Tabla 2 Espacios de cultivos agrarios 1912-1913 en Santander de Quilichao

FECHA	PRODUCTOS QUE SE CULTIVABAN	ACCIÓN NOTARIAL
12 enero de 1912	Terreno cultivado en parte de plátano	María Ignacia Sandoval vende a Leandro Buendía un terreno ubicado en el sitio conocido como Monterilla del distrito de Caldon
4 de noviembre de 1911	Finca con: Plátano Café Yuca Maiz	El folio 316 es un anexo que corresponde a una publicación periódica denominada “El Trabajo. Publicada en Popayán
23 marzo de 1912	Finca rural compuesta de: Un huerto cultivado de plátano y café. Una casa y cocina pajizas	María Ventura Vivas vende a Emiliano Vivas
2 de mayo de 1912	Un lote de terreno de forma irregular cultivado de plátano	Ismaelina Ortiz vende a Arcesio Ortiz
19 de julio de 1912	Una casa con su cocina pajiza Lote de tierra cultivado de plátano.	Eloísa Mera vende a Zoila Paz
24 marzo 1913	Finca rural Sementera de café y plátano	Sergio Prieto, y sus hijos José Neftalí, Arístides y Francisco Prieto. Venden a Eloy Guerrero
23 abril de 1913	Lote de terreno cultivado Una platanera Árboles de cacao.	Wenceslao Orejuela vende a José Tobar

⁶⁴ Diario El Centinela. Marzo 18 de 1916. Ídem.

26 febrero 1913	Finca cultivables Árboles frutales Una platanera Yuca Café	Juicio de sucesión de los señores Carmen Mates y Marcial Lemos. Suplemento Periódico el Trabajo
6 de noviembre de 1913	Finca rural Dos casas pajizas Un molino para moler trigo con su respectiva cubierta de paja Un pastal Pequeña platanera	Nicolás Orosco vende a Mariano Villano
7 de noviembre de 1913.	Plantas de café Caña de azúcar Plátano	Aparicio Miranda vende a Eustacio Sandoval un Lote de terreno

Fuente: Notaria de Santander de Quilichao, protocolo 1912 y protocolo 1913

Las dinámicas agrícolas fueron articulando productos alimenticios en el departamento del Cauca, los cuales posibilitaron el cultivo de alimentos como el arroz y fortalecer el del trigo para esta región del país, en estas acciones se propuso que:

Gustoso comunique por Resolución hoy delegóse Gobernación ese Departamento función compra, distribución, selección semilla trigo y arroz y destináronse tres mil quinientos pesos \$3.500 destino exclusivo compra semillas, gasto empaques, transporte, funcionamiento seleccionadora La Florida. Urge para poder inmediatamente, ampliar fianza tiene constituida para garantizar manejo estos fondos. Ministerio confía usted iniciara activamente campaña aprovechando época actual siembras. Correo llévale copia Resolución, Gobernador Navia – Popayán.

Pláceme comunicarle por resolución hoy destináronse tres mil quinientos campaña selección arroz-trigo ese departamento. Congratúlome. Salúdolo⁶⁵.

Estos productos se fueron consolidando en demanda por parte de la población, y fueron asegurando un espacio en su comercialización. La producción de estos alimentos en el departamento fue poco dominante, centrándose en espacios geográficos aptos para estos cultivos sin un desarrollo como en los departamentos del Huila, Tolima o Casanare.

Las condiciones económicas del campesinado del Cauca fue un elemento influyente que retraso el cultivo intensivo del arroz en el departamento, dejando a éstos en un circuito de comercialización local, pero con la necesidad de traer este producto de otras regiones del

⁶⁵ Boletín de la Cámara de Comercio del Cauca. Boletín No. 17. “Por la Industria del trigo y el arroz”. Mayo 2 de 1936. Autor, Popayán, 1936.

país. Sin embargo, durante los años 30 el Estado intentó desarrollar mecanismos que permitieran el cultivo del arroz, como se señala a continuación:

Permitame informar a su excelencia que en correría acabo hacer región Norte Departamento donde existen numerosos cultivos de arroz, ha encontrado una situación que me alarma por cuanto cultivadores manifiestan su propósito de abandonar la industria de Gobierno no interviene a tiempo para conjurar los males. Trátase plagas que afectan el grano notablemente poniéndolo negro. De aquí despache inmediatamente un Agrónomo, pero considero conveniente Ministerio Agricultura envíe otro especialista cultivos arroz. Como abandono industria actuales cultivadores produciráse grave trastorno economía regional, pues entiendo igual cosa ocurre Valle, heme permitido llevar este asunto conocimiento si Excelencia. – Obsecuente servidor de su Excelencia⁶⁶.

La intervención del Estado durante este periodo en el proyecto agrícola a nivel nacional propuso una serie de cambios en el legislativo para buscar soluciones a la problemática agraria y la implementación de nuevos métodos para la producción agrícola⁶⁷. En la búsqueda de mejorar las condiciones agropecuarias y poder abastecer de los productos alimenticios para la red regional fue una insistencia durante todo este periodo en el departamento del Cauca.

Por otro lado, en el rastreo de la información se encontró un documento de la institución de Comercio de Popayán que da cuenta sobre las importaciones y exportaciones realizadas entre Colombia y Suiza en el año de 1936 donde se describe estos intercambios en el siguiente cuadro:

⁶⁶ Boletín de la Cámara de Comercio del Cauca. Boletín No. 22. “Defensa de la Industria del arroz”. Junio 13 de 1936. Autor, Popayán, 1936.

⁶⁷ Para un análisis sobre el periodo de la política liberal en Colombia durante los años 30, ver: Tirado, Mejía Álvaro. “López Pumarejo: La Revolución en Marcha”. En: Nueva Historia de Colombia, Historia Política 1886-1946, Tomo I. Editorial Planeta, Bogotá, 1989.

Tabla 3Exportaciones entre Colombia y Suiza 1936

<i>Exportaciones colombianas a Suiza durante el primer semestre de 1936</i>		
	Kilos	Francos Suizos
Café	315.588	267.410
Bananas	2.354.807	667.895
Cueros y Pieles	17.522	23.055
Tabaco	3.805	3.158
Oro	1	2.137
Platino	85	214.055
Diversos	190	2.115
Totales.....	2.691.988	1.179.815
Importaciones Suizas a		
Colombia	<u>119.548</u>	<u>695.779</u>
Diferencia a favor de		
Colombia kgs.	<u>2.572.440</u> Fra.	s. <u>484.036</u>

Fuente: Comercio del Cauca 956

En la exportación de alimentos hacia Suiza se encontraron dos productos con entrada económica hacia el país que fueron el café y las bananas, de igual manera se encuentra el tabaco como uno de los productos agrícolas.

Para las importaciones se relacionan los siguientes productos:

Tabla 4 Importaciones entre Suiza y Colombia 1936

<i>Exportaciones suizas a Colombia durante el primer semestre de 1936</i>	
	Francos Suizos
Harinas preparadas para alimento	10.194
Quesos	349
Conservas Finas	2.450
Vinos	840
Papeles y cartones impresos	18
Libros y Estampillas para colección	588
Estampas y grabados	3.420
Tejidos de algodón	78.844
Bordados de algodón	128.074
Seda artificial, cruda y teñida	35.730
Seda para cédazo	2.160
Artes, de seda, cintas, pasamanería de seda	42.487
Tejidos de lana	815
Trenzas de paja, paja para sombreros	40.498
Ropa interior	780
Bonetería y artículos de punto	281
Corbatas	4.145
Sombreros sin adornar	3.545
Obras de esmeril	2.587
Placas de vidrio para fotografía	1.354
Vidrio para relojes	415
Herramientas para relojería	40
Herramientas diversas	30
Cajas de esferas	584
Níquel y artículos de aluminio	359
Máquinas	25.130
Automóviles y repuestos	48.838
Aparatos eléctricos para automóviles	41.085
Relojes	650
Instrumentos y aparatos	47.113
Instrumentos y aparatos eléctricos	7.943
Productos farmacéuticos y perfumería	74.863
Productos químicos para uso industrial	83.167
Munición	12.928
Quincallería y artículos de fantasía	842
Lino, Yute, Cañamo, artículos en	143
Seda pura, para venta al por menor	2.319
Otros artículos	913
Total Francos suizos	695.779...
Exportaciones Colombianas a Suiza	1.179.815...
Diferencia a favor de Colombia	484.036...
P.S. Según los datos recibidos de la Administración General de Aduanas de Suiza.	

Fuente: Comercio del Cauca 956

Los productos alimenticios que fueron importados hacia Colombia que llegaron al departamento del Cauca se centraron en harinas preparadas para alimento, quesos y conservas finas, estas últimas relacionadas con los artículos enlatados que fueran aprobados para el consumo humano y su valor nutricional, es decir que no se deterioraran debido al paso del tiempo.

La integración de los productos procesados se encontraba con los lineamientos políticos de apertura comercial y agraria iniciada por el gobierno liberal que fue estableciendo la regulación de las importaciones para éstos y la actividad económica y comercial de los distintos actores en la producción agraria.

Quedó de manifiesto la vinculación de productos foráneos al mercado nacional y regional, los cuales fueron transformando los hábitos y el comportamiento de la cocina de los pobladores, dando lugar al auge de nuevos productos alimenticios en la mesa, reorientando la identidad de la región⁶⁸.

Dentro de la producción de alimentos en la zona de Santander de Quilichao al finalizar la segunda mitad del siglo XX se pudieron encontrar el de cacao, plátano, café y la caña de azúcar. La cosecha y producción de estos alimentos estaba influenciada por las condiciones del relieve y climáticas. Estas condiciones contribuyeron a la región para establecerse como uno de los primeros productores de cacao del país y de los demás alimentos⁶⁹.

Las cosechas y los depredadores fueron elementos que influyeron en las condiciones de producción y comercializaciones de los productos alimenticios como se muestra a continuación:

Municipios como Caloto, Corinto y Miranda fueron los centros donde se concentró el mercado de la zona del Valle en la producción cacaotera. Sin embargo, debido a los constantes inviernos y a las condiciones geográficas de la zona el mantenimiento de los árboles era insostenible, a consecuencia de inundaciones.... cada invierno, causando inundaciones da como resultado la pérdida de los árboles de cacao y los restantes mal tenidos fueron atacados fuertemente por varias plagas y enfermedades, como el ataque severo de insectos perforadores⁷⁰.

Los procesos de abastecimiento se centran en las transformaciones sufridas en los espacios urbanos y rurales que intentaban generar desarrollos en la producción y el del consumo de los alimentos, aunque se puede reconocer que las transformaciones de la agricultura son consecuencia de los cambios en las demandas de los consumidores y a la inversa, es decir, que las formas de producción imprimen nuevas dinámicas a las demandas de los consumidores.

⁶⁸ Mauleon, José R. "Sistema alimentario como área de estudio para la sociología". En: VI Congreso Vasco de Sociología, Grupo 14. Sociología Rural y del Sistema Alimentario. Bilbao, 2004. Pág. 5. Recuperado de: http://www.unavarra.es/puresoc/pdfs/c_ponencias/mauleon.pdf

⁶⁹ Joosten, W. Algunos datos económicos sobre la región cacaotera del valle geográfico en los departamentos de Cauca y Valle del cauca. 1985. Pág. 2.

⁷⁰ *Ibíd.* Pág. 3.

3 LOS ALIMENTOS BÁSICOS EN LA DIETA DEL QUILICHAGUEÑO ENTRE 1910 A 1950

En las conductas alimentarias, tan profundamente insertadas en la vida cotidiana las cuales parecen muy simples, podemos encontrar un capital de información que da cuenta de diversos procesos asociados a su actividad (la del hombre centro de una comunidad y en relación con su ecosistema, su cultura y en función de su supervivencia) en este podemos ver como sus prácticas se actualizan, se dificultan, se contraponen a otras propias o forasteras que llegan a dinamizar las formas de abasto local.

La forma en que el comercio y las necesidades por el abasto transformaron el consumo, las dietas y las ideas alimentarias; ya que la alimentación es un problema nuclear del ser humano, para su estudio he buscado combinar las esferas políticas, productiva, social y cultural, a fin de tener una mirada más compleja sobre los procesos; de ahí que haga uso en el texto de una estructuración entre análisis simbólicos y materiales, que buscan profundizar y dimensionar este aspecto de la vida.

En este caso parto de la consideración que la alimentación como proceso natural, inmerso de por sí en la historia, determinó diferentes maneras de percibir los alimentos, la cual se fue diferenciando de acuerdo al lugar, los recursos naturales, las herramientas –técnicas y conceptuales- ; las posibilidades de cada grupo humano, involucrando factores propios del desarrollo personal, la influencia política y relaciones tanto comerciales como de control y el potencial de explotación - adaptación al ecosistema.

De esta manera, los alimentos se manifiestan como un elemento decisivo de la cultura y por tanto valioso al momento de dar cuenta de una historia local articulada a un contexto nacional en un momento en el que se presentaron notables cambios en la manera como estaba quedando asentado en el mapa los nuevos trazos que definían la última reorganización del territorio nacional.

3.1 Los productos alimenticios con mayor consumo en la dieta

En la época precolombina, los aborígenes primitivos consumían una gran variedad de alimentos entre ellos aves como la gallina silvestre, la pava y los púgíes; carnes (entre ellas, pescado), huevos de tortuga, frutos como el banano, los corozos los dátiles, papaya, piña y piñuelas; hacían aceites vegetales y animales⁷¹.

Este breve resumen respecto de la historia de la alimentación de nuestro aborígen, deja la impresión muy neta que la subalimentación del indio comenzó cuando él fue despojado de sus labranzas y su suelo. Recorriendo las páginas de los historiadores que se han ocupado de esta materia, hállese en ellas la admiración incontenible de los mismos europeos ante las normas sabias y profundas que regían la nutrición de nuestro aborígen. Difícilmente hállese hoy una alimentación más sana, nutritiva y equilibrada que la que mantuvo en su selva el hombre precolombino⁷².

En Santander de Quilichao, los principales alimentos de la dieta de los hombres y las mujeres son anís, ajos, frijoles, arroz, azúcar, café, carne de res, carne de cerdo, corozos, duraznos, gordana, linaza y manzanas, cabe resaltar, que el aguardiente hacía parte de la dieta de los hombres.

Como puede observarse, en Santander de Quilichao aún conservan algunos alimentos básicos de la alimentación del aborígen de la época precolombina, que, de acuerdo al contexto y al paso del tiempo, empieza a consumir otros alimentos sin abandonar la característica esencial de su dieta, una alimentación balanceada, en la que se aprecia el valor nutricional de los alimentos. El proceso de venta de los alimentos básicos de la sociedad de Santander de Quilichao se expresa a continuación:

Uno iniciaba a las 4 de la mañana cuando llegaba a coger el sitio y arreglarlo. Había personas que tenían sus puestos que pagaban adentro y otras que se hacían afuera pero no como ahora que hay muchos. Eran poquitos. Indios más que todo. La gente sacaba sus verduras, frutas y panes, tortillas para que a las 6 llegara la gente a comprar. Primero las señoras se llevaban las mejores verduras, las que madrugaban más. Otras señoras que ya era clientas dejaban encargado desde la semana anterior o si se encontraban a mi mamá en la calle le recomendaban. Yo ayudaba a mi mamá a hacer paquetes, amontonaba en montañas o amarraba principalmente las hierbas. Una canasta de naranjas, o una canasta de tomate, se colocaban las cosas en una canastica de mimbre y esa era la medida. Yo no recibía la plata, lo recibía mi mamá. Ella no le gustaba que uno cogiera plata⁷³.

⁷¹ Bejarano, Jorge. Alimentación y nutrición en Colombia. Editorial Cromos, Bogotá, 1941, p. 17

⁷² Ibíd. Pág. 18.

⁷³ Carbonero, Entrevista, 16 de abril de 2015

En relación con lo anterior, en Colombia los alimentos que más se consumen habitualmente son la papa, la yuca, el plátano el arroz y la panela; alimentos de consumo de orden popular que contienen valores proteicos importantes. Sin embargo, abusar de ellos de manera continua sin tener alimentos que los complementen, supliendo de forma insuficiente el carácter nutritivo⁷⁴.

En 1930 los Quilichagueños acostumbraban a desayunar y almorzar en la semana, sopa, mazamorra entre otras comidas así lo refiere uno de los entrevistados:

¡Pues, mm, la sopa de tortillas, la sopa de fideos!
Y el sancocho común y corriente!
la mazamorra de ¿Cómo es que se llama esa fruta?
una mazamorra que se hacía de una, de una calabaza?...esa desapareció pues no
volvieron a traer porque era del campo.../el sancocho que lo preparaba la muchacha
del servicio y las sopas que eran de tortillas y de fideos⁷⁵.

La mazamorra fue una de las comidas de la semana que desapareció de la gastronomía de los hogares Quilichagueños, esos platos eran preparados por la persona encargada del servicio; en los días festivos o los domingos se acostumbraba a preparar platos especiales:

*.... mmm. Pues... se hacían tamales, y la carne de cerdo, en esa época*⁷⁶

El hecho de tener una cocina y empleada del servicio advierte de la jerarquía espacial, de las relaciones entre las personas y de la tendencia de especialización producto de la herencia colonial europea. El destinar un cuarto para la preparación de los alimentos como la cocina, simboliza el mundo de lo social, en ella la empleada del servicio y los patrones representan la estratificación socioeconómica, de ahí que los alimentos que se preparan son muestra de tal estratificación y de una marcada jerarquía de los espacios cotidianos, donde la clasificación de las personas está determinada por la función del usuario de la cocina⁷⁷.

En esa época, las familias poseían fincas, donde criaban animales o cultivaban para comer o para la venta:

⁷⁴ Banguero, Entrevista, 10 de febrero de 2012

⁷⁵ Ídem.

⁷⁶ Ídem.

⁷⁷ Moreyra, Cecilia. "La alimentación en Córdoba a fines del siglo XVIII. Una lectura desde los espacios y objetos cotidianos". En: Revista Complutense de Historia de América, Vol. 38. Universidad Complutense de Madrid, España. 2012. Pág. 61.

En la finquita únicamente agricultura, gallinas y una cabrita poray... se cultivaba café, plátano y cítricos.../...mmm...había mangos, arboles de mango de naranja y... nísperos.../...pues hacíamos era a la hora sabrosa los días viernes y hay uno recitaba o contaba cuentos era los viernes...pues en esa época en caramelos que eran los más baratos y en chontaduros⁷⁸.

Teniendo en cuenta lo anterior se puede plantear que en las casas había árboles frutales, y a los niños se les daba caramelos y chontaduros en lugar de dinero. Situación que coincide con lo planteado por Bejarano⁷⁹ (1941), ya que *“en síntesis puede aceptarse, científicamente que la alimentación del aborígen fue abundante y variada. En ella había vegetales, frutas, verduras y legumbres, así como albúminas animales”*⁸⁰.

Cabe recordar que producto de la herencia colonial española, es la jerarquía social representada en la tenencia de la tierra, vidas, haciendas y solares, pues en el siglo XVII, los españoles presumían en sociedad de todas estas cosas. No en vano, la cocina constituye el espacio condicionante de las relaciones sociales y la expresión de las mismas, a tal punto que permite conocer y comprender los vínculos establecidos entre las personas⁸¹. Asimismo, comprender los cambios y/o transformaciones espaciales, de las condiciones de vida y sociales, como se puede observar en la siguiente imagen:

⁷⁸ ibíd. Pág. 10-7.

⁷⁹ Bejarano, J. Alimentación y nutrición en Colombia. Bogotá: Editorial Cromos, 1941.

⁸⁰ Ibíd. Pág. 14.

⁸¹ Ibíd. Pág. 61.

Imagen 4 Espacio de intercambio alimenticio 1932



Fuente: Archivo Fotográfico de Santander de Quilichao

Además, en el departamento del Cauca, los campesinos obreros se alimentaban de maíz, panela y racimos de plátano, desayunaban café negro con arepa; almorzaban sancocho de plátano, zapallo o auyama, yuca y carne; y cenaban un pedazo de panela, sancocho sin carne y agua de panela.

La alimentación de los Quilichagueños está directamente relacionada con el departamento en que se encuentra, el Cauca, un departamento donde los campesinos se alimentan de lo que da la tierra y lo que puede sembrar y criar en ella, ya que:

Casi todo lo que uno se comía era saludable, la gente era tan alentada, si era para irse al colegio con un plátano asado o una mazamorra era bien y era saludable. En ese tiempo se consumía poco arroz, pero lo que era maíz bastante agua de panela también, los mecatos eran galleta de panela, pan de yuca, pan de bono y panque⁸².

⁸² García, 2 de agosto de 2014.

De igual manera, los alimentos con mayor consumo fueron:

La comida era tan trancada como era el almuerzo y el almuerzo era bastante sopa o sancocho, bastante arroz, con bastante principio, jugo no tomaban, por que tomaban café o agua de panela⁸³.

Dentro de los documentos revisados se pueden identificar los alimentos básicos en la dieta del Quilichagueño a inicios de 1910 se encuentran la carne de ganado vacuno ó de cerda, lanar ó cabrío, tocino, cebo ó gordana, es decir, especies de proteína animal como fuente principal según lo mencionado por los Anales de Distrito, donde además se mencionan otros alimentos complementarios, como el almidón, arroz, arvejas secas, azúcar, cebada, frijoles secos, garbanzos, habas secas, harina, lentejas, maíz, maní, miel, panela, papas, trigo, ullucos y la sal, el guarapo⁸⁴.

Los granos, la carne y los cereales son los alimentos que aparecen más referenciados en este primer momento, aquí se puede ver expuesto lo que Bejarano describe acerca de los cereales sobre todo cuando asegura que:

Los cereales señalan en la historia de la humanidad la aparición de grupos étnicos diversos y muchos autores consideran que el trigo. La cebada, el centeno, el arroz y el maíz, dan la clave de este aspecto misterioso que todavía hasta hoy ha tenido la repartición de las razas en la tierra⁸⁵.

En otro de los documentos vuelven a aparecer referenciados los mismos alimentos, que al parecer son introducidos al Distrito y son consumidos por los habitantes de él, situación que deja ver la continuidad de dicho consumo, pero al mismo tiempo el control mismo de la alimentación en las regiones porque los impuestos al consumo eran más por la comercialización de los mismos. En una parte del documento se lee lo siguiente:

Consumo

6°. Cincuenta centavos (\$0-50) oro por el degüello o la introducción de cada cabeza de ganado de cerda.

7°. Dos y medio centavos (0-2 ½) oro por cada bulto de mercancías extranjeras que pase por los puentes de Cauca y Calicanto, excepción hecha de las que se introduzcan para la Nación, el Departamento o los Municipios.

8°. Veinte centavos (0-20) oro por cada carga de diez arrobas de carne de ganado vacuno o de cerda, lanar o cabrío, tocino, sebo o gordana que se introduzcan de otras localidades para el consumo del Distrito, incluyendo las carnes secas, tasajo etc.

⁸³ Hurtado, 23 de mayo de 2014.

⁸⁴ Archivo Concejo Municipal Santander. Anales del Distrito enero 20 de 1912. Popayán, 1912.

⁸⁵ Bejarano, Jorge. Alimentación y nutrición en Colombia. Óp., Cit. Pág. 12.

9°. Doce centavos (\$ 0-12) oro por cada carga de diez arrobas de artículos alimentos del país que se introduzcan para el consumo del Distrito. Estos artículos son las siguientes: almidón, arroz, arvejas secas, azúcar, cebada, frijoles secos, garbanzos, habas secas, harina, lentejas, maíz, maní, miel, panela, papas, trigo, ullucos, y la sal, siempre que esta no haya sido ni sea de propiedad nacional ni de la que se elabore en el territorio del Distrito.

10°. Veinte centavos (0-20) oro por cada carga de diez arrobas de cacao, nieve y coca⁸⁶.

Por otro lado, en los procesos notariales del año 1910, específicamente en los protocolos consultados, se encuentran referenciados alimentos como café, cacao, plátano y piñuela, que estaban sembrados dentro de las fincas, que se incluían en el inventario a la hora de venderlas, lo que muestra un poco lo que se producía en la región⁸⁷.

Estos alimentos se constituyen en una parte de la base alimentaria de los habitantes de la zona por ser cultivados en ella, lo cual coincide con lo que se planteó al inicio del texto cuando se logra especificar las características de los mismos en razón de su procedencia, puede decirse que estos eran propios de la misma zona y estaban disponibles para las personas por estar sembrados en los mismos terrenos, además se advierte que en su mayoría los propietarios de ellos eran campesinos. Los alimentos que se recuerdan en la sociedad de Santander de Quilichao en la mitad del siglo XX se señalan a continuación:

Lo que más encargaban eran los tamales. La gente le gusta mucho un tamal. Otra cosa son los envueltos de maíz. Yo casi siempre hacía como 10 libras de maíz y salían bastantes envueltos. Me gustaba hacer más envueltos por que duraban más que los tamales. A veces compraba unos bocachicos y los arreglaba y vendía frito de bocachico con yuca y ají. En el mercado se veía de todo eso, a veces se traían cositas como limones, naranjas, yuca que se cambiaba con personas de otros lados, los indios de arriba no tenían muchas veces cositas de mercado que se cogían en las parcelas. Una cosa que se cambiaba era el bordado que hacían las indias de Silvia y de Toribio, unos bordados bonitos que aquí no se veían. Se cambiaba por carne o por otras cosas, panela, hasta por aguardiente⁸⁸.

La carne aparece referenciada en los documentos como uno de los principales alimentos que hacen parte de la dieta alimenticia que denotan una continuidad de su consumo. Además, se hace un llamado de atención para que se tengan en cuenta aspectos claves para distribuirla entre los habitantes, para evitar problemas que afectaran la salud de estos. No en vano aparece en El Centinela la siguiente información:

⁸⁶ Archivo Concejo Municipal Santander. Anales del Distrito enero 31 de 1913. Popayán, 1913.

⁸⁷ Archivo Notaria Quilichao, libro 78. Autor, Popayán, 1913.

⁸⁸ Carbonero, Entrevista, 16 de abril de 2015.

Hoy extractamos en parte un artículo titulado: “Carne en la hacienda”, publicado por Mr. Andrew Boss, de la Universidad de Minnesota, reconocida autoridad en esta materia.

Degüellos. Selección de ganado para carne.- Al escoger los animales para la producción de carne, debe considerarse ante todo la salud. No importa que tan gordo esté un animal ni que tan buena sea su conformación, si su salud no es perfecta, no se puede obtener carne de la mejor calidad. Si el animal sufre de fiebre o de cualquier desarreglo serio del sistema, la carne no puede ser alimento sustancioso.

Muy a menudo se matan animales que están sufriendo de actinomicosis, tuberculosis, cólera, plaga y enfermedades semejantes. Hay muy poca evidencia directa de los dañinos resultados producidos por el uso de tales animales como alimentos cuando la enfermedad está en su comienzo; pero, es casi imposible distinguir entre la forma incipiente y la completamente desarrollada de la enfermedad, o saber cuándo presentó su mayor virulencia, el medio más seguro es abstenerse del uso de todo lo que se conozca que goza de imperfecta salud⁸⁹.

Lo anterior muestra que la carne desde los años de 1910 siempre ha sido uno de los principales alimentos que hacen parte de la dieta básica de los habitantes de la zona, debido a su constante comercialización, delimitación en términos de la salud pública.

3.2 Valores sociales de los alimentos en Quilichao

El valor social que representa el comer y el beber en la sociedad orientan la representación tanto de hombres como de mujeres en la condición fisiológica como simbólica. En este sentido, plantea que la comercialización de la carne vacuna tuvo una gran importancia en Colombia desde la llegada de los españoles y los posteriores años donde el consumo de este alimento se expresa de manera constante en el territorio colombiano⁹⁰.

Sin embargo, la carne como fuente proteínica de alimento no era consumida por toda la población en el departamento del Cauca, ya que no representaba su valor como alimento para los grupos indígenas de esta región, tanto que esta situación provocó dificultades con las disposiciones estatales como se puede observar a continuación:

Un año de enseñanza provechosa para nuestros hijos y unos ciento y tantos pesos gastados de las rentas públicas, formadas por las contribuciones indirectas que todos pagamos como consumidores de los artículos gravados por el Estado y por el municipio, y por solo la razón de que nuestros pueblos no contribuían con los derechos de degüello (ignorando que los indios no consumen carne de res), bastó para que el Delegado, por orden de la

⁸⁹ Diario El Centinela. Marzo 16 de 1916. Popayán, 1916.

⁹⁰ Melo, Jorge Orlando. “La evolución económica de Colombia, 1830-1900”. En: Manual de Historia de Colombia. Instituto Colombiano de Cultura, Bogotá, 1979. Pág. 9-11.

Superintendencia, mandase cerrar las Escuelas y abrir las de Caloto y otros pueblos, privando así de la instrucción primaria a más de sesenta niños, la mayor parte indígenas, que concurrían constantemente, para darla a cinco o seis que sabemos asisten hoy a la de Caloto⁹¹.

Las condiciones fiscales expresadas por el degüello daban a entender su significado en las rentas locales para la reintegración a la educación, pero este alimento, la carne vacuna, no era una práctica alimenticia en la cultura indígena, es decir no representaba una importancia en sus rituales dentro de su la elaboración culinaria a diferencia de su consumo por parte del resto de la población.

El control de la comercialización de la carne bovina fue una discusión que se planteó durante la primera mitad del siglo XX por parte del Estado, ya que buscaba reorientar a la sociedad hacia las condiciones “modernas”, de igual manera se entendía como un valor de recolección fiscal para los gobiernos locales⁹².

Dentro del municipio de Santander de Quilichao el consumo de carne bovina se encontraba controlado por el Estado, ya que este definía las condiciones de higiene o salubridad del producto bovino, a la vez orientaba los precios en los impuestos para ser comercializado en la plaza de mercado. Estas condiciones se pueden observar a continuación:

10. Un peso (\$1) oro por el servicio del matadero público, el alquiler de herramientas, pesas y medidas, mesas, galerías y coso, impuesto que se pagará por cada res vacuna que se beneficie, aunque se degüelle en lugares distintos del establecimiento.

11. Treinta y cinco centavos (\$0-35) oro diarios por el alquiler de mesa y demás útiles para el expendio en la galería de venta. Este impuesto es distinto del de degüello, porque es entendido que cada abastecedor tiene derecho solamente a una mesa.

12. Cinco centavos (\$ 0-05) oro por el alquiler de la fuente del matadero público para el lavado de menudos de cada res que se degüelle.

Plaza de Mercado

13. Cinco centavos (\$0-05) oro diarios por el alquiler de cada pesa, medida o fiel de propiedad del Distrito⁹³.

⁹¹ Archivo Concejo Municipal Santander. Varios empleados y particulares. Legajo consultado: n° 34. Autor, Popayán, 1873.

⁹² Bolívar, Ingrid Johanna. “Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia”. En: El poder de la carne. Historias de ganadería en la primera mitad del siglo XX, Flórez Malangón A. ed. Editorial Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, 2008. Págs. 232-235.

⁹³ Archivo Concejo Municipal Santander. Anales del Distrito. Popayán, 1913.

Esta situación económica, pudo haber influenciado en el precio del alimento al consumidor final, es decir, no todos los grupos sociales se encontraban en la capacidad económica de acceder a la carne. La carne bovina como producto autóctono de la región se fue constituyendo como un alimento de consumo en los hogares del municipio.

La producción y comercialización de la carne bovina en toda Colombia indica que no fue exclusivamente para obtener ganancias económicas por parte de los comerciantes durante la segunda mitad del siglo XX, más bien se debe analizar aquellas motivaciones sujetas a las relevancia social y cultural dentro de cada región que proporcionaba la permanencia de este producto⁹⁴.

Para la sociedad de Santander de Quilichao la economía ganadera durante la mitad del siglo XX no se encontraba como una alternativa económica, y en cuanto al referente nutricional tenía muy poco valor frente a las destrezas alimenticias tradicionales sean indígenas o mestizas. Se debe tener en cuenta que el país era en su mayoría rural y los que los trabajadores comían una variedad de carnes (del porcino, de las aves, y de los peces) de animales sacrificados en el propio predio y esa alimentación hacia parte de sus hábitos alimenticios.

Otro producto que se fue orientando en las despensas de los pobladores de la región fue el café. El cultivo y recolección del café en la región del departamento del Cauca se fue apoyando de manera gradual, sin embargo, la reorganización territorial de este producto fue disminuyendo la intervención y apoyo a este departamento.

En la primera mitad del siglo XX se fue estructurando las dinámicas económicas en Colombia basadas en el cultivo, producción y comercialización del café donde se pueden señalar tres temporalidades, la primera fue el establecimiento de la industria cafetera durante 1880-1910, la segunda da cuenta de la expansión precapitalista de la economía colombiana en los años 1910 a 1930, y la tercera muestra la transición al capitalismo de este producto entre 1940 a 1970⁹⁵.

⁹⁴ Bolívar, Ingrid J., Flórez Malagón, Alberto G. "Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia". En: Revista Nómadas, No. 22. Universidad Central, Bogotá, 2005. Pág. 176.

⁹⁵ Machado, Absalón C. "El café en Colombia a principios del siglo XX". En: Desarrollo económico y social en Colombia: siglo XX (Corredor Martínez, Consuelo. et., al.). Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 2001. Pág. 79.

En este proceso de 1910 a 1930 el gobierno central incluyó a la zona de Santander de Quilichao para presentar el producto cafetero en el extranjero para promover la exportación. Las condiciones del cultivo del café para su comercialización a nivel regional o internacional en el Cauca no cobraron importancia como lo fue en regiones como Antioquia, Caldas o Santander, pero que en la segunda mitad del siglo XX se fue reubicando en el Cauca la siembra y la producción del café de manera más industrializada.

Tanto, el café como la carne bovina se fueron constituyendo alimentos del consumo constante, generando significados sociales y culturales para los pobladores del municipio, debido a la posibilidad de acceso de estos productos en las cocinas, en un primer momento en las familias más acomodadas que permitieron su utilización por parte de la servidumbre que posteriormente los pasaron a sus familias.

Los alimentos que se servían en la mesa estaban mediados por el conocimiento de las mujeres y que se llevaban al comedor como espacio regulador de los procesos de alimentación de la sociedad, esta situación se evidencia cuando:

Había una ama de llaves, una muchacha de servicio, ella se encargaba de todo lo de la casa, sí, mi madre pues le ayudaba y ella realizaba algunos trabajos pero mi padre y mi madre ayudaban en algunos trabajos de la casa. La ama de llaves, si, ella hacía los mandados y el aseo de la casa también. Se comía en familia, siempre se reunían en el comedor, era el comedor hogareño.

Pues la muchacha, la ama de llaves cocinaba en una cocina de leña. Se comía por la mañana, a las siete desayunábamos y el almuerzo a las once y media, y a las cinco la comida. La comida que habitualmente consumía la sopa de tortillas, la sopa de fideos. Y el sancocho común y corriente, con carne de res o de gallina. El café se preparaba para el desayuno o en las tardes⁹⁶.

Las sopas se encontraban como un alimento en los hogares de la localidad, en ellas se expresaba formas de mestizaje culinario ya que se integraban distintos ingredientes locales y regionales, como por ejemplo los fideos. Asimismo, la sopa de tortilla que era maíz molido. Todo lo anterior como una estrategia de aprovechamiento del valor nutricional.

Estos significados culinarios en los hogares se fueron articulando en la vida cotidiana, los cuales se permitieron reorganizar el consumo, procesamientos y valor nutricional de los distintos alimentos que se comercializaban (compra-venta) o se obtenían de los mismos

⁹⁶ Banguero, Entrevista, 10 de febrero de 2012

terrenos de la localidad o la región (el pan coger), dicha relaciones y prácticas constantes entre la interacción de los sujetos ritualizaban y valorizaban la labor de cocinar y alimentar a las familias para ser compartidos y comprendidos⁹⁷.

Asimismo, los espacios sociales y culturales que se desarrollaban en Santander de Quilichao desde 1910 permitían la integralidad de los alimentos para las personas que se hacían presentes en estos encuentros, como se expresa en la siguiente imagen:

Imagen 5 Encuentro cultural alrededor de la plaza de mercado de Santander de Quilichao



Fuente: Archivo Fotográfico de Santander de Quilichao

⁹⁷ Gracia Cárcano, Juan. Microsociología e historia de lo cotidiano. Ed AYER. España, 1995.

Sobre la transmisión de conocimientos y la enseñanza alimentaria en la familia se concentraba, en su mayoría, en la mujer como sujeto portador del conocimiento generando un valor matriarcal a esta acción culinaria. Se debe reconocer que la mujer en las distintas regiones del país han sido las portadoras de la memoria alimentaria, configurándose como un sujeto de formación de las identidades y de las prácticas alimentarias que permitían establecer el valor alimenticio de los productos agrícolas. De igual manera, los espacios culturales que permitían la integración de las personas alrededor de las festividades y la alimentación.

3.3 Los mecanismos de la distribución de los alimentos

Lo primero que puede establecerse de acuerdo a los documentos revisados es que la chicha y el guarapo en Santander de Quilichao fueron alimentos sobre los cuales giró la distribución durante la primera mitad del siglo XX, es que buena parte del proceso debía estar mediado por la legalidad para poderlos consumir, siendo la principal acción la de identificar y definir los momentos para ello, no en vano se estipulan los tiempos y las responsabilidades que deben tener quienes decidan vender o consumir con otros este tipo de bebidas a partir de las reglamentaciones Estatales. En el reglamento establecido en Santander de Quilichao se lee lo siguiente:

Trabajos agrícolas que quieran utilizar estas bebidas para consumo en su casa o en mingas de peones, deberán hacer su solicitud de permiso, por escrito, al subalterno de rentas inmediato en los formularios que éste les suministrara al efecto y en que constara lo siguiente:

- a) Nombre y apellidos del peticionario y número de su cedula de ciudadanía.
- b) Lugar donde reside y tiene el negocio.
- c) Si es fabricante o expendedor o ambas cosas XXXXX de bebidas fermentadas.
- d) Si es dueño del negocio o simple administrador de él y quién es el verdadero dueño.
- e) Que bebidas produce, en qué cantidad o promete a diario y si lo hace con sujeción a las disposiciones de la Dirección de Higiene;
- f) Si tiene pesalicores para controlar la densidad alcohólica;

Parágrafo. Las personas que al llegar el 1° de enero de 1936 no hayan presentado al respectivo subalterno X rentas la solicitud a que se refiere este artículo y en cuanto

poder se hallaren bebidas fermentadas, se consideraran como defraudadores, se les decomisaran tales bebidas y se adelantara el respectivo juicio para aplicarlas las sanciones correspondientes.

Artículo 7° La Administración General de Rentas podrá cobrar el impuesto sobre bebidas fermentadas por medio de patentes diarias, mensuales o por cada operación⁹⁸.

Lo anterior expresa que la distribución es un asunto no solo de ley, también cubre la necesidad de establecer límites para que esta sea posible desde la producción y el intercambio, en este caso las bebidas se convierten poco a poco en una necesidad y un producto para el consumo masivo donde se buscó sacar provecho y mantener el control en el territorio.

Al respecto Braudel⁹⁹ considera que las bebidas fermentadas o fabricadas de manera artesanal son las que abrieron el camino para fomentar el consumo de alcohol y al mismo tiempo facilitar su aprovechamiento al máximo si se trata de buscar beneficios en su ingesta, razón por la cual el éxito depende de estos factores conjugados al mismo tiempo.

Si ha existido una restricción al consumo es porque hay una delimitación muy clara y contundente acerca de lo que se puede o no consumir, debido a que los procesos de alimentación e ingesta de bebidas requieren de una regulación que inicia desde lo fisiológico hasta llegar a la cuestión de tipo social y cultural que requieren del concurso de los individuos de acuerdo a su forma de vivir, situación que se corresponde a la posibilidad de ser un sistema abierto y flexible para poder estar dentro de él sin ningún problema¹⁰⁰.

La distribución termino delimitando el cambio de la sociedad desde aspectos particulares en torno al proceso mismo de alimentación, porque dirigió y proclamo reglas de juego para que este proceso, al igual que otros tantos se organizara y planificara de manera coherente con el

⁹⁸ Archivo Concejo Municipal de Santander. Decreto 842 diciembre 3 de 1935 “Chicha y guarapo”. Óp. Cit. Pág. 4-5.

⁹⁹ Las descripciones de Braudel con respecto a la fabricación y distribución de bebidas alcohólicas en Europa dejan ver que para lograr el propósito de hacer que se consuman de manera masiva, es decir, que se volviera industrial para poder controlar la distribución misma. Ver Braudel, Fernand. *Bebidas y excitantes*. Editorial Alianza, Madrid. 1994. Págs.27-30.

¹⁰⁰ Eso es lo que precisamente Fischler describe y reflexiona cuando considera que estas cuestiones hacen parte del proceso inicial de alimentación, que posteriormente se concreta en la distribución. Ver Fischler, Claude. *Gastro – Nomía y Gastro – anomia. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea*. Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), Paris. 1995. Pág.359 - 361

contexto mismo, al tiempo que se ejerce la regulación necesaria. La distribución de los alimentos se puede observar a continuación:

En el mercado se conseguía casi todo, trueques no me acuerdo que se hayan dado, solo lo que en algunas casas se producía, unas naranjas o un plátano, unos huevos o algo así, porque se le llevaba a la familia, una badea, o alguna bobada de esas. El mercado se miraba mucho el maíz, la papa, la yuca, el plátano, el mango, la cebolla, muchas hierbas y aromáticas se veían, el mote de maíz que es como un maíz hervido y queda como el del champús. Salían a vender me acuerdo unos envueltos de maíz simples y unos de plátano; el café, también las tortillas y las carantantas para las sopas, se veía frijol, arveja, pimentón, sidras también, guanábana, níspero, achote, cosas así¹⁰¹.

En 1936 el gobierno francés propone al gobierno de Colombia mediante el Ministerio de Agricultura y Comercio participar en la exposición Industrial del Arte y de la Técnica en París con los principales productos de exportación de la región del Cauca, para que el país muestre diversidad de productos, su amplia capacidad de producción y desarrollo industrial, de manera que el mundo conozca a Colombia por la exportación de sus diversos y principales productos y con ello abrirles mercado, para ello, el Gobierno de Colombia aportaría el 50% del presupuesto y las empresas de esta región del país aportarían el 50% restante, para un total de \$100.000¹⁰².

El intercambio en las sociedades, obedece a que son cual sistemas abiertos capaces de adaptarse a los cambios del medio en que se encuentra para subsistir, así la compra y la venta de productos constituyen al igual que el intercambio los medios de los que disponen las sociedades para tal fin.

Y que comiendo los seres humanos exteriorizan, ejerce y expresa de alguna manera su pertenencia social eso explica la razón por la cual el gobierno francés ofrece al Gobierno colombiano ganar medallas, diplomas menciones y distinciones de tal índole, y hacer propaganda de sus productos, contribuyendo indirectamente a la llegada de nuevos mercados

¹⁰¹ Mera, Entrevista, 5 de marzo de 2015.

¹⁰² Boletín de la Cámara de Comercio del Cauca. Boletín No. 12. "Régimen de tierras". Septiembre 10 de 1936. Autor, Popayán, 1936. Transcripción 954, Pág. 95.

con los principales producto de exportación del departamento de la Cauca, lo que, sin duda, traería beneficios a todo el país¹⁰³.

La búsqueda de prestigio y de distinción es un elemento característico de las opciones alimenticias, también característico de las sociedades tradicionales, puesto que forma parte de la dinámica de las mismas, son ejercidas por los individuos que las integran y su vez constituyen los grupos de las sociedades, en especial las tradicionales que deben adaptar sus necesidades a las exigencias de la avasalladora civilización industrializada¹⁰⁴.

Es por eso que el Ministerio de Agricultura y Comercio emitió la carta circular en que el Concejo dirigió a variar firmas industriales y comerciales del país, como muestra del profundo interés del Gobierno de participar en la exposición o certamen. Se puede inferir que Colombia para aquel entonces era sociedad tradicional que necesitaba satisfacer sus necesidades nutritivas y alimenticias que van más allá de los cuantitativo y cualitativo, sino que pasa por lo simbólico, es decir que la participación en la exposición en un medio para asegurar el consumo alimentario para que sus habitantes tengan la energía suficiente para seguir produciendo en el departamento del Cauca y país, representado en el sector empresarial e industrial para llevar a cabo cadenas operativas que expresan en la producción a gran escala explotando el entorno que la rodea para subsistir.

Se puede concluir que para este ítem la estrategia planteada para el Gobierno para la distribución de alimentos para esa época era de carácter macro, porque se está pensando en el ámbito internacional, sin embargo, de ahí se puede inferir que se está proponiendo una forma de regular, cohesionar y dirigir el comercio, esto quiere decir que para poder comprar o vender cualquier alimento debe apelarse a las normas establecidas en ese momento.

El espacio agrícola de la región fue perfilando el cultivo extensivo de productos alimenticios que eran distribuidos o comercializados en las distintas plazas de mercado o para la exportación de dicho producto. La capacidad de producción de los alimentos fomentaba la integración de personal para las labores de cultivo y recolección donde se puede observar la

¹⁰³ De Garine, Igor. "Alimentación, cultura y sociedad". Óp. Cit. Pág. 5.

¹⁰⁴ Ibíd.

posibilidad que tenían los trabajadores para adquirir o distribuir los alimentos para sus familias.

En la década de los 50 del siglo XX las parcelaciones o espacios cultivables en el departamento del Cauca expresaban las condiciones productivas y económicas en el sector agrario como se señala a continuación:

Un campo de 17 plazas con plantaciones de cacao, café y plátano que tuvo una entrada bruta en producción de \$ 22.000 al año aproximadamente y que restante a ello con el pago del jornal por día a los trabajadores de la finca dio una entrada neta de \$ 11.400; sin restar el valor de la tierra, intereses y costos de administración... Una finca que tenía 17,5 plazas de cacao, café y plátano, con 15 árboles de cacao por plaza, en donde trabajaba solamente un obrero permanente a quien se le pagaba \$ 150 por mes; donde la entrada neta del cacao era de \$ 7.200 al año sin contar el valor de pago por la tierra y los intereses¹⁰⁵.

Los alimentos como cacao, café y plátano representaban tanto la posibilidad de ganancias económicas para los dueños de la tierra y por el pago recibido por los trabajadores, como la necesidad de acceder a la mano de obra para esta labor. Los productos alimenticios que se van constituyendo como necesarios en la cocina y a la vez en un significado cultural por ser un alimento de consumo y adquisición diaria, genera un mecanismo de autosuficiencia alimenticia la cual no se encontraba intermediado por su intercambio de valor económico¹⁰⁶. Proceso que permitió una distribución de alimentos en Santander de Quilichao como se narra a continuación:

La gente compraba arroz, manteca, panela, azúcar, sal, la carne, el menudo de cerdo se tenía que encargar para el fin de semana por que era muy paliado, era barato y la gente le gustaba asarlo para los domingos. El pan también a ratos se escaseaba y se compraba arepa de maíz o hacían las hojaldras, también unos buñuelos de maíz de arepa fritos en manteca. La papaya, la mora, el café. Algunas cosas se traían de los alrededores como Mondomo, Silvia, de donde se bajaba cebolla y otras verduras, pero ya la papa la traían creo que se pasto, y unas frutas de Tuluá o Buga no recuerdo bien, pero la carne y el cerdo si eran de acá, el pescado de puerto a veces traían unos señores que pescaban allá¹⁰⁷.

¹⁰⁵ Joosten, W. "Algunos datos económicos sobre la región cacaotera del valle geográfico en los departamentos de Cauca y Valle del cauca". Óp. Cit. Págs. 8-11.

¹⁰⁶ De Garine, Igor. "Alimentación, cultura y sociedad". Óp. Cit. Pág. 6.

¹⁰⁷ Mera, Entrevista, 5 de marzo de 2015.

Asimismo, se describen alimentos que dan cuenta de la variedad en la producción agrícola que se encontraba al finalizar los años 50 del siglo XX en la región como se expresa a continuación:

Una finca con 10 plazas de cacao y 40 plazas con cultivos anuales con 1kg de cacao seco por árbol al año, en esta plantación trabajaban 5 obreros, sin embargo, estas plazas también producían arroz y maíz en donde trabajaban 10 obreros. La producción de arroz generó unos \$400 por Fanegada y son entre 3 y 4 de las mismas y la producción de maíz, generó \$50 por carga fueron aproximadamente 10 o 12 de las mismas....Hubo un cultivo mecanizado de maíz y plátano, el costo total de producción por plaza de maíz generó \$271.50, contando la preparación, el arrendamiento, la semilla, la siembra, máquinas y el control de plagas, menos los costos de la recolección que son \$94, entre recolección a mano, desgrane a máquina, empaques, transporte y administración¹⁰⁸.

El arroz empieza a consolidarse en el escenario de la comercialización y distribución social. En varias regiones, el núcleo de las comidas fue constituido por el arroz como cereal nutricional y su vinculación con otros alimentos como la papa, la yuca, etc., propició una serie de combinaciones dentro de la cocina.

Por otro lado, maíz se encontraba en la distribución alimenticia de las familias debido al contacto histórico con los indígenas de la región. El maíz fue el alimento más consumido en el campo colombiano a través de sus distintas formas, como tortilla, sopas, arepa, etc., donde reconfiguro un valor nutricional para toda la población.

Otro elemento de distribución de los alimentos es el valor simbólico. Los grupos sociales se consideran emocionalmente ligados a las costumbres alimentarias de su infancia y de su cultura tradicional, desarrollando un estilo alimentario definido desde su vida cotidiana por los alimentos previamente establecidos generando una cohesión social y una defensa contra las agresiones externas de productos foráneos.

¹⁰⁸ Joosten, W. "Algunos datos económicos sobre la región cacaotera del valle geográfico en los departamentos de Cauca y Valle del cauca". Óp. Cit. Págs. 15-18.

3.4 La articulación cultural entre los alimentos dispuestos en la sociedad de Santander de Quilichao

La ocupación de la tierra en los años 30 fue un problema a nivel nacional que fue acelerando la movilidad de los grupos de personas a distintas zonas del país. En estos escenarios la comida se fue organizando dentro de estas interacciones sociales y culturales. En la zona del Cauca se desplegó alimentos por parte de los indígenas al resto de personas, posibilitando la vinculación

Existe otro Tierradentro; aquel ocupado por mestizos, mezclas algunas veces de blancos e indios, de indios y negros y armónica, pues un tinterillismo que fácilmente ha enraizado... La coca es todavía el narcótico que equilibra la economía de las familias indígenas, y el guarapo y la chica los líquidos que como buenos tóxicos equilibran aquel otro, pero estos venenos fácilmente pueden combatirse; en este caso concreto, no son producto de un hecho económico; media una fuerza mayor, la costumbre con caracteres de ancestro¹⁰⁹.

La chica y el guarapo, alimentos tratados en los capítulos anteriores, fueron articulándose desde la época colonial entre los pobladores, como lo señala Baczo¹¹⁰ fueron representando una realidad social y cultural que se mantuvo hasta la mitad del siglo XX donde se inició las políticas para evitar el consumo de estos productos en toda Colombia, como se observar en el siguiente apartado:

Allá encuentra risueñas viviendas, hatos pintorescos, recuas que llevan productos del suelo a los mercados, a corto trecho vetas de combustibles y bebidas refrescantes y- lo principal los caminos bien conservados. Acá camina el viajero leguas y leguas y no encuentra sino malezas, que obstruyen la estrecha vereda, chozas miserables o en ruinas, la dehesas casi vacías.... Si el viajero no lleva fiambre tiene que ayunar hasta el fin de la jornada¹¹¹.

Se puede observar que los alimentos del pan coger van a estar incorporándose en la dieta de los pobladores y en el proceso de comercialización debido a su “costo/beneficios”¹¹² porque no exige inversión y porque su valor cultural y nutricional le permitía ser aceptado en la comunidad local y regional.

¹⁰⁹ Archivo Concejo Municipal de Santander. Boletín del Cauca Numero 36 Octubre 20 de 1936. Autor, Popayán, 1936.

¹¹⁰ Baczo, Bronislaw. Los Imaginarios sociales. Memorias y esperanzas colectivas. Ediciones Nuevas Visión SAIC, Argentina, 1999

¹¹¹ Diario El Centinela. “Santander Cauca”. Diciembre 16 de 1916. Popayán.

¹¹² Harris, Marvin. Bueno para comer. Óp., Cit. Pág. 5.

Permítaseme formular este punto de vista de una forma algo más sistemática. Los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación de costes y beneficios prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer).

El Estado colombiano proporcionaba a las escuelas la alimentación para los estudiantes, de manera que los restaurantes escolares daban a los niños desayuno y almuerzo en los días de estudio. Los alimentos más consumidos por los restaurantes escolares son la Manteca, Carne, Arroz, Abas, Panela, Sal, Papas, Leña y Plátanos¹¹³.

Las escuelas debían dar a los niños el desayuno: una taza de café negro o en leche y/o agua de panela con pan; al almuerzo, un plato de sopa, con revuelto variado que puede ser sancocho, mote, sango, frijoles, arvejas, lentejas, arroz, arracacha, yuca, repollo, lechuga, garbanzos, habichuelas. etc. Una ración de carne y una taza de agua de panela o café en leche con un pan.

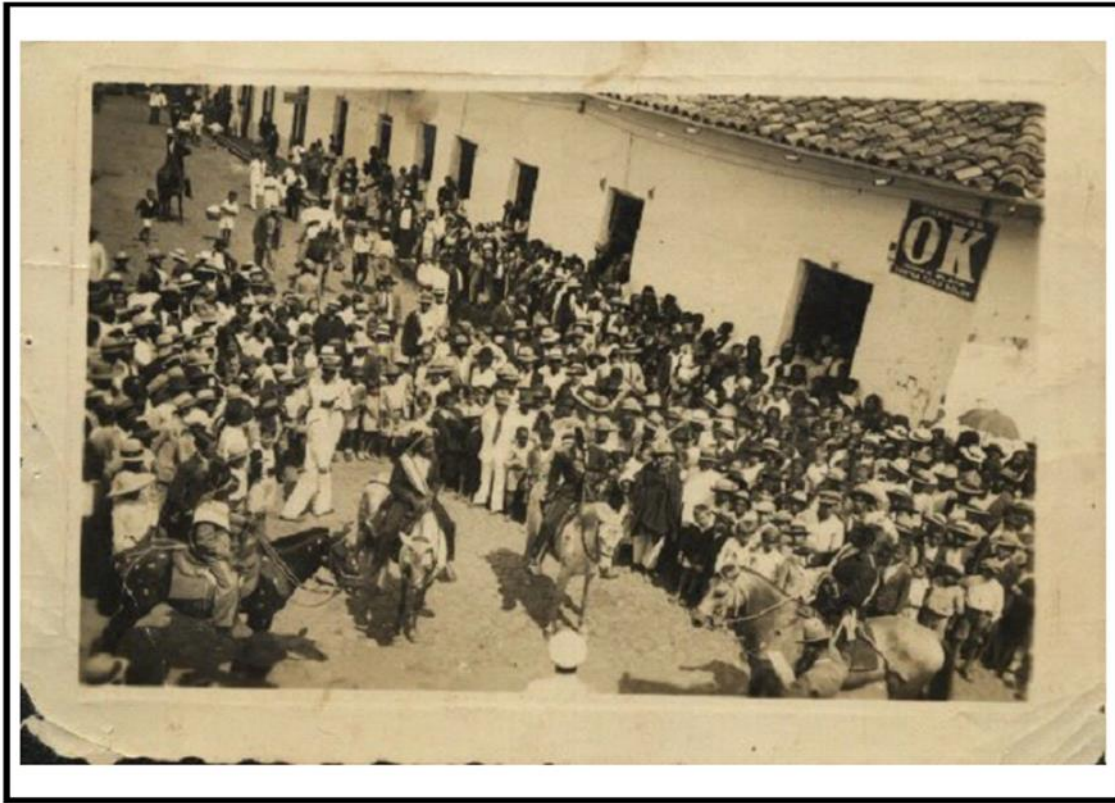
Los países en su proceso de evolución sociocultural afectan la regulación de la alimentación, debido a la desagregación y desestructuración de los sistemas de normas, de los controles sociales que gobiernan de manera tradicional las prácticas y los imaginarios sociales acerca de la alimentación.

Tal procedo advierte del inicio de una crisis de civilización de impacta la alimentación, el cual se evidencia en las prácticas de entorno a la alimentación de la vida cotidiana, puesto que las sociedades tradicionales expresan los procesos que atraviesan a través de la comida, es decir, que la comida expresa el proceso civilizatorio en Colombia, en una región como el Cauca, donde el restaurante escolar refleja el control social y político sobre la comida, se adoptan mecanismo de regulación y control¹¹⁴. Además, las festividades permiten un acercamiento al espacio de la plaza de mercado donde se podía disponer de los alimentos que se comercializaban, como se expresó en la siguiente imagen:

¹¹³ Archivo General de la Nación. Fondo Anexo II. Resoluciones, Ministerio de Gobierno sección IV Justicia, 1904-1933, caja 1, carpeta 2, folios: 1-104.

¹¹⁴ Ficher Claude. Gastro – Nomía y Gastro –anomia. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. Óp., Cit. Pág. 359.

Imagen 6 Festividades en la plaza de mercado de Santander de Quilichao



Fuente: Archivo Fotográfico de Santander de Quilichao

En relación con lo anterior, Fischer plantea que en las sociedades agrícolas la alimentación se fundamenta alrededor de un alimento que por lo general es rico en carbohidratos: cereales, tubérculos, leguminosas, donde las sustancias dulces ha sido habitual mente escasa, cuyo consumo ha sido sometido a controles culturales estrictos y precisos, como el uso de la azúcar¹¹⁵. Y es que la civilización está ligada la nutrición, donde la alimentación es un proceso biocultural, que involucra que el consumo tenga relación con sobre determinaciones económicas-. socio-culturales.

El consumo de los alimentos en la vida cotidiana de las personas tiene que ver con la preferencia y aversiones dietéticas surgidas a partir de relaciones favorables de costes y

¹¹⁵ *Ibíd.*p.365.

beneficios prácticos; sin embargo, no todos los individuos que forman parte de la sociedad comparten misma de lo que es nutritivo y favorable para todos¹¹⁶.

La representación social acerca de la alimentación de una sociedad tradicional en proceso de civilización industrial, el Estado es quien establece un margen de general de representación para todos teniendo en cuenta las necesidades, las posibilidades del medio en que se encuentra, así como los elementos a su favor por la satisfacción de tales necesidades.

La alimentación es un elemento biocultural que forma parte del contrato social que establece una sociedad con el Estado para que sea este quien guíe y regule los recursos con que se cuentan para saciar el hambre:

La ansiedad alimentaria ha cambiado de forma. El hambre estacional o la búsqueda brutal del hartazgo han sido sustituidas por una busca permanente y lícita del placer alimenticio que contribuye a la reducción de tensiones de origen diverso¹¹⁷. El restaurante configura un lugar que construye la noción de lo doméstico, pues la alimentación pone de manifiesto roles y espacios que traen consigo la expresión de la división sexual del trabajo. Si bien los hombres trabajaban y asumían el rol de proveedores, de los niños se encargaban los sirvientes y las esposas se dedicaban a actividades propias de su género, esto en la familia burguesa; mientras que a las mujeres pobres trabajaban al igual que los hombres¹¹⁸, porque:

La industrialización y el surgimiento de los establecimientos fabriles, desplaza al hogar como lugar productivo de actividades artesanales, para transformarlo fundamentalmente en un espacio de reproducción y consumo. La responsabilidad de la mujer se convierte entonces en garantizar la productividad y la salud física y moral de todos los miembros de la familia. Como justificación de su reclusión en la esfera doméstica, se genera una idealización de su función como madre y señora del hogar. Todos sus oficios recibirán de ahora en adelante el pomposo título de “ama del hogar”¹¹⁹.

Por lo anterior, las jerarquías socioculturales se reflejan en la vida cotidiana desde los espacios destinados para la preparación de los alimentos, pues el hombre exterioriza quien es a través de lo que come de igual manera las sociedades, donde la alimentación forma parte

¹¹⁶ Marvin, Harris. Bueno para comer Enigmas de alimentación y cultura. Óp., Cit. Pág. 230.

¹¹⁷ De Garine, Igor. “Alimentación, cultura y sociedad”. En: El hombre y lo que come. Alimentación y cultura. Óp., Cit. Pág. 7.

¹¹⁸ Castro, Carvajal Beatriz. Historia de la vida cotidiana en Colombia. Grupo Editorial Norma, Bogotá, 1996. Pág. 219.

¹¹⁹ Ibíd. Pág. 220.

del proceso de construcción de sociedad y de cultura por ser una práctica que refleja la identidad de un grupo humano con las tradiciones gastronómicas.

De acuerdo con González¹²⁰ el surgimiento de las bebidas en la historia obedece a la falta de agua o su potabilización, pero además el gusto por las nuevas bebidas es una cuestión supremamente importante porque a medida que van apareciendo, empieza a tener un uso, no ritual, pero si se va convirtiendo en una costumbre que permite el disfrute y goce de esta a medida que se va profundizando más la necesidad de su consumo.

Siguiendo con la descripción del tema de las gaseosas que se comercializaban en Santander de Quilichao se identifica en la misma resolución un llamado a mantener la salubridad suficiente para que las gaseosas no causen problemas, el mensaje es tan claro que si su aplicación se hizo al pie de la letra entonces no se encontraría ningún problema en particular tal. La resolución dice lo siguiente:

Artículo 13°. Las esencias para fabricación de bebidas gaseosas deben ser esencias naturales.

Artículo 14°. Prohíbese el empleo de las saponinas con espumantes.

Artículo 15°. Como preservativo puede permitirse el ácido benzoico o sus sales en la proporción de 0.1 gr y 0.2 gr por litro.

Artículo 16°. Las bebidas llamadas refrescos solo podrán darse a la venta cuando sean preparadas con sustancias que no sean nocivas para la salud. Para asegurar la buena conservación serán mantenidas a bajas temperaturas y al abrigo de polvos atmosféricos¹²¹.

Como se puede apreciar, esta cuestión es relevante en la medida que establece los límites de las necesidades de cubrir el mercado y mantener la salud de las personas que consumen tales líquidos, por esta razón, las especificaciones son las consistentes cuando se dice hasta que químicos pueden o no utilizarse y hasta se puede tolerar la potabilidad del agua, eso manteniendo al máximo su pureza.

Producto de esta necesidad de mantener la salubridad, también surgió la capacidad de realizar cambios de tipo tecnológico que facilitara el proceso de fabricación, al punto de solucionar los problemas que representaba, lo que poco a poco trajo aceptación y adaptación a lo que se

¹²⁰ González, José Palomo. Del hambre a la abundancia: alimentación y cultura en Almonaster la Real. Tesis Doctoral, Universidad de Huelva, Departamento de Historia I, España, 2008. Págs.200-201. Disponible en: rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/70/12628591.pdf?sequence=1

¹²¹ Archivo General de la Nación Fondo Anexo II. Resolución Número 157 de 1932. Ídem.

venía proponiendo en la sociedad. El consumo de bebidas es un acto que se volverá tan cotidiano que no se verá mal con el tiempo¹²².

¹²² Sobre este aspecto ver: González, José Palomo. Del hambre a la abundancia: alimentación y cultura en Almonaster la Real. Óp., Cit. Pág. 202-203.

CONCLUSIÓN

La historia es el producto de las relaciones sociales establecidas en un colectivo humano a su vez, esas relaciones están condicionadas entre la reproducción social, por diversos procesos estructurales instaurados en fases previas al momento en que se las examina; uno de ellos corresponde a la programación social de los comportamientos, proceso de socialización que convierte en sujeto a los individuos que nacen en ese colectivo.

Lo anteriormente expuesto nos permite valorar la complejidad del fenómeno alimentario porque, más allá de aspectos económico-sanitarios, la comida no es, y nunca lo ha sido, una mera actividad solamente biológica porque intervienen elementos que traspasan la dimensión puramente biológica: ese proceso, por el cual el alimento pasa a formar parte de nuestro organismo, posee un marcado carácter cultural, donde elementos identitarios, simbólicos, sociales, etc., están claramente definidos y cuya complejidad hace que intervengan condicionantes de tipo biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico.

Las condiciones del cultivo y distribución de los alimentos hacen parte de la posibilidad de adquirir estos productos por parte de la sociedad ya que el aumento o una buena cantidad en la cosecha permite la redistribución a nivel local y regional, sin olvidar las condiciones de las vías de comunicación para su traslado. En relación a lo anterior, una buena cosecha permitía a los trabajadores acceder a estos productos y vincularlos a la cocina familiar, ya sea por la capacidad económica de purgarlos o por tomarlos en el proceso de recolección de los alimentos.

Indudablemente, el cruce entre las comidas y las culturas permite conocer la esencia de muchos procesos identitarios que nos llevan a pensar sobre nuestro sentido de lo regional, a degustar las cocinas tradicionales en Colombia y apreciar lo que representan para las sociedades sus saberes y sabores culinarios en una dimensión histórica, simbólica y nutricional.

La cocina es un elemento cultural que permite el desarrollo; es, al mismo tiempo, un espacio creador de dinámicas de encuentro y de diferenciación y un dispositivo que permite la transformación y generación de recursos; es propiciadora, así mismo, de grandes sistemas económicos y de microeconomías que proveen el sustento a familias y pequeñas poblaciones.

Es por eso que en el acto de comer se tejen complejas redes que enmarcan la satisfacción de necesidades biológicas, económicas y culturales, que ponen la interacción entre los pobladores generando procesos de modificación o cambio que motivan el desarrollo, el crecimiento y el reconocimiento de lo propio en relación con las cocinas locales y los productos externos que articulan.

Una de las limitantes más fuertes y permanentes para la comercialización del ganado como mercancía fue el poco valor alimenticio que representaba para algunos habitantes del departamento del Cauca, como por ejemplo para los indígenas del norte de esta región. Ello determinó que los circuitos ganaderos de producción y consumo mantuvieran mercados preestablecidos desde el siglo XIX y relativamente aislados o a la margen de la economía monetaria de los primeros años del siglo XX.

En la cotidianidad de las localidades, como en Santander de Quilichao en la primera mitad del siglo XX, la oferta de alimentos era diversa y todavía menos centrada en el tema de la carne bovina. En conclusión, parece que aun que el consumo de carne, de productos agrícolas de otras regiones o exportados se mantenía en proporciones muy variadas dependiendo de la economía de las familias o de la posibilidad de recoger alimentos del pan coger.

Se debe tener en cuenta que, en algunas fincas, el pan coger abastecía la cocina de los pobladores y no se expresaba la mediación del dinero, donde las condiciones de intercambio económico no se habían establecido de manera clara o perfectamente discernible con las nociones de “recurso económico” y la de “valor de cambio comercial”.

BIBLIOGRAFÍA

Arciniegas, German. “Aspectos de Olaya Herrera y su gobierno”. En: Nueva Historia de Colombia, Historia Política 1886-1946, Tomo I. Editorial Planeta, Bogotá, 1989.

Archivo Concejo Municipal de Santander. Varios empleados y particulares. Legajo consultado: No. 34. Autor, Popayán, 1873.

Archivo Concejo Municipal de Santander. Libro de actas, Proyecto de resolución división del territorio del distrito para constitución del catastro municipal. Autor, Popayán, 1911.

Archivo Concejo Municipal de Santander. Libro de Actas, Acuerdo No. 3 de junio 6 “Por el cual se concede un privilegio para la construcción de una plaza de mercado, y un coso en la Ciudad de Santander”. Autor, Popayán, 1911.

Archivo Concejo Municipal de Santander de Quilichao. Libro de Actas, Carta Presidente del Concejo, marzo 5 1911. Autor, Popayán, 1911.

Archivo Concejo Municipal de Santander. Libro de actas, Acuerdo No. 2 enero 8 de 1912, apartado V, Consumo. Autor, Popayán, 1912.

Archivo Concejo Municipal de Santander. Libro de Actas, Acuerdo No. 3 de enero 8 “Por el cual se dispone la construcción de un edificio para **PLAZA DE MERCADO Y UN COSO** en la ciudad de Santander”. Autor, Popayán, 1912.

Archivo Concejo Municipal Santander. Anales del Distrito enero 20 de 1912. Autor, Popayán, 1912.

Archivo Concejo Municipal Santander. Anales del Distrito enero 31 de 1913. Autor, Popayán, 1913.

Archivo Concejo Municipal de Santander de Quilichao. Libro de Actas, Acuerdo No 1 de 20 de mayo. “Por el cual Adicional y reformatorio del número 10 sobre presupuesto de rentas y gastos del corriente año”. Autor, Popayán, 1913.

Archivo Concejo Municipal de Santander. Decreto 842 diciembre 3 de 1935 “Chicha y guarapo”. Autor, Popayán, 1935.

Archivo Concejo Municipal de Santander. Boletín del Cauca Numero 36 Octubre 20 de 1936. Autor, Popayán, 1936.

Archivo Concejo Municipal de Santander. Informe del Gobernador del Cauca abril 8 de 1941. Autor, Popayán, 1941.

Archivo General de la Nación. Fondo Anexo II. Resoluciones, Ministerio de Gobierno sección IV Justicia, 1904-1933, caja 1, carpeta 2, folios: 1-104. Autor, Bogotá.

Archivo General de la Nación Fondo Anexo II. Resolución Número 157 de 1932. Autor, Bogotá, 1932.

Baczko, Bronislaw. Los Imaginarios sociales. Memorias y esperanzas colectivas. Ediciones Nuevas Visión SAIC, Argentina, 1999.

Banguero, S. Entrevista. Santander de Quilichao, 10 de febrero de 2012. Cauca, Colombia, 2012.

Bejarano, Jorge. Alimentación y nutrición en Colombia. Editorial Cromos, Bogotá, 1941.

Boletín de la Cámara de Comercio del Cauca. Boletín No. 10. “Extracto”. Abril 15 de 1936. Autor, Popayán, 1936.

Boletín de la Cámara de Comercio del Cauca. Boletín No. 17. “Por la Industria del trigo y el arroz”. Mayo 2 de 1936. Autor, Popayán, 1936.

Boletín de la Cámara de Comercio del Cauca. Boletín No. 22. “Defensa de la Industria del arroz”. Junio 13 de 1936. Autor, Popayán, 1936.

Boletín de la Cámara de Comercio del Cauca. Boletín No. 12. “Régimen de tierras”. Septiembre 10 de 1936. Autor, Popayán, 1936.

Bolívar, Ingrid Johanna. “Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia”. En: El poder de la carne. Historias de ganadería en la primera mitad del siglo XX, Flórez Malagón A. compilador. Editorial Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, 2008.

Bolívar, Ingrid J. y Flórez Malagón, Alberto G. “Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia”. En: Revista Nómadas, No. 22. Universidad Central, Bogotá, 2005.

Braudel, Fernand. Bebidas y excitantes. Editorial Alianza, Madrid. 1994.

Brillat Savarin, J. A. Fisiología del gusto. Editorial Óptima, España, 2001.

Castro, Beatriz y Rodríguez, Pablo. “Días hechos a mano”. En: Colombia país de regiones. El Colombiano, Domingo 24 de Noviembre de 1993, No.28. Medellín, 1993.

Castro, Carvajal Beatriz. Historia de la vida cotidiana en Colombia. Grupo Editorial Norma, Bogotá, 1996.

Carbonero, D. Entrevista. Santander de Quilichao, 16 de abril de 2015. Cauca. Colombia, 2015.

Contreras, Jesús. “Los aspectos culturales del consumo de carne”. En: Somos lo que comemos: Estudios de alimentación y cultura, Arnaiz, M Coord. Ariel, Barcelona, 2002.

Diario El Centinela. Marzo 16 de 1916. Popayán, 1916.

Diario El Centinela. Marzo 18 de 1916. Popayán, 1916.

Diario El Centinela. Mayo 20 de 1916. Popayán, 1916.

Diario El Centinela. Junio 17 de 1916. Popayán, 1916.

Diario El Centinela. “La libertad de la industria”. Octubre 2 de 1916. Popayán.

Diario El Centinela. “Santander Cauca”. Diciembre 16 de 1916. Popayán.

De Garine, Igor. “Alimentación, cultura y sociedad”. En: El hombre y lo que come. Alimentación y cultura. El correo de la Unesco, París, 1987.

Fernández de Oviedo, Gonzalo. Sumario de la Natural Historia de las Indias. Instituto Caro y Cuero, Bogotá, 1995.

Fischler Claude. Gastro – Nomía y Gastro –nomia. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), Paris. 1995.

Gainza Gaston. “La práctica alimentaria y la historia”. En: Revista Electrónica Semestral de Estudios Semióticos de la Cultura, No. 2. Universidad de Granada, España, 2003.

Gracia, Cárcano Juan. Microsociología e historia de lo cotidiano. Ed AYER. España, 1995.

Garcia, D. Entrevista. Santander de Quilichao, 2 de agosto de 2014. Cauca, Colombia, 2014.

García, Evaristo. Estudios de medicina nacional. Imprenta Departamental, Cali, 1945.

Gourou, Pierre. Introducción a la Geografía Humana. Alianza, Madrid, 1979.

Holton, Isaac. “El Valle del Cauca”. En: Viajeros extranjeros en Colombia. Carvajal, Cali, 1970.

Hurtado, M. Entrevista. Santander de Quilichao, 23 de mayo de 2014. Cauca, Colombia.

Joosten, W. Algunos datos económicos sobre la región cacaotera del valle geográfico en los departamentos de Cauca y Valle del cauca. 1985.

Kalmanovitz, Salomón y López, E. Enrique. La agricultura colombiana en el siglo XX, Fondo de Cultura Económica, Bogotá, 2005.

Libros Dewey. Decreto No.842 reglamentario sobre la chicha y guarapo fermentado en el Cauca. Biblioteca Nacional de Colombia, Bogotá, 1935.

Londoño, Motta, J. “Vapores y ferrocarril en la configuración de una región económica, 1874-1974”. En: Formas de modernización regional en el suroccidente colombiano, Cagüañas Rozo, D. et., al. Universidad Icesi, Cali. 2013.

Machado, Absalón C. “El café en Colombia a principios del siglo XX”. En: Desarrollo económico y social en Colombia: siglo XX (Corredor Martínez, Consuelo. et., al.). Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 2001.

Marvin, Harris. Bueno para comer Enigmas de alimentación y cultura. Alianza Editorial, Madrid, 1999.

Medina, E. Entrevista. Santander de Quilichao, 26 de julio de 2014. Cauca, Colombia, 2014.

Melo, Jorge Orlando. “La evolución económica de Colombia, 1830-1900”. En: Manual de Historia de Colombia. Instituto Colombiano de Cultura, Bogotá, 1979.

Mera, P. Entrevista Santander de Quilichao, 5 de marzo de 2015. Cauca, Colombia.

Montanari, Massimo. “Historia, alimentación, historia de la alimentación”. En: Problemas actuales de la historia. Universidad de Salamanca, España, 1994.

Montanari, Massimo. La comida como cultura. Editorial Trea, España, 2004.

Moreyra, Cecilia. “La alimentación en Córdoba a fines del siglo XVIII. Una lectura desde los espacios y objetos cotidianos”. En: Revista Complutense de Historia de América, Vol. 38. Universidad Complutense de Madrid, España. 2012.

Notaria de Santander de Quilichao, protocolo 1911 tomo 1. del 1 al 82 #libro: 80. Proceso 51.

Notaria de Santander de Quilichao. Protocolo 1912 tomo 3 del 203 al 241 # libro: 86.

Notaria de Santander de Quilichao. Protocolo 1913 tomo 1, del 38 al 88 # libro: 87. Proceso 40.

Patiño, Ossa German. Fogón de negros. Edición del convenio Andrés Bello, Bogotá, 2007.

Periódico Munchique. Biblioteca Nacional de Colombia. Existencia 4-5, Colombia, 1908.

Ruiz, Gómez Darío. “La imagen de la casa en María, fundación del espacio”. En: María más allá del Paraíso. Alonso Quijada, Cali, 1984.

Sierra, Garzón F. “La legislación de la lucha antialcohólica en Santander (1923-1928)”. En: Anuario de Historia Regional y de las Fronteras, Vol. 16. Universidad Industrial de Santander, Bucaramanga, 2011.

Tirado, Mejía Álvaro. “López Pumarejo: La Revolución en Marcha”. En: Nueva Historia de Colombia, Historia Política 1886-1946, Tomo I. Editorial Planeta, Bogotá, 1989.

Viola, T. María. “Estudios sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías”. En: Revista Chilena de Nutrición, Vol. 35, Núm. 2, junio-diciembre 2008. Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología, Chile, 2008.

Yúdice, George. El recurso de la cultura. Usos de la cultura en la era global. Gedisa, Barcelona, 2002.

Zapata, R. Entrevista. Vereda Quinamayó zona rural de Santander de Quilichao, 23 de marzo de 2012. Cauca, Colombia.

Web grafía

Bermúdez Escobar, Isabel Cristina. La caña de azúcar en el valle del Cauca. Biblioteca virtual del banco de la República. Bogotá, 2005. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/agosto1997/9202.htm>

Castiblanco, Roldán Andrés. “Las plazas de mercado como lugares de memoria en la ciudad: anclajes, pervivencias y luchas”. En: Ciudad Paz-andó, Vol. 4, No. 2. Universidad Distrital de Colombia, Bogotá. 2011. Disponible en: http://revistaciudadpazando.udistrital.edu.co/documentos/revistas/revistaocho/Articulo_9_V4N2.pdf

Carrasco, Henríquez Noelia. Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Barcelona, España, 2004. Disponible en: <https://ddd.uab.cat/pub/tesis/2004/tdx-0216105-161938/nch1de1.pdf>

Coronel, J. P. Hamilton. Viajes por el interior de las provincias de Colombia 1777-1873. Banco de la República, Bogotá, Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/viinpro/viinpro0f.htm>

Fajardo, Luis. “Apuntes de la historia de la nutrición en Colombia”. En: *Historia de la nutrición en américa Latina*, (Bourges, Héctor. et., al. Compiladores), Sociedad Latinoamericana de Nutrición SLAN, Argentina, 2001. Disponible en: <http://www.slan.org.ve/libros/Historias%20de%20la%20Nutrici%C3%B3n%20en%20Am%C3%A9rica%20Latina.pdf>

Flandrin, Jean-Louis. Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas. Universidad Autónoma de Barcelona, España, 2004. Disponible en: <https://ddd.uab.cat/pub/manuscrts/02132397n6/02132397n6p7.pdf>

González, José Palomo. Del hambre a la abundancia: alimentación y cultura en Almonaster la Real. Tesis Doctoral, Universidad de Huelva, Departamento de Historia I, España, 2008. Disponible en: rabiada.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/70/12628591.pdf?sequence=1

Mauleón, José R. “Sistema alimentario como área de estudio para la sociología”. En: VI Congreso Vasco de Sociología, Grupo 14. Sociología Rural y del Sistema Alimentario. Bilbao, 2004. Disponible en: http://www.unavarra.es/puresoc/pdfs/c_ponencias/mauleon.pdf

Ospina, Tulio. El cultivo del cacao. Universidad de Antioquia, Medellín, 1887. Disponible en: <http://tesis.udea.edu.co/dspace/bitstream/10495/203/1/cultivo%20del%20cacao.pdf>

Sanin, S. Juan. Estética del Consumo. Configuraciones de la cultura material. Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Colombia, Medellín, 2006. Disponible en: http://cmap.upb.edu.co/rid=1153175739921_1060940786_1049/EST%C3%89TICAS%20

[DEL%20CONSUMO.%20Juan%20Diego%20San%C3%ADn%20Santamar%C3%ADa.pdf](#)

Tapia, Morales Carmen. “Améjimináa majcho: "La comida de nuestra gente". Etnografía de la alimentación entre los miraña”. En: Culturales, Vol. 5, No. 9. Universidad Autónoma de Baja California, México, 2009. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/694/69412153003.pdf>