

MERCADO, CONSUMO Y PRÁCTICAS GANADERAS EN EL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE. LOS CASOS DE PAIPA Y TUNJA

COORDINADORAS

Diana Bonnett Vélez
Olga Yanet Acuña Rodríguez

AUTORES

Diana Bonnett Vélez
Juan Sebastián Macías Díaz
Olga Yanet Acuña Rodríguez
Libia Carolina Pinzón Camargo
Luis Augusto Niño Varela
Ingrid Helena Chaparro
Blanca Ofelia Acuña Rodríguez

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia
Facultad de Educación



Mercado, consumo y prácticas ganaderas en el Altiplano Cundiboyacense. Los casos de Paipa y Tunja / Market, Consumption and Livestock Practices in the Cundiboyacense High Plateau. The Paipa and Tunja Cases / Bonnett Vélez, Diana; Acuña Rodríguez, Olga Yanet (Coordinadoras). Tunja: Editorial UPTC, 2021. 230 p.

ISBN digital: 978-958-660-608-0

ISBN impreso: 978-958-660-607-3

Incluye referencias bibliográficas

1. Mercado. 2. Consumo. 3. Ganadería. 4. Altiplano. 5. Tunja 6. Paipa

(Dewey 986 /21) (Thema NHTB - Historia social y cultural)



Primera Edición, 2021

200 ejemplares (impresos)

Mercado, consumo y prácticas ganaderas en el altiplano cundiboyacense. Los casos de Paipa y Tunja Market, Consumption and Livestock Practices in the Cundiboyacense High Plateau. The Paipa and Tunja Cases.

ISBN digital: 978-958-660-608-0

ISBN impreso: 978-958-660-607-3

Colección de Investigación UPTC N° 237

Proceso de arbitraje doble ciego

Recepción: mayo de 2021

Aprobación: julio de 2021

© Diana Bonnett Vélez, 2021

© Juan Sebastián Macías Díaz, 2021

© Olga Yanet Acuña Rodríguez, 2021

© Libia Carolina Pinzón Camargo, 2021

© Luis Augusto Niño Varela, 2021

© Ingrid Helena Chaparro, 2021

© Blanca Ofelia Acuña Rodríguez, 2021

© Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2021

Editorial UPTC

Edificio Administrativo – Piso 4

Avenida Central del Norte N° 39-115, Tunja,

Boyacá

comite.editorial@uptc.edu.co

www.uptc.edu.co

Rector, UPTC

Óscar Hernán Ramírez

Comité Editorial

Enrique Vera López, Ph. D.

Zaida Zarely Ojeda Pérez, Ph. D.

Yolima Bolívar Suárez, Mg.

Carlos Mauricio Moreno Téllez, Ph. D.

Pilar Jovanna Holguin Tovar, Mg.

Nelsy Rocío González Gutiérrez, Ph. D.

Manuel Humberto Restrepo Domínguez, Ph. D.

Óscar Pulido Cortés, Ph. D.

Edgar Nelson López López, Mg.

Editora en Jefe

Lida Esperanza Riscanevo Espitia, Ph. D.

Coordinadora Editorial

Andrea María Numpaque Acosta, Mg.

Corrección de estilo

Martha Álvarez

Diseño e impresión

Búhos Editores Ltda.

Tunja - Boyacá

Impreso y hecho en Colombia

Printed and made in Colombia

Libro financiado por la Vicerrectoría de Investigación y Extensión - Dirección de Investigaciones de la UPTC. Se permite la reproducción parcial o total, con la autorización expresa de los titulares del derecho de autor. Este libro es registrado en Depósito Legal, según lo establecido en la Ley 44 de 1993, el Decreto 460 de 16 de marzo de 1995, el Decreto 2150 de 1995 y el Decreto 358 de 2000.

Libro resultado de investigación con SGI 2911

Citar este libro / Cite this book

Bonnett Vélez, D. & Acuña Rodríguez, O. (Coordras.) (2021). *Mercado, consumo y prácticas ganaderas en el Altiplano Cundiboyacense. Los casos de Paipa y Tunja*. Editorial UPTC.

doi: <https://doi.org/10.19053/9789586606073>

RESUMEN

El texto aborda el mercado del ganado y el consumo de carne de bovino. Dos elementos que hacen parte de una misma cadena de análisis: de un lado, las prácticas culturales sobre la ganadería y las acciones desplegadas para fortalecer su mercado y su consumo, especialmente en dos ejes poblacionales de la región: Paipa y Tunja; de otro lado, se pretende poner de manifiesto la importancia que ha adquirido, durante el siglo XX, el consumo de la carne de bovino en estos espacios del departamento de Boyacá, que generaron cambios en la cultura alimenticia con la incorporación de la carne en la dieta. En este libro se analizan estudios de caso centrados en el comercio del ganado y de la carne, la relación de estos procesos en la transformación del espacio en la vida de los indios y de los campesinos; los cambios surgidos en las actividades de las ciudades, la vida cotidiana y la cultura alimentaria en el departamento de Boyacá, particularmente en Tunja y Paipa, y en algunos casos se alude a trasgresiones que, pueden ser asumidas como tradición o como manifestaciones de resistencia a las autoridades locales.

Palabras clave: Mercado; Consumo; Ganadería; Altiplano; Tunja; Paipa.

ABSTRACT

This text discusses the livestock market and beef consumption. There are two elements which are part of the same chain of analysis: on the one hand, the cultural practices in relation to livestock, as well as the actions taken to strengthen the market and increase consumption, especially in two population centers of the region: Paipa and Tunja; on the other hand, the intention is to show the relevance that beef consumption acquired in these parts of the department of Boyacá during the 20th century, which was incorporated into the diet and caused changes in the food culture. This book analyzes case studies focused on the livestock and beef trade, the relation of these processes in the transformation of the landscape in the lives of the indigenous peoples and subsistence farmers, and the changes in the activities of the cities, the people's daily lives and the food culture in the department of Boyacá, particularly in Tunja and Paipa. In some cases, allusions are made to transgressions that can be seen either as tradition or as manifestations of resistance against local authorities.

Keywords: Market; Consumption; Livestock; Farming; Highlands; Tunja, Paipa.

CONTENIDO

Resumen.....	5
Abstract	6
Presentación	9

PRIMERA PARTE. Ganadería y mercado

Capítulo I. Del hato a la mesa: El mercado de la carne de los Llanos al Altiplano. Siglos XVII Y XVIII

Introducción	17
Caracterización del espacio.....	23
Los caminos de los Llanos	26
De los Llanos al altiplano	30
Del hato a la ciudad: el mercado de la carne.....	32
La transformación de los espacios por donde circuló el ganado.....	36
Los individuos involucrados en el comercio del ganado	38
Carne y mercado de la carne.....	46
Conclusiones	53
Bibliografía.....	54

Capítulo II. Ganadería bovina en Paipa: Significado social y cultural. Años setenta S. XX

Introducción.....	59
Ganadería: reflexiones Historiográficas	62
Paipa en los años setenta	67
La ganadería y sus prácticas.....	70
Procesos sociales y culturales	82
Abigeato: Robo de ganado y degüello clandestino	84
Conclusiones	88
Bibliografía	90

Capítulo III. Feria y exposición ganadera en el Municipio de Paipa

Introducción.....	97
La feria y exposición ganadera, un valor trascendental	98
Paipa un escenario ganadero.....	107
Del ayer al hoy.....	130
Conclusiones	133
Referencias	134

SEGUNDA PARTE. Producción y consumo de carne

Capítulo IV. Ganadería, producción de trigo y espacio. La economía agropecuaria alrededor de la naciente ciudad de Tunja. Siglo XVI.

Introducción	141
Tunja: consolidación como ciudad y territorio.....	143
La ganadería y las carnicerías en Tunja.....	146
La agricultura en la ciudad. Producción de trigo	158
Conclusiones	161
Bibliografía.....	163

Capítulo V. Carne y leche de vaca. Discursos sobre el consumo en el departamento de Boyacá, 1920 – 1940

Introducción	167
Entre la salud y el desarrollo económico. La incorporación de las proteínas animales en la dieta	171
Las proteínas animales. Consideraciones sobre su valor alimentario	175
La carne y la leche en Boyacá. De los motivos y preferencias	179
Conclusiones	189
Bibliográficas.....	190

Capítulo VI. Entre la producción, el mercado y el consumo de carne. Paipa años 70 del Siglo XX

Introducción.....	195
Reflexiones historiográficas sobre producción y consumo de carne	199
Sacrificios de ganado	203
Mercado de la carne de bovino en Paipa (Colombia).....	208
Consumo de carne	215
Prácticas de conservación	220
Consideraciones finales	223
Bibliografía.....	224

PRESENTACIÓN

Hace varias décadas que los historiadores se han interesado por el tema del consumo; lo han hecho después de que la historiografía de los años 50 del siglo XX hubiese hecho importantes estudios acerca de la producción minera y agraria. A estos aportes se sumaron las investigaciones posteriores sobre la circulación y el mercado. En sus contribuciones los historiadores nos alertaron sobre la importancia de indagar por los roles cambiantes del mercado, las dinámicas culturales que se generan a partir del intercambio, las tradiciones y costumbres que se descubren al estudiar las prácticas del mercado y del consumo. A través de las cuales se pueden identificar tensiones entre la tradición y el cambio, que desligados del poder del mercado generan nuevos condicionamientos sociales, los que Benjamin asocia con la «destrucción del aura»¹.

Productos tan importantes, y de consumo casi universal, como el trigo, el azúcar, el cacao, el maíz, y el plátano han sido objeto de sugestivos estudios historiográficos, como también lo han sido los análisis sobre la producción, comercio y consumo de la carne, en que se alude a las relaciones del mercado, a los cambios culturales y alimenticios del consumo² y, particularmente a los discursos de salubridad e higienización enfocados a promover el consumo³.

En este texto nos enfocaremos en el mercado del ganado y el consumo de carne de bovino. Dos elementos que formarán parte de una misma cadena de análisis: de un lado, las prácticas culturales sobre la ganadería y las acciones desplegadas para fortalecer su mercado y su consumo, especialmente en dos ejes poblacionales de la región: Paipa y Tunja; de otro lado, se quiere poner de manifiesto la importancia que ha adquirido, durante el siglo XX, el consumo de la carne de bovino en estos espacios del departamento de Boyacá, que se incorporaron en la dieta y generaron cambios en la cultura alimenticia.

- 1 Benjamin alude al aura como: «Un entretrejo muy especial de espacio y tiempo: apareamiento único de una lejanía, por más cercana que pueda estar». Walter Benjamin, *La Obra de arte en su productividad técnica*. (México: Editorial Itaca, 2003), 47. Traducción de Bolívar Echeverría.
- 2 Yoer Javier Castaño Pareja. «El consumo de abasto de la carne y de otras materias primas pecuarias en la ciudad de Santafé del Nuevo Reino de Granada, 1572- 1716». *Fronteras de la Historia*, Vol 22, nº 2, (julio- diciembre de 2017): 76- 113. Alberto G. Flórez Malagón. *El poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008), 440 p. Enriqueta Quiroz, *El consumo como problema histórico* (México: Instituto Mora, 2006). Enriqueta Quiroz, «La Importancia histórica del consumo de carne en México: el mercado interno novohispano y el mercado urbano en el siglo XVIII», consultado 10 de abril de 2021.
- 3 Ingrid Johanna Bolívar, Alberto Guillermo Flórez Malagón. «Cultura y poder: El Consumo de Carne Bovina en Colombia». *Nómadas*, nº 22 (abril 20105): 174 – 185.

En este libro se podrán observar estudios de caso⁴ centrados en el comercio del ganado y de la carne, la relación de estos procesos en la transformación del espacio en la vida de los indios y de los campesinos; los cambios surgidos en las actividades de las ciudades, la vida cotidiana y la cultura alimentaria en el departamento de Boyacá, particularmente en Tunja y Paipa, y en algunos casos se alude a trasgresiones que, pueden ser asumidas como tradición o como manifestaciones de resistencia a las autoridades locales.

Metodológicamente se parte del estudio del espacio, reconociendo características y la influencia de la topografía y la hidrografía en el desarrollo de la ganadería, el tránsito ganadero, los precios y las actividades de cría y levante de ganado. También se hará una aproximación a las carnicerías, los problemas que generan transformación del mercado, a través de las nuevas formas de expendio y de consumo. Es importante resaltar cómo la influencia de la producción de carne generó cambios en las tradicionales actividades productivas, en las rutinas de los campesinos y en las dietas. Por lo tanto, el objetivo de este libro es contribuir al estudio de las dinámicas y las prácticas culturales a raíz de la configuración del mercado del ganado y del consumo de la carne de bovino. Abordaremos cada capítulo a través de estudios de caso, ofreciendo pistas acerca de las condiciones en que se dio la producción, el mercado y el consumo.

El libro se ha dividido en dos partes, la primera hace referencia especialmente a la ganadería y al mercado, resaltando características de los lugares de producción, rutas y lugares de intercambio; la segunda, se centra en la producción y consumo de carne, describe aspectos relacionados con las carnicerías, transporte de la carne y, sobre todo, de los cambios en las dietas alimenticias. Se examinará inicialmente algunas prácticas instauradas desde los siglos coloniales, pero se hará énfasis en procesos más recientes, particularmente en el siglo XX. Esto nos permite inferir que las prácticas ganaderas, que se fomentaron en esta región desde el siglo XVIII, se han mantenido, se han fortalecido y se han extendido, en algunos casos se han tecnificado y en otros, se han convertido en la fuente de ingresos de comunidades campesinas.

Como coordenadas centrales, el libro tendrá en cuenta la conformación del espacio ganadero, y la importancia que significó en esta articulación, la cercanía entre los Llanos Orientales y lo que se denominó por mucho tiempo

4 Helen Simons. *El Estudio de caso: teoría y práctica*. (Madrid. Ediciones Morata, S.L., 2011), 19 – 25.

como la provincia de Tunja, pero que hoy corresponde al Departamento de Boyacá; asimismo, las relaciones regionales e interregionales en el intercambio ganadero y de carne. Pese a la vocación agraria de este territorio, no siempre en la región existió un consumo constante de carne de bovino, en algunos periodos fue una región productora de ganado, con bajo consumo de carne; el cuidado de ganado estaba acompañado por la cría de cabritos, cerdos y corderos. En los distintos capítulos se hará énfasis en la injerencia de las administraciones locales, bien por medio de cabildos y alcaldías, para la custodia de las normas sanitarias, los sistemas de transporte, exposiciones ganaderas, el control de la venta de carne, políticas de sanidad alimentaria y el pago de impuestos por sacrificio o expendio.

Una de las ideas que recorre el texto tiene que ver con los controles sobre cada uno de los procesos y actividades ganaderas y de producción de carne, por parte de las autoridades municipales. Estos controles se han aplicado en concordancia con la normatividad, en algunos casos; y en otros, de acuerdo con los intereses de los funcionarios, siempre de manera consuetudinaria en este y otros territorios; el celo se debe a la fácil descomposición de este producto y sobre los fraudes y robos tanto del ganado en pie, como de los productos de carnicería. La vigilancia sobre su expendio, como se puede observar, abre la posibilidad, a su vez de estudiar los castigos y sanciones que podrían constituirse como formas de resistencia al cumplimiento de las disposiciones municipales. Las exposiciones y ferias de ganado, tratados de manera aparte, son una muestra del conjunto de personas que confluyen en estas actividades entre lo rural y lo urbano, y es expresión del poder simbólico que adquieren las Ferias al vincularse con las fiestas principales de la ciudad de Paipa. Se verá también cómo la nutrición, la mejora de la raza, las transformaciones e importancia de la dieta y de los cambios alimenticios en el crecimiento de los niños en edad escolar, son indicios de la introducción de la ciencia moderna. Aunque se pudiese proyectar este estudio en el tiempo, esta relación se hace expresa en la primera parte del siglo XX.

En la primera parte del libro alrededor de la ganadería y el mercado, Diana Bonnett y Juan Sebastián Macías nos introducen con el capítulo titulado «Del hato a la mesa: el mercado de la carne de los llanos al altiplano. siglos XVII y XVIII»; le sigue el capítulo de Olga Yanet Acuña Rodríguez titulado «Ganadería bovina en Paipa: Significado social y cultural. Años setenta S. XX». Esta primera parte se cierra con el capítulo de Libia Carolina Pinzón Camargo, denominado «Feria y Exposición ganadera en el municipio de Paipa».

El primer capítulo «Del hato a la mesa: el mercado de la carne de los llanos al altiplano. siglos XVII y XVIII», tiene como objetivo examinar la configuración del mercado y el comercio de la carne entre los Llanos y el altiplano en los siglos XVII y XVIII. Prácticamente desde los inicios de la creación de Tunja como ciudad española, la carne de bovino se incorporó al consumo de sus habitantes. La producción y circulación del ganado, para el consumo de carne entre los habitantes, obligó desde entonces a implantar y regular ciertos mecanismos para su transporte, preparación y distribución, siendo los «abastos» lugares centrales para suplir las necesidades básicas alimenticias de quienes se asentaron en las ciudades hispanas⁵.

A continuación el capítulo intitulado «Ganadería bovina en Paipa: Significado social y cultural. Años setenta S. XX», reflexiona sobre el valor que tenía la ganadería para los habitantes del municipio boyacense de Paipa. Para ese momento esta actividad se fortalece, para responder a la demanda de carne y leche que se produjo por el incremento de la población urbana y por el fortalecimiento del turismo como renglón de la economía local. La autora, a través de los censos, muestra que la carne de bovino no hacía parte de la alimentación diaria de las familias campesinas.

No obstante, en los años 70 del siglo XX el ganado bovino compitió fuertemente con la producción agrícola de cereales y cultivos de papa, convirtiéndose en un renglón importante de la economía local, y el mercado del ganado de Paipa en uno de los más importantes en la región. Estos cambios se debieron, en gran parte, al incremento del Turismo y a las condiciones que ofrecía el medio para la ganadería, lo que fue aprovechado por la población para mejorar las dinámicas productivas.

En el capítulo sobre «Ferias y la exposición ganadera en el Municipio de Paipa», se estudian las relaciones socioeconómicas que se han tejido en torno a la ganadería en estas actividades pensadas para la comercialización, luego para la recreación y después para la exposición, dando a conocer la calidad y razas del ganado. Dentro de la programación de la feria se reconocen y premian categorías como la mejor vaca lechera, el mejor lote de novillos. En donde –además de la exhibición de razas– se genera intercambio cultural y se aprende sobre razas, cuidado del ganado, aspectos tecnológicos. Las muestras

5 Como se indica en el primer capítulo «las pronunciadas variaciones altitudinales, topográficas y climáticas en distancias relativamente cortas que posibilitaron la distribución de las actividades productivas, en grupos sociales tan heterogéneos como indígenas, miembros del clero, tratantes, hacendados y funcionarios reales lograron establecer eficientes circuitos económicos que tuvieron como base la cría y venta de ganado». Véase Capítulo 1.

culturales coinciden con las fiestas municipales, ya que la feria ganadera se realiza cada 8 de diciembre, lo que simboliza la importancia que ha adquirido tanto en la cultura ganadera como para la integración social. Este estudio se ha documentado a partir de las voces de los actores sociales, que narran lo que han vivido, percibido y observado.

La segunda parte del libro está constituida por 3 capítulos, sobre la producción y el consumo de la carne; inicia con el artículo de Luis Augusto Niño, «Ganadería, producción de trigo y espacio. La economía agropecuaria alrededor de la naciente ciudad de Tunja. Siglo XVI», en el que da cuenta de cómo se configuró la ciudad de Tunja y, en su entorno la instauración de las carnicerías y los molinos de trigo favoreció la consolidación de la ciudad de Tunja en el siglo XVI; continúa el capítulo de Ingrid Helena Chaparro titulado «Carne y leche de vaca. Discursos sobre el consumo en el departamento de Boyacá, 1920 – 1940»; y se cierra el libro con el capítulo de Blanca Ofelia Acuña Rodríguez, titulado «Entre la producción, el mercado y el consumo de la carne. Paipa en los años 70 del siglo XX».

En el cuatro capítulo Luis Augusto Niño establece una sugestiva relación entre economía y urbanismo, en el proceso de consolidación de la ciudad de Tunja en el siglo XVI; el capítulo aborda referentes sobre la ubicación del espacio, a partir de la asignación de solares y estancias, que serían dedicados a la ganadería y la agricultura. Estas actividades se ubicaron en la nueva concepción espacial, acogiendo la dinámica de la ciudad naciente, convirtiéndose en referentes fundamentales de la alimentación de los ibéricos y de la población que se asentó en la ciudad y su entorno.

Ingrid Helena Chaparro incursiona sobre las discusiones respecto al establecimiento de un modelo de vida moderno que integraba asuntos referentes a la nutrición, higiene, enfermedades y salud. Para las décadas de los años veinte y treinta exploradas por Ingrid Chaparro, la alimentación fue un referente importante de salubridad, por lo que la mirada del gobierno se orientó a promover y «regularizar» el consumo de alimentos, en ese orden se promovió el discurso de salubridad, buscando el equilibrio nutricional, pero insistiendo en el consumo de carne (de bovino) y leche, consideradas proteínas indispensables en la dieta de los infantes, quienes debían adquirir nuevos comportamientos y rutinas alimentarias para constituirse parte del ideal del ciudadano moderno, trabajador, activo y civilizado. Esas discusiones se vinculan a unas dinámicas internacionales de difusión de estándares alimenticios relacionados con criterios y discursos científicas de la época.

También se orientaron al mejoramiento productivo y a la transformación de las condiciones de vida de las clases populares; así mismo, se aborda cómo en Boyacá, el problema de la alimentación se articuló a estrategias sanitarias que divulgaban pautas sobre alimentación, las cuales se debían adoptar con el fin de constituir un cuerpo moderno, definido por la capacidad de movimiento, fuerza y rendimiento.

En el último capítulo, «Entre la producción, el mercado y el consumo de la carne. Paipa en los años 70 del siglo XX», Blanca Ofelia Acuña describe el lugar del mercado de la carne en Paipa y su vinculación con el intercambio regional e interregional, pues de diversos lugares se desplazaban los habitantes a comprar carne, porque ésta tenía un sabor particular, derivado de la sal que le aplicaban para obtener la casaca y de la envoltura en helechos.

La autora en mención propone como hipótesis que algunas transgresiones e irregularidades en la normatividad dada por las autoridades municipales pueden ser consideradas como formas de resistencia y confrontación de los trabajadores del matadero y los llamados «peseros» contra la administración. El capítulo además, se dedica a examinar los diversos productos que se extraen de la res y las prácticas en lo referente al mercado de la carne y a su conservación. El capítulo detalla las formas de consumo de algunas partes de la vaca, particularmente de sus vísceras: a la vez, la autora incursiona en algunos platillos que, como comidas tradicionales, eran elaborados con técnicas ancestrales y para determinados públicos; pero también se adentra en las clasificaciones sobre los tipos de carne, los cortes, las formas como se consumía y su efecto en los precios y las nociones de nutrición.

Invitamos a la lectura de estas investigaciones que son una contribución a la historia de la localidad y de la región, centrada en la producción ganadera, deja pistas importantes sobre los mercados y las conexiones regionales e interregionales que se establecieron. A la vez es una invitación a profundizar en temas como la alimentación y las tradiciones culturales, los cambios generados en la alimentación y la hibridación cultural que se genera entorno a la producción, al mercado y al consumo de alimentos.

Diana Bonnett Vélez

Editora de la Revista Fronteras de la Historia

Olga Yanet Acuña Rodríguez

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Tunja, junio de 2021